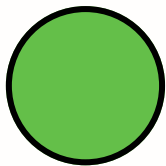
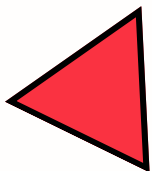




Marc Chagall 1887-1985. Grandmother Making Jam, 1914.

DINING MENU



CRAYON SHIN-CHAN INSPIRED MENU

เมนูจากอะนิเมะเรื่องไครยอน ชินจัง



シメ雑炊

80.-

ชิมะ โซซุชิ เป็นข้าวต้มญี่ปุ่นที่เป็นการปิดท้ายมื้ออาหารนาเบะอย่างสมบูรณ์แบบข้าวหุงในน้ำซุปอันอ่อนโยน รสชาติอันกลมกล่อมถูกเติมเต็มด้วยไข่และผักสดใหม่ให้ความรู้สึกรอบอุ่นและพอใจในทุกคำ

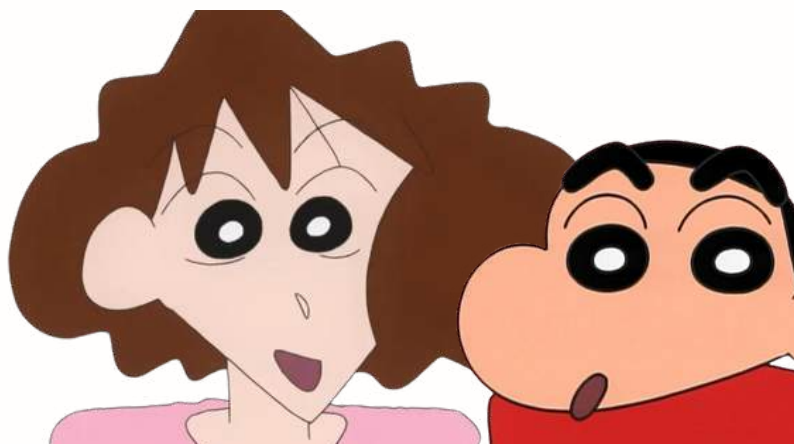


つくね団子鍋

400.- สำหรับ 2 ท่าน

800.- สำหรับ 4 ท่าน

ทสึคุเนะ ดังโกะ นาเบะ หม้อไฟญี่ปุ่นที่ใช้เนื้อไก่บดผสมกับเครื่องปรุงต่างๆ ทำเป็นลูกชิ้นไก่และต้มในน้ำซุปหอมกรุ่น พร้อมด้วยผักสดและส่วนผสมอื่นๆ ให้รสชาติกลมกล่อมและอบอุ่น เหมาะสำหรับการรับประทานในช่วงที่อากาศเย็นหรือเมื่อต้องการมื้ออาหารที่เติมไปด้วยความอิ่มใจและความอบอุ่น



力二鍋

500.- สำหรับ 1 ท่าน

800.- สำหรับ 2 ท่าน

1,400.- สำหรับ 4 ท่าน

ตานี นาเบะ เป็นหม้อไฟที่นำเสนอความอร่อยจากท้องทะเล ปูสดๆ ต้มในน้ำซุปเข้มข้นที่หอมกลิ่นทะเล ผสมผสานกับผักสดและเต้าหู้ ทำให้ได้รสชาติกลมกล่อมและเต็มไปด้วยความอร่อยที่ยากจะลืม เหมาะสำหรับแบ่งปันความสุขกับครอบครัวและเพื่อนฝูงในช่วงเวลาพิเศษ

เพื่อความสดของวัตถุดิบ จำเป็นต้องสั่งจองล่วงหน้าอย่างน้อย 1 วัน



SALAD & ENTREE

บีกสลัด จากเรื่องไซน์เฟลด์ 300.-

ได้รับแรงบันดาลใจจากตอนที่โด่งดังของ Seinfeld ที่ทำให้สิ่งที่ธรรมดาอย่างสลัดกลายเป็นเรื่องซับซ้อน ในตอนนี้ จอร์จ (เพื่อนพระเอกตัวป่วนของเรื่อง) เลี้ยงเอลเลน (นางเอก สาวมั่นสุดเก๋) ด้วยบีกสลัดแต่การขอบคุณจอร์จกลับกลายเป็นเรื่องยุ่งยากเพราะการสื่อสารผิดพลาด ดังนั้นบีกสลัดไม่ใช่แค่การเตรียมอาหาร แต่มันยังเป็นการจัดการกับความละเอียดและความซับซ้อนที่ซ่อนอยู่ในสิ่งที่ดูเหมือนธรรมดา ลองทานบีกสลัดนี้แล้วคุณจะพบว่า ความซับซ้อนและรสชาติที่สดใหม่สามารถทำให้การรับประทานอาหารเป็นเรื่องที่น่าจดจำและสนุกสนานได้อย่างไร



SALAD & ENTREE



ซีซาร์สลัด 180.-

ผักคอสเคล้ากับน้ำสลัดโฮมเมดที่ปรุงจากไข่สด กระเทียมและน้ำมันมะกอก ท็อปด้วยชีส พาร์เมซานและขนมปังกรอบ



การ์เด็นสลัด 100.-

ทำจากผักคอสกรอบ ฟินเลย์ หัวหอม แตงกวา และมะเขือเทศหวานฉ่ำ เคล้ากับน้ำสลัดรสเปรี้ยวสดใส



สลัดมารูโลซาลาต้า 180.-

Maroulosalata เป็นสลัดกรีกที่สดชื่น ทำจากผักคอสหั่นบางผสมกับต้นหอมและผักชีลาวสด ราดด้วยน้ำสลัดที่ทำจากน้ำมันมะกอกมะนาว และเกลือ สดกรอบและมีรสเปรี้ยวหอมสดชื่น



สลัดชิราซี 180.-

Shirazi salad เป็นสลัดอิหร่านประกอบด้วยมะเขือเทศ แตงกวา หัวหอมหั่นเต๋า คลุกเคล้าด้วยน้ำสลัดที่ทำจากมะนาว น้ำมันมะกอก และเกลือ รสชาติเปรี้ยวหวานและสดกรอบ



สลัดอะโวคาโด 180.-

สลัดอะโวคาโดสดใหม่ ผสมผสานอะโวคาโดเนื้อนุ่ม มะเขือเทศ แตงกวา หัวหอม และผักชี พร้อมน้ำสลัดรสเปรี้ยวจากมะนาวและน้ำมันมะกอก อร่อยและดีต่อสุขภาพ



สลัดอะโวคาโดแบบญี่ปุ่น 180.-

ผสมผสานอะโวคาโดเนื้อครีมกับน้ำสลัดญี่ปุ่นหอมงาและโชยุ รสชาติกลมกล่อม อร่อยแบบญี่ปุ่นแท้ ๆ ที่คุณต้องลอง

SALAD & ENTREE



ริงก์หัวหอม 100.-

ริงก์หัวหอมกรอบๆ รสชาติกลมกล่อม เคลือบแป้งกรอบและทอดจนสุกทอง เสิร์ฟพร้อมซอสจิ้มเข้มข้น



เฟรนช์ฟราย 100.-

เฟรนช์ฟรายกรอบนอกนุ่มใน สัมผัสความอร่อยจากมันฝรั่งสด ทอดจนเป็นสีทองและเสิร์ฟพร้อมซอสจิ้มหลากหลาย เติมเต็มความอร่อยในทุกคำ



ไก่ทอด 100.-

ไก่ทอดกรอบนอกนุ่มใน หมักด้วยเครื่องเทศรสเข้มข้น ทอดจนเป็นสีทองหอมกรุ่น เสิร์ฟพร้อมซอสจิ้มหลากหลาย



แฮมิล พาจอน 180.-

ขนมพายเกาหลีกรอบนอกนุ่มใน เติมไปด้วยเนื้อสัตว์และผักสด พร้อมซอสจิ้มรสเด็ด



ข้าวเกรียบกุ้ง 180.-

ข้าวเกรียบกุ้งกรอบๆ เติมไปด้วยรสชาติของกุ้งสดและเครื่องเทศ เคี้ยวเพลิน



ผัดคะน้าหมูกรอบ

ราคาข้าว 120.-

กับข้าว 200.-

THAI CUISINE



ผัดกะเพราไก่/หมู/หมูกรอบ

ราดข้าว 90.- / หมูกรอบ 120.-
กับข้าว 150.- / หมูกรอบ 200.-



ไก่กระเทียมพริกไทย

ราดข้าว 90.-
กับข้าว 150.-



ไข่เจียวแฉนม

ราดข้าว 80.-
กับข้าว 140.-



ไข่เจียวหมูสับ

ราดข้าว 50.-
กับข้าว 90.-

เพิ่มไข่ดาว 20.-
ข้าวสวย 35.-
ข้าวสวยในถั่ว 80.-



กะหล่ำผัดน้ำปลา

ราดข้าว 50.-
กับข้าว 90.-

THAI CUISINE



หมูมะนาวชาบู

220.-



ต้มยำกุ้ง

280.-



ต้มข่าไก่

220.-



แกงจืดเต้าหู้ไข่มุสลับ

180.-



ยำวุ้นเส้นกุ้งสด

220.-



ยำปลากระป๋อง

120.-



ORIENTAL CUISINE

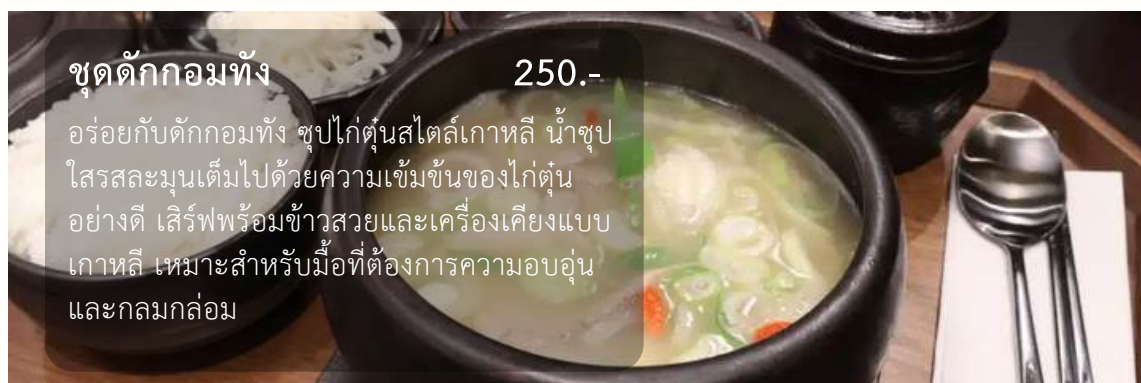




เพื่อความสดของวัตถุดิบ จำเป็นต้องสั่ง
จองล่วงหน้าอย่างน้อย 1 วัน

ชุดบุลโกกิ สำหรับ 2 ท่าน 500.-

สัมผัสรสชาติแท้ๆ ของเกาหลีด้วยเซตบุลโกกิ
สำหรับ 2 ท่าน เนื้อหมักซอสสูตรพิเศษย่างหอม
เลิฟพร้อมข้าวสวยเกาหลีและเครื่องเคียงแบบ
ดั้งเดิม มีออโรยที่เติมเต็มความสุขให้คุณและคน
พิเศษได้ตลอดเวลา



ชุดดักกอมทั้ง 250.-

ออโรยกับดักกอมทั้ง ชุปไก่ต้นสไตส์เกาหลี น้ำซุป
ใสรสละมุนเต็มไปด้วยความเข้มข้นของไก่ตุ๋น
อย่างดี เลิฟพร้อมข้าวสวยและเครื่องเคียงแบบ
เกาหลี เหมาะสำหรับมือที่ต้องการความอบอุ่น
และกลมกล่อม



ชุดกิมจิ จิเก 300.-

สูตรกิมจิใส่เนื้อไก่ในน้ำซุปเผ็ดร้อน ตุนจนเนื้อไก่
นุ่ม เลิฟพร้อมข้าวสวยและเครื่องเคียงเกาหลี
เป็นมือที่ให้ความอบอุ่นและความอร่อยอย่าง
แท้จริง



ชีฟฟอนเค้ก

ชีฟฟอนเค้กอบใหม่ นุ่มละมุน หอมกรุ่น ท็อปด้วยครีมสดจากฝรั่งเศสที่นุ่มละลายในปาก และผลไม้สดตามฤดูกาลที่คัดสรรอย่างพิถีพิถันเพื่อเพิ่มความสดชื่นในทุกคำ

180.-

DESSERT

บริติชครีมเค้กผลไม้ตามฤดูกาล

เค้กฟองน้ำเนื้อนุ่มชุ่มฉ่ำ สลับชั้นด้วยครีมสดจากนมโคแท้ 100% และผลไม้สดหวานฉ่ำตามฤดูกาล ราดด้วยซอสผลไม้เข้มข้น ทุกคำคือความสุขที่ละลายในปาก

200.-



พัณนาคอตตา คอมโพทผลไม้ตามฤดูกาล

เพลิตเพลินกับพัณนาคอตต้าเนื้อนุ่มละมุน เสิร์ฟพร้อมคอมโพทผลไม้ตามฤดูกาล รสชาติหวานอมเปรี้ยวที่เข้ากันอย่างลงตัว ทุกคำคือความลงตัวของความหวานและความสดชื่นที่ลงตัว

120.-

ทูล์เนยสด 3 ชั้น

ทูล์กรอบบางเบาของเราคู่ควรกับกาแฟหรือชาในทุกช่วงเวลา ไม่ว่าจะเป็นตอนเช้า ตอนบ่าย หรือแม้กระทั่งตอนเย็น ทูล์ให้ความหวานอ่อนๆ และเนื้อกรอบ เพิ่มความพิเศษให้กับทุกช่วงเวลาของคุณ

60.-





พาร์เฟ่ ผลไม้ตามฤดูกาล

ชั้นของครีมเนียนนุ่ม สลับกับผลไม้สดหวานฉ่ำและกราโนล่ากรอบ ราดด้วยน้ำผึ้งหรือซอสผลไม้เข้มข้น ทุกคำเป็นการผสมผสานของรสชาติและเนื้อสัมผัสที่อร่อยและสดชื่น เหมาะสำหรับทุกช่วงเวลาในวันของคุณ

200.-

ผลไม้ตามฤดูกาล

ผลไม้ตามฤดูกาลของเรานำเสนอความสดชื่นและความหวานฉ่ำจากผลไม้สดใหม่ที่คัดสรรอย่างดี เติมเต็มรสชาติและความสดชื่นให้กับทุกคำ

80.-



Night Hawker by Edward Hopper



CAFÉ MENU



御抹茶の お品書き

มีทฉะ

御抹茶の お品書き

อุจิ มัทฉะ

มัตสึ โนะ ชิโระ

คันบายาชิ ชุนโซ

สมดุลและกลมกล่อม โดดเด่นด้วยรสขมอ่อนๆ ผสมผสานกับกลิ่นของใบเขียวสดที่ถูกบด
150.- (25 มล.) / 350.- (ปริมาณปกติพร้อมขนม)

อายะ โนะ โมริ

คันบายาชิ ชุนโซ

เนื้อสัมผัสบางเบา ผสานกับความหวานละมุนของดอกหอมหมื่นลี้และสัมผัสเนียนนุ่มดุจ
ผ้าซาติน
150.- (25 มล.) / 350.- (ปริมาณปกติพร้อมขนม)

อุจิ โนะ มุคาชิ

ไฮริยาสุเอ็น

มรดกการเพาะปลูกในสมัยโบราณช่วยให้ได้รสชาติที่เข้มข้นและเป็นเอกลักษณ์ซึ่ง
สืบทอดกันมาอย่างยาวนาน
200.- (25 มล.) / 400.- (ปริมาณปกติพร้อมขนม)

ปริมาตรต่อหนึ่งเสิร์ฟ 25 มล. ถ้วยเล็กเหมาะสำหรับผู้เพิ่งเริ่มดื่มมัทฉะ

ยาเมะ มัทฉะ

โฮชิโนะ ฮัทสึทากะ

โฮชิโนะ เซเซเอ็น

โฮชิโนะฮัทสึทากะคือมัทฉะที่ใช้เป็นชาอย่างเป็นทางการของโรงเรียนชงชา 鎮信流 (ชินชินริว) ซึ่งเป็นสำนักชงชาที่มีประวัติยาวนานจากตระกูลมัตสึระในเมืองฮิราโดะ จังหวัดนางาซากิ มัทฉะชนิดนี้มีรสชาติที่ขมและซับซ้อนกว่าโคยะโฮชิโนะเอ็น ด้วยความเข้มข้นและความลึกซึ้งของรสชาติ โฮชิโนะฮัทสึทากะจึงเหมาะสำหรับพิธีชงชา และการฝึกฝนในแบบดั้งเดิม ซึ่งต้องการชาอันเป็นเอกลักษณ์และมีคุณภาพสูง

300.- (25 มล.) / 600.- (ปริมาณปกติพร้อมขนม)

โฮชิโนะ โฮจู

โฮชิโนะ เซเซเอ็น

สัมผัสความหวานล้ำ รสเข้มข้น กลิ่นหอมตราตรึงใจ และรสสัมผัสที่นุ่มละมุน (mellow) จากโคยะคุณภาพสูงที่คัดสรรมาอย่างพิถีพิถันจากอำเภอยาเมะ จังหวัดฟูกูโอกะ

300.- (25 มล.) / 600.- (ปริมาณปกติพร้อมขนม)

ปริมาตรต่อหนึ่งเสิร์ฟ 25 มล. ถ้วยเล็กเหมาะสำหรับผู้เพิ่งเริ่มดื่มมัทฉะ

御抹茶の お品書き

โมคุเร็น มัทชะลาเต้

โฮชิโนะ เซชเช็น

180.-

มัทชะลาเต้ระดับพรีเมียมจากสวนชาโฮชิโนะ (Hoshino Seichaen) ที่ผสานความเข้มข้นและกลิ่นหอมเฉพาะตัวของมัทชะคุณภาพสูงกับความนุ่มละมุนของนม ด้วยการใช้วิธีการเพาะปลูกแบบดั้งเดิมของชาเกียวคุโระ ที่สืบทอดมายาวนาน มัทชะที่เราเลือกสรรมาจากต้นกำเนิดสดใหม่ สู่แก้วมัทชะลาเต้ที่มอบรสชาติกลมกล่อม หอมละมุน ทุกคำที่ลิ้มลอง สัมผัสความพิเศษและคุณภาพที่คุณคู่ควรจากสวนชาโฮชิโนะ



御紅茶の お品書き

๗๗

菊花茶

เก็กฮวย

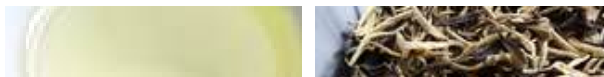


ชาเก็กฮวยของเราไม่ได้เป็นเพียงแค่เครื่องดื่ม แต่เป็นการเชื่อมต่อระหว่างคุณกับโลกธรรมชาติ ด้วยกลิ่นหอมสดชื่นที่ผสานระหว่าง*กลิ่นดินที่ชุ่มน้ำ กลิ่นหญ้าที่เพิ่งตัดใหม่ และสัมผัสละมุนของน้ำค้างยามเช้า*

250.-

月光白

ยวเกวางปาย



ยวเกวางปายเป็นชาที่มีกลิ่นหอมละมุนและนุ่มนวลราวกับแสงจันทร์ที่ส่องลงมาในยามค่ำคืน *กลิ่นหอมนี้ไม่รุนแรง แต่กระจายตัวในอากาศอย่างอ่อนโยน* ชวนให้หลงใหลอย่างไม่รู้ตัว รสชาติหวานละมุนของยวเกวางปายติดอยู่ในปากเป็นเวลานาน สร้าง*ความสดชื่นที่ไม่หวานจัดจนเลี่ยน* ทุกครั้งที่ดื่มจะสัมผัสได้ถึงความสดชื่นและความประทับใจ ด้วยเอกลักษณ์เฉพาะตัวนี้ ยวเกวางปายจึงเป็นที่ต้องการของนักดื่มชา และมักถูกซื้อหมดอย่างรวดเร็ว เป็นชาที่ไม่ควรพลาดสำหรับผู้ที่ต้องการหลงใหลในความงดงามของรสชาติและกลิ่นหอมที่สมบูรณ์แบบ

250.-

滇紅茶

เตียนหง



มีรสชาติและกลิ่นหอมที่โดดเด่น ซึ่งสะท้อนถึงคุณภาพสูงของชา ด้วยรสชาติที่กลมกล่อมและเข้มข้น เตียนหงสร้างความพึงพอใจในทุกคำจิบ กลิ่นหอมของชาเป็นหอมกรุ่นและยาวนาน มักมีความหวานนุ่มและบางครั้งอาจมี*กลิ่นดอกกุหลาบ กลิ่นน้ำผึ้ง* ซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของเตียนหง ใบชาสดมีลักษณะเรียวยาวและละเอียด สีดำเงา เมื่อชงจะได้ชาแดงเข้มที่มีกลิ่นหอมสดชื่นและหอมกรุ่นที่คงอยู่ได้ยาวนาน เตียนหงจึงเป็นที่นิยมในกลุ่มผู้ชื่นชอบชาหอมและ*รสชาติเข้มข้น* ด้วยกลิ่นหอมของน้ำผึ้งและดอกกุหลาบที่มีเอกลักษณ์

250.-

御紅茶の

お品書き

单枞茶

ตานฉง

ตานฉง เป็นชาอยู่หลงจากจังหวัดกวางตุ้งในจีน มีเอกลักษณ์ด้วยกลิ่นหอมและรสชาติที่ซับซ้อน ชานี้มีกลิ่นหอมของดอกไม้ เช่น *ดอกสายน้ำผึ้ง ดอกพุด และดอกกล้วยไม้* ผสมผสานกับ *กลิ่นน้ำผึ้งอ่อนๆ และกลิ่นมอส* ที่สดชื่น ซึ่งเสริมให้ชา มีความหวานละมุนและลึกซึ้ง กลิ่นดอกไม้สดชื่นและกลิ่นมอสที่มีความเป็นธรรมชาติเหล่านี้ทำให้ชาตานฉงมีบุคลิกที่เป็นเอกลักษณ์ รสสัมผัสของชาที่มีความลึกซึ้ง ติดลิ้นยาวนาน สร้างประสบการณ์การดื่มชาที่น่าจดจำ

500.- (พร้อมขนม)

大紅袍

ต้าหงเผา

ชาอยู่หลงระดับพรีเมียมจากภูเขาอู๋ในฟูเจี้ยน เป็นหนึ่งในชาที่มีชื่อเสียงที่สุดของจีน โดดเด่นด้วยกลิ่นหอมที่เข้มข้นและลึกซึ้ง ผสานกับสัมผัสมีเนิร์ลที่มาจากดินภูเขาไฟ ทำให้ชามีกลิ่นหอมของ *ดอกกล้วยไม้* ที่ยาวนาน มีกลิ่น *แอปริคอตและ Rock fruit* ซึ่งเป็นกลิ่นผลไม้ที่สดชื่นและหวานลึก รสชาติของชาให้ความรู้สึกละมุนลิ้น กลมกล่อม พร้อมกับ *กลิ่นครีมอ่อน ๆ* ที่เติมเต็มประสบการณ์การดื่มชาได้อย่างสมบูรณ์แบบ น้ำชาที่มีสีส้มสว่างสดใสและสามารถชงซ้ำได้หลายครั้งโดยไม่สูญเสียความหอมและรสชาติ

500.- (พร้อมขนม)

正山小種

ลัปซานสุซง

ลัปซานสุซงชาที่ผลิตในเมืองอู๋อี มณฑลฝูเจี้ยน ซึ่งถือเป็นแหล่งผลิตชาที่มีความพรีเมียม ชาชนิดนี้มี 5 ประเภทกลิ่นหอมที่โดดเด่น: กลิ่นน้ำผึ้งที่หวานละมุนคล้ายกับ *น้ำผึ้งแท้*, กลิ่นมันเทศที่หอมคล้าย *มันเทศอบหรือคาราเมล*, กลิ่นดอกไม้ เช่น *ดอกกล้วยไม้หรือดอกมะลิ* ที่เพิ่มความสดชื่น, *กลิ่นผลไม้ในแบบของลัปซานสุซงที่ยากจะบรรยาย* และกลิ่น *ควันสน* ที่เกิดจากการรมควันด้วยพินสน ทำให้มีกลิ่นหอมลึกซึ้ง ชาที่มีสีดำและลักษณะเป็นเส้นยาว เมื่อชงสกัดออกมาจะเป็นสีแดงเข้มและมีกลิ่นคล้ายเกาลัดต้มน้ำร้อนเพิ่มความหรูหราในทุกถ้วยที่ดื่ม

500.- (พร้อมขนม)

御紅茶の

お品書き



COFFEE AND SOFT DRINKS

กาแฟ
และ
อื่นๆ

VANA
Homestay



เมล็ดกาแฟ Brazil Fazenda Rio Verde

เป็นกาแฟที่มีรสชาติเต็มเปี่ยมและหลากหลาย *กลิ่นของช็อกโกแลต ถั่วพีแคน และพานেলা* ทำให้กาแฟ**มีความหวานและซับซ้อนน้หนัก** พร้อมรสชาติที่นุ่มนวล การคั่วระดับกลางทำให้กาแฟมีความเข้มข้นและกรดที่สมดุล ส่วนAfter Tasteที่ยาวนานและน่าพอใจทำให้กาแฟนี้เป็นตัวเลือกที่ดีสำหรับคนที่ชอบกาแฟที่มีรสชาติลึกซึ้งและมีเสน่ห์



เมล็ดกาแฟดอยปางขอน เชียงราย

กาแฟดอยปางขอน แม้ว่าจะเพิ่งเริ่มเป็นที่รู้จัก แต่กลับได้รับความนิยมอย่างรวดเร็วในระดับโลก แม้กาแฟนี้จะเพิ่งเข้าสู่ตลาดสากลแต่ผู้ผลิตกาแฟชนเผ่าอาข่า 300 คนในดอยปางขอนมีประสบการณ์ในการปลูกและแปรรูปกาแฟมาแล้วเกือบ 40 ปี การรักษาประเพณีดั้งเดิมและสิ่งแวดล้อมธรรมชาติได้ส่งผลให้ดินในพื้นที่มีความอุดมสมบูรณ์และสภาพการเจริญเติบโตที่ใกล้เคียงกับความสมบูรณ์แบบ ซึ่งมอบความซับซ้อนและความลึกซึ้งให้กับรสชาติของกาแฟ

กาแฟดอยปางขอน นำเสนอประสบการณ์การดื่มที่ไม่เหมือนใครด้วยกลิ่นหอมและน่าหลงใหล ตั้งแต่ความหอมสดชื่นของ**ดอกไม้และซีดรัส** ไปจนถึงความหวานละมุนของ**เมลอนและไซรัปเมเปิ้ล** ที่รวมตัวกันอย่างกลมกล่อมและลงตัว

เอสเปรสโซ (ร้อนเท่านั้น)**70.-****เมล็ด Brazil Fazenda Rio Verde**

ดื่มเอสเปรสโซ เริ่มต้นวันใหม่แบบชาวอิตาลี ผู้ที่หลงใหลในวัฒนธรรมกาแฟ ความเข้มข้น และกลิ่นหอมของเอสเปรสโซจะเติมพลังให้คุณและทำให้ทุกช่วงเวลาเป็นเรื่องพิเศษ

อเมริกาโน (ร้อน/เย็น)**80.-****เมล็ด Brazil Fazenda Rio Verde**

สัมผัสรสชาติของเอสเปรสโซที่เบาและดื่มง่ายขึ้น เพลิดเพลินกับคาเฟอีนที่กระตุ้นพลังในปริมาณมาก และปรับแต่งรสชาติได้ตามใจคุณ อเมริกาโนคือทางเลือกที่สมบูรณ์แบบสำหรับการเริ่มต้นวันใหม่อย่างสดชื่น

ลาเต้ (ร้อน/เย็น)**90.-****เมล็ดดอยปางขอน เชียงราย**

ดื่มลาเต้ในตอนเช้าเพื่อเริ่มต้นวันด้วยรสชาติที่ลงตัวผสมผสานความหอมกรุ่นของกาแฟบางๆ กับความนุ่มนวลของนมครีมๆ ได้อย่างสมบูรณ์แบบ

**กาแฟ มัคคิอาโต (ร้อนเท่านั้น)****90.-****เมล็ดดอยปางขอน เชียงราย****เพิ่มคาราเมล 120.-**

ผสมผสานรสชาติเข้มข้นของเอสเปรสโซกับฟองนมที่ละเอียด มอบความสมดุลระหว่างรสกาแฟที่เข้มข้นและความนุ่มนวลที่ประณีต เป็นตัวเลือกที่เรียบง่ายแต่มากด้วยความซับซ้อน สำหรับผู้ที่ชื่นชอบความเข้มข้นของกาแฟพร้อมสัมผัสความนุ่มนวลของฟองนม



คาปูชิโน (ร้อน/เย็น)
เมล็ดดอยปางขอน เชียงราย

90.-

คาปูชิโนเป็นการผสมผสานที่ลงตัวของเอสเปรสโซเข้มข้นและนมที่นุ่มละมุน ให้รสชาติที่เข้มข้นแต่ไม่ขมเกินไป ฟองนมเบาๆ ด้านบนเพิ่มความหอมและสัมผัสที่นุ่มนวล ทำให้ทุกจิบเป็นประสบการณ์ที่เต็มไปด้วยความอร่อยและความผ่อนคลาย

เอสเย็น (เย็นเท่านั้น)

90.-

เมล็ดดอยปางขอน เชียงราย

เอสเปรสโซในสไตล์คนไทยถูกปรับให้เข้ากับรสนิยมและวัฒนธรรมการดื่มกาแฟของคนไทย ซึ่งชอบรสชาติที่เข้มข้น หวานมัน และมีความกลมกล่อม กาแฟเอสเปรสโซที่เสิร์ฟในแบบเย็น ผสมกับนมข้นหวานหรือน้ำตาล เพื่อเพิ่มความหวานและทำให้ดื่มง่ายยิ่งขึ้น เป็นการนำเสนอรสชาติกาแฟที่ไม่เพียงแต่เข้มข้น แต่ยังเข้าถึงได้ง่ายและถูกใจหลายๆ คนในทุกเพศทุกวัย



อัฟโฟกาโต

เมล็ดดอยปางขอน เชียงราย / ไอศกรีมวานิลลาแมกนัม

120.-

อัฟโฟกาโตเป็นการผสมผสานที่ลงตัวของรสชาติของกาแฟเอสเปรสโซเข้มข้นและความหวานเย็นของไอศกรีมวานิลลา เมื่อเอสเปรสโซร้อนๆ ราดลงบนไอศกรีมที่เย็นจัด จะเกิดการละลายเล็กน้อย ทำให้เกิดรสชาติที่ซับซ้อน ทั้งเข้มข้น หวานมัน และสดชื่นในคำเดียว



เครื่องดื่มผสมนม

ชาไทยเย็น	90.-
ดัตช์โกโก้ (ร้อน/เย็น)	100.-
นมชมพูเย็น	60.-
นมสด (ร้อน/เย็น)	50.-
ฮอว์ลิกซ์ เครื่องดื่มมอลต์	100.-

เครื่องดื่มอื่นๆ

โค้ก	35.-
แฟนต้าเขียว	35.-
แฟนต้าแดง	35.-
น้ำแร่	35.-
โซดา	35.-

SOFT DRINKS