

Finger Bar

Prices are in Thai baht and subject to 7% vat and 10% service charge

OUR STORY

แรงบันดาลใจจากวัตถุดิบท้องถิ่น
สู่ความยั่งยืนในทุกงาน

การเดินทางสู่หัวหินไม่ใช่เพียงแค่การ
พักผ่อนริมทะเลแต่ยังเป็นโอกาส
ในการลิ้มลองรสชาติของอาหารที่คัด
สรรมาอย่างพิถีพิถัน เราเชื่อว่า
ความอร่อยที่แท้จริง
เริ่มต้นจากวัตถุดิบที่ดีที่สุด
นั่นจึงเป็นเหตุผลที่เรามุ่งมั่นเลือกใช้
ปลาทะเลสดใหม่จากชาวประมงท้องถิ่น

WILD-CAUGHT FRESH FISH

ทุกเช้าหลังเรือประมงเล็กกลับเข้าฝั่ง
เราจะได้รับปลาสดที่แตกต่างกันไป
ในแต่ละวัน ขึ้นอยู่กับฤดูกาล
และกระแสน้ำ

**NATURALLY,
WITH NO CHEMICALS**

ธรรมชาติเป็นผู้กำหนดวัตถุดิบ
ให้กับเรา...และเรานำความพิเศษนี้
มาสร้างสรรค์เป็นเมนูที่สะท้อนถึง
รสชาติแท้จริงของทะเลหัวหิน

LOCAL EXPERIENCE *Taste of Hua Hin*

สัมผัสประสบการณ์การ
ทานอาหารที่ไม่ได้มีเพียงแค่
รสชาติที่ดี แต่ยังเป็นส่วนหนึ่ง
ของการสนับสนุนวิถีชีวิตของ
ชาวประมงพื้นบ้าน และการใช้
ทรัพยากรทางทะเลอย่างยั่งยืน

SUSTAINABLY FROM LOCAL FISHERMEN

ปลาทะเลจากประมงพื้นบ้าน
จ. ประจวบคีรีขันธ์

**MUST
TRY**



SIGNATURE



เมนูอาหารของเรา..ทั้งอาหาร
จานหลัก รวมถึงอาหารเรียกน้ำ
ย่อย อย่าง **Fish and Chips**
ที่ใช้ปลาสดจากประมงท้องถิ่น
ของหัวหิน ซึ่งมีความสดใหม่
ทุกคำที่ได้ลิ้มลอง

**EVERY DISH WE SERVE
IS MORE THAN JUST FOOD
IT'S A STORY of Hua Hin**



Fish of the day YOUR FISH CHOICE!

STANDARD FISH

เราคัดเลือกปลาทะเลสด
โดยแบ่งออกเป็น 2 ประเภท
ได้แก่ Standard Fish
และ Premium Fish ซึ่งมีเนื้อสัมผัส
ที่แตกต่างกันและมีเอกลักษณ์
เฉพาะตัว

FIRM



ปลาสร้อยนกเขาทะเล
PAINTED SWEETLIPS

FIRM

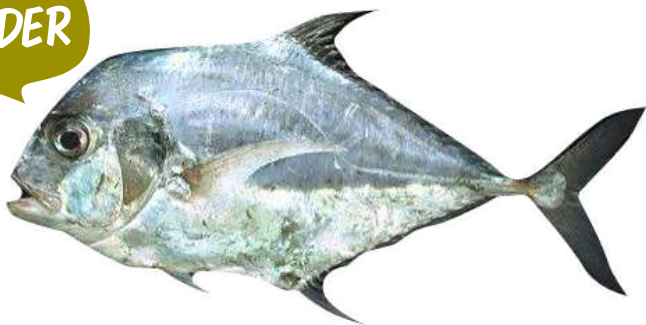
ปลาสะ
QUEEN FISH
ปลาเนื้อแน่น
พร้อมกลิ่นไอทะเล



TENDER

ปลาโคมงาม
AFRICAN POMPAÑO

ปลาเนื้อนุ่ม ชุ่มฉ่ำ รสชาติกลมกล่อม
**DELICATE, MAKING IT PERFECT
FOR BOTH DEEP FRYING AND SEARING.**



FIRM & SOFT



ปลารากชาย
HERRING SCAD

ปลาตระกูลปลาทุที่มีขนาดใหญ่
รสชาติดีกว่า เนื้อนุ่มแต่แน่น

A SPECIES COMMONLY FOUND ALONG
THE COASTLINE, OFFERS A FLAVOR PROFILE
REMINISCENT OF THE LOCAL SHORT MACKEREL
BUT WITH A LARGER SIZE AND MEATIER TEXTURE.

ปลาทะเลพงขาว
SEABASS

TENDER

POPULAR FISH

ปลาที่ได้รับความนิยมสูง
ด้วยรสชาติที่นุ่มนวล มันละมุน



ปลาเก๋า
GROUPE

MOIST, AND
MILDLY SWEET FLESH.



TENDER

FIRM AND JUICY, WITH A RICH
LAYER OF SKIN FAT THAT
RELEASES A TANTALIZING
AROMA WHEN SEARED TO
PERFECTION.

ปลาอินทรี
KING MACKEREL
IN-SEA FISH

FIRM & SOFT



PREMIUM FISH

ปลากระโทง
SAIL FISH

ปลาเนื้อแดง เนื้อคล้ายทูน่า
แต่มีความละมุนกว่า

FIRM

FIRM AND MEATY,
LIKE SWORDFISH
OR TUNA,



ปลาช่อนทะเล
COBIA

FIRM



SAME SPECIES AS KANPACHI,
RENOWNED FOR ITS BOUNCY
SASHIMI TEXTURE.

ปลาตะมะ
EMPEROR

ปลาเนื้อขาว นุ่ม รสชาติละมุน

WHITE FLESH AND
DELICATE FLAVOR.

TENDER



ปลาอังกะ
GOLDEN SNAPPER

FIRM & SOFT

เนื้อแน่น สีขาว รสหวานละมุน

A PREMIUM SALTWATER FISH
WHITE FLESH AND MILDLY
SWEET FLAVOR.





French Fries

เฟรนช์ฟรายส์

120



Potato Wedges

มันฝรั่งทอด

120



Onion ring

หัวหอมทอด

160



Bruschetta

บรูเชตตา

140



Garlic Bread

ขนมปังกระเทียม

120



Mozzarella Sticks

ชีสทอด

180



Chicken Wings

ปีกไก่ทอด

160

Apetizer

Finger Food



Chicken Fingers

ไก่ไม่มีกระดูก

160



Deep Fried Shrimp

กุ้งชุบแป้งทอด

250



Calamari

ปลาหมึกชุบแป้งทอด

190



Vegetable Spring Roll

ปอเปี๊ยะผัก

180



Chicken Satay

สะตือไก่

180



Shrimp Spring Roll

ปอเปี๊ยะกุ้ง

190



Smoked Salmon Rocket Toast

โทสต์แซลมอนรมควันกับร็อกเก็ตสลัด

280



Fish & Chips with Dill Sauce

ฟิชแอนด์ชิปส์

• Standard Fish

250

• Premium Fish

280



Hua Hin Fish Wrapped in Betel leaf / Kale Leaf

Betel Leaf / Kale from our own farm,
Hua Hin Seafood by local fisherman

เมี่ยงคำ จี๋หัวหิน



250

FARM
TO SEA

Prices are in Thai baht and subject to 7% vat and 10% service charge



G Tempura

ผักอเนกชนิดชุบแป้งทอด



180

เมนูสลัด สดจากฟาร์ม สู่จานของคุณ

G GROW FARM ORGANIC FARM

พื้นที่ด้านหลังของโรงแรม
เราได้สร้าง **G Grow Farm**
ขึ้นด้วยความตั้งใจ
โดยทีมงานของเราได้ลงมือ
ปลูกและดูแลอย่างพิถีพิถัน
มากกว่า 3 ปี เพื่อให้ฟาร์มแห่งนี้
เป็นแหล่งวัตถุดิบออร์แกนิก
ที่มีคุณภาพ

ด้วยความใส่ใจในทุกขั้นตอนของ
การปลูกผัก **G Grow Farm**
จนได้รับ **การรับรอง**
มาตรฐานออร์แกนิก
ฟาร์มไทยแลนด์

ORGANIC CERTIFICATED



G Grow Farm ฟาร์มปลอดสารเคมี
ที่ตั้งอยู่ด้านหลังโรงแรม...ไม่ได้เป็น
เพียงแค่พื้นที่ปลูกผักสำหรับเมนู
อาหารของเรา แต่ยังเป็นหัวใจของ
แนวคิด **Farm to Table** ที่เราตั้งใจ
มอบให้กับลูกค้าทุกท่าน

OWN FARM

MIANG KHAM
& HUA HIN



ORGANIC VEGETABLES

FARM TO TABLE



NATURALLY GROW, NO CHEMICALS
FRESH FROM G GROW FARM

เราใส่ใจในการเลือกสรรวัตถุดิบที่ดี
ที่สุด ตั้งแต่ผักสดที่ปลูกเองจาก
ฟาร์มออร์แกนิกของเรา ไปจนถึง
วัตถุดิบท้องถิ่น...หนึ่งในวัตถุดิบ
ที่เราภูมิใจนำเสนอคือ
สับปะรดสยามโกลด์ ผลไม้ขึ้นชื่อ
ของจ.ประจวบฯ ที่มีความหอมหวาน
จากธรรมชาติ เนื้อจ๋า และ
เอกลักษณ์เฉพาะตัว

SIAM GOLD PINEAPPLE

เรานำมาใช้เป็นส่วนหนึ่งของเมนู
ข้าวผัดสับปะรด **Siam Gold**
Pineapple Fried Rice
ไม่ว่าจะเครื่องดื่มค็อกเทล
Siam Gold Virgin Colada
แสนสดชื่นที่ช่วยเติมเต็มรสชาติ
และคุณภาพของอาหารยิ่งขึ้น

วัตถุดิบท้องถิ่น
LOCAL
INGRADIENCE

**MUST
TRY**





G GROW FARM ORGANIC FARM



KALE เค

IT'S RICH IN VITAMIN C, VITAMIN K, FIBER, AND IRON, MAKING IT A PERFECT ADDITION TO A HEALTHY LIFESTYLE.



SUPER FOOD



เคลไดโนเสาร์ DINOSAUR KALE

IS A NUTRIENT-RICH SUPERFOOD WITH A CRISP TEXTURE AND SLIGHTLY SWEET, EARTHY FLAVOR. PACKED WITH VITAMINS C & K, IRON, AND FIBER



ต้นอ่อนทานตะวัน SUNFLOWER SPROUT

SIGNATURE



ผักสลัดสดจากฟาร์ม GREEN OAK & RED OAK

FRESH SALAD FROM FARM



ต้นอ่อนผักบุ้ง MORNING GLORY SPROUT

(Noodle-Free)
G PAD THAI

"A UNIQUE TAKE ON THAILAND'S BELOVED DISH, MADE WITH SEASONAL VEGETABLES FROM OUR G GROW FARM."



ใบชะพลู BETEL LEAVES

AROMATIC FLAVOR AND NUMEROUS HEALTH BENEFITS. RICH IN ANTIOXIDANTS AND ESSENTIAL NUTRIENTS,



วอเตอร์เครส WATERCRESS

CRISP AND CRUNCHY, WATERCRESS IS RICH IN ANTIOXIDANTS AND VITAMINS THAT SUPPORT OVERALL HEALTH

DILL

ผักชีลาว

FRESH, FRAGRANT

Dill is an aromatic herb with delicate, refreshing flavors



MUST TRY



SIGNATURE
DILL SAUCE



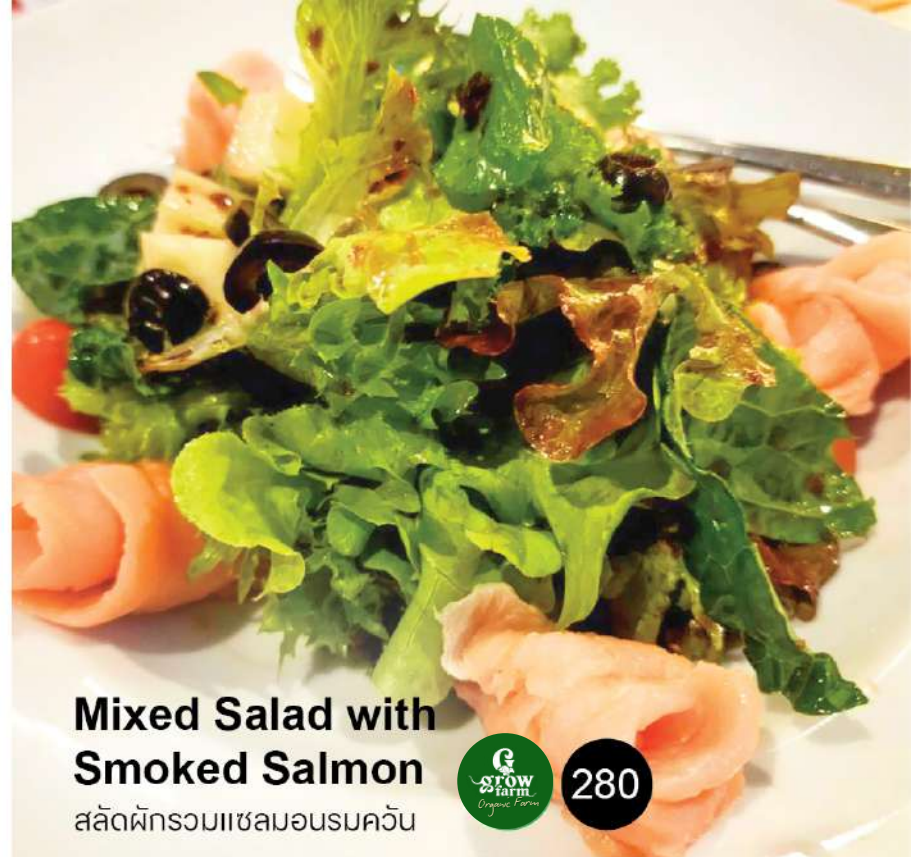
Recommended

Kale Caesar Salad with Grilled Chicken

ชีซ่าสลัดผักเคล ออกไก่ย่าง



250



Mixed Salad with Smoked Salmon

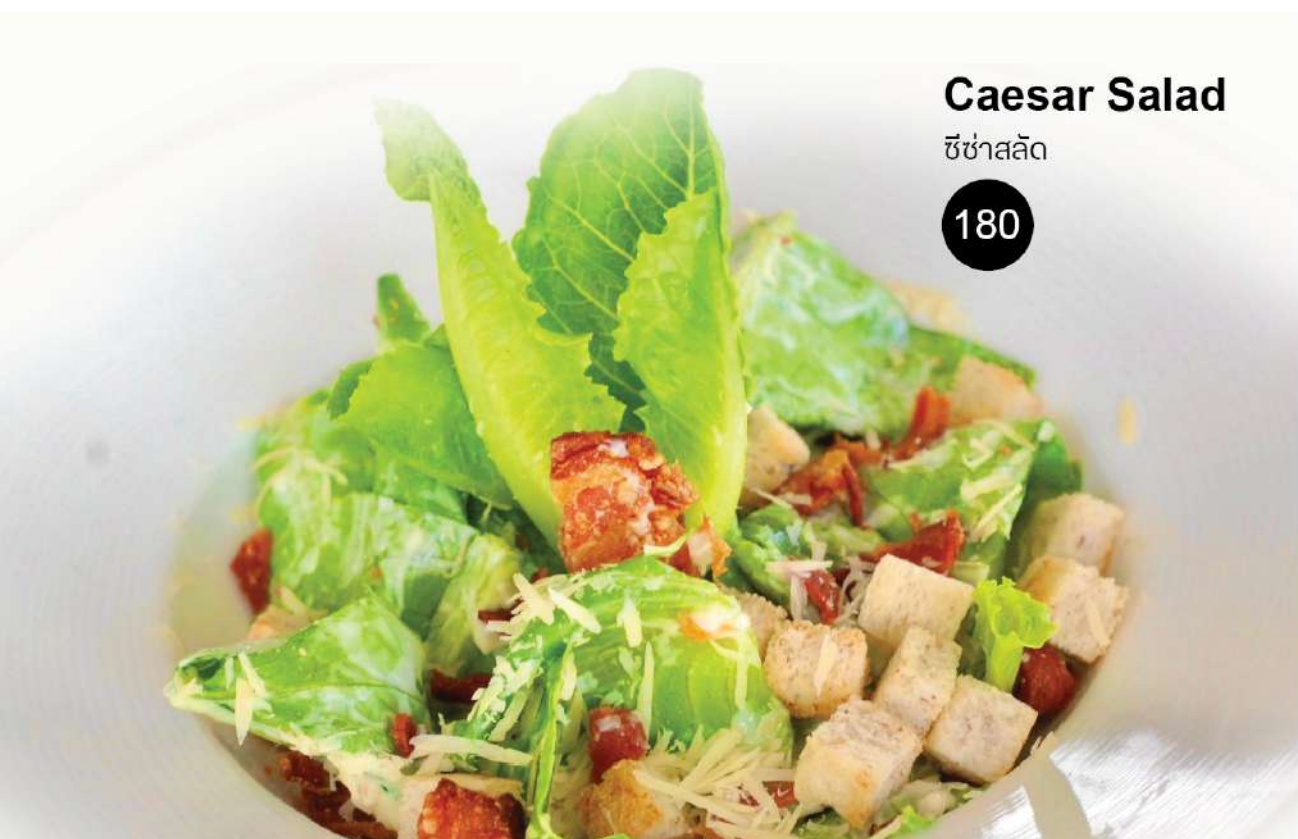
สลัดผักรวมแซลมอนรมควัน



280

Salad

Healthy Choice!



Caesar Salad

ชีซ่าสลัด

180



Rocket Salad with Parma Ham

ร็อกเก็ตสลัดพาร์มาแฮม

280

Caesar Salad with Deep Fried Fish

ชีซ่าสลัดปลาหิวหิน



- Standard Fish
- Premium Fish

250

280



Mixed Salad Grilled Fish

Italian Sauce

สลัดผักรวมปลาย่าง





**Balsamic Grilled
Chicken Salad**

สลัดผักรวมไก่ย่าง



220

*Where Fresh
Meets Flavor!*



Italian Salad

อิตาเลียนสลัด



220



**Grilled Shrimp
Spicy Salad**

สลัดกุ้งย่าง



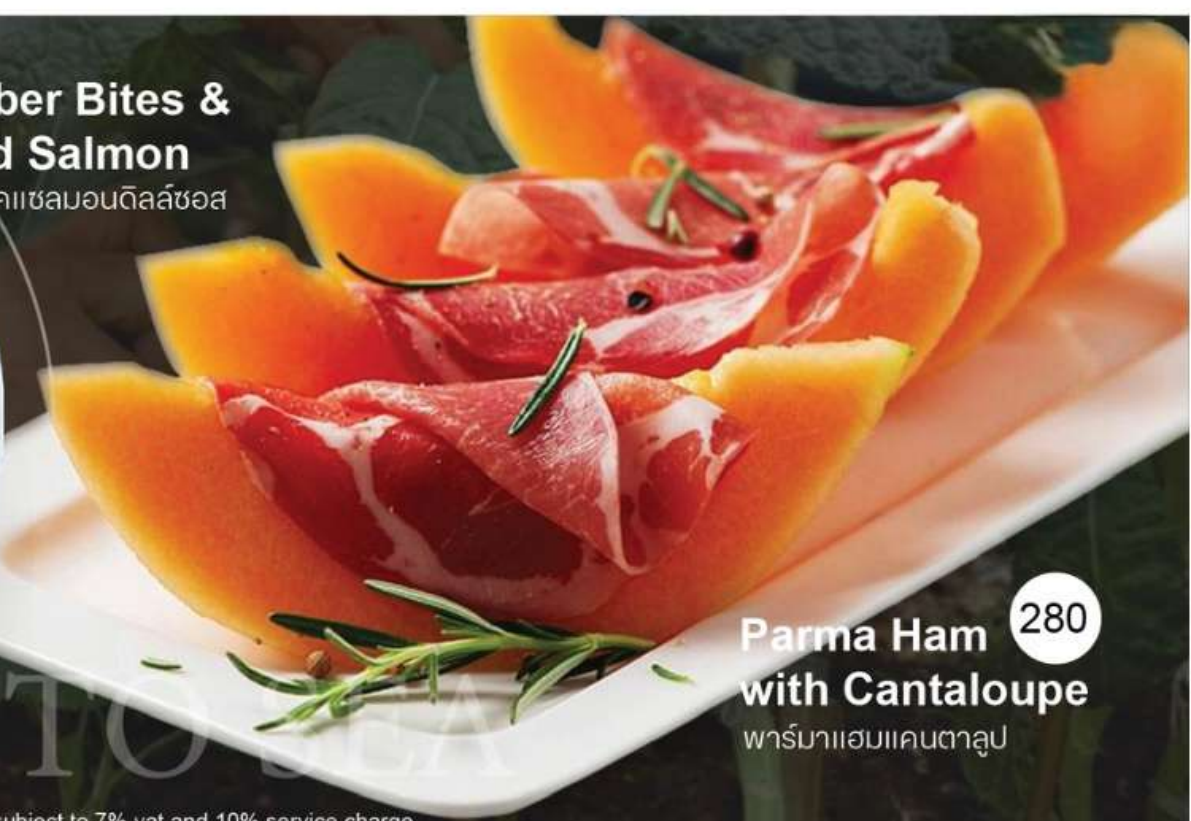
250



**Cucumber Bites &
Smoked Salmon**

แตงกวาบดสโมคแซลมอนดิลล์ซอส

280



**Parma Ham
with Cantaloupe**

พาร์มาแฮมแคนตาลูป

280

Main Course

Standard Fish

Premium Fish

350-

410-



GRILLED FISH WITH SALAD 🐟

Served with Seafood & Tatar Dipping

ปลาทะเลย่าง



GRILLED CHICKEN BREAST

With Grilled Vegetables Mushroom Sauce

อกไก่ย่าง

280-



Recommended

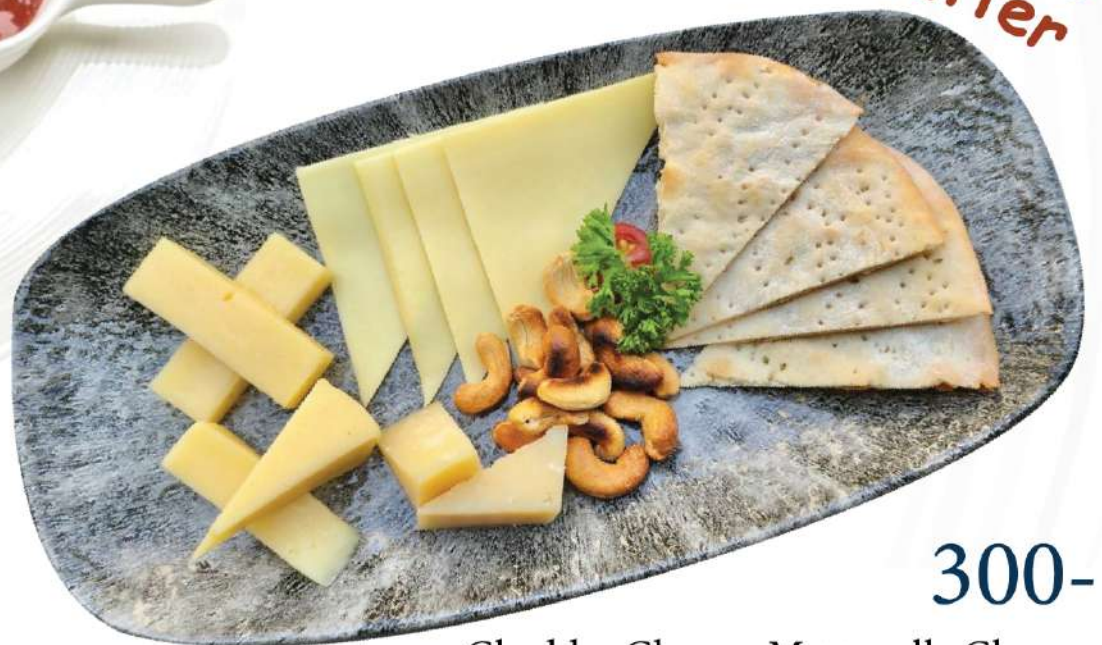
BBQ PORK SPARE RIBS

Served with French Fries

ซี่โครงหมูย่าง

350-

Cheese Platter



300-

Cheddar Cheese, Mozzarella Cheese, Parmesan Cheese, Cashew Nuts, Homemade Crackers

Cream Soups



120

MUSHROOM CREAM SOUP

ซूपเห็ด



120

KALE CREAM SOUP

ซूपเคล



120

TOMATO CREAM SOUP

ซูปมะเขือเทศ



120

PUMPKIN CREAM SOUP

ซูปฟักทอง



Beef Burger 🐮
Served with French Fries
เบอ์เกอร์เนื้อ

280

CHEESE SLICE
Cheddar Cheese

Add-on

+20

*Stacked &
Satisfying!*



**Signature
G Burger** 🐷

Egg, Bacon and Cheese
Served with french Fries

280



Fish Burger
Served with French Fries
เบอ์เกอร์ปลา 🐟

- **Standard Fish**
- **Premium Fish**

250

280

& Burger Sandwich

Club Sandwich
คลับแซนวิช

220



**Ham & Cheese
Sandwich**
แฮมวิชแอมชีส

190



Recommended

Tortilla Chicken 220

ตอติญ่าไก่

Tortilla Fish 🐟

ตอติญ่าปลา

- **Standard Fish**
- **Premium Fish**

250

280





Penne Mac'N Cheese

เพนเน่อบชีส

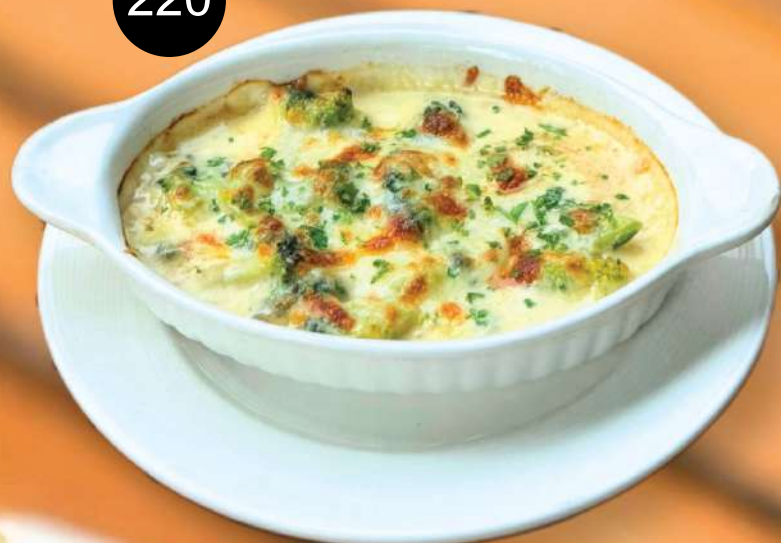
250

*Oven
Baked*

Baked Broccoli & Cheese

บร็อกโคลี่อบชีส

220



Baked Kale & Cheese

ผักเคลอบชีส



250



Pasta

Spaghetti Cream Sauce Mushroom

220

สปาเก็ตตี้ครีมซอสเห็ด



Spaghetti Tomato Sauce

180

สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศ



*Made with Love,
Served with Passion!*

Spaghetti Bolognese

สปาเก็ตตี้ซอสเนื้อ

250



Recommended

Spaghetti Aglio E Olio Bacon

สปาเก็ตตี้ผัดพริกแห้ง

220



**350 Penne Cream Sauce
Smoked Salmon**

แซลมอนรมควันเพนเน่ครีมซอส

**Penne Pesto
with Shrimp**

เพนเน่พาสโต้กับกุ้ง

250

**Spaghetti
Carbonara**

สปาเก็ตตี้คาโบนารา

220

*Satisfy Your
Pasta Cravings!*

Recommended

**Spaghetti Pesto
Grilled Fish**

สปาเก็ตตี้พาสโต้ปลาย่าง

• **Standard Fish** **250**

• **Premium Fish** **280**

Pizza



220

Margherita

พิซซ่ามาการิตา



320

Bolognese

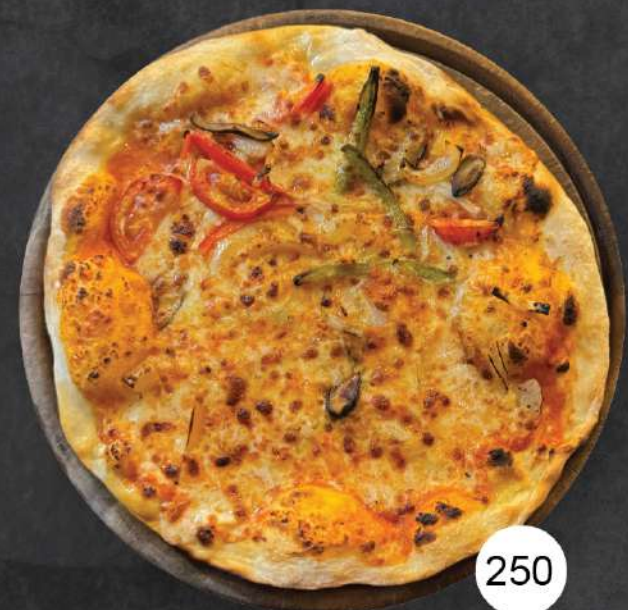
พิซซ่าซอสเนื้อ



280

Hawaiian

พิซซ่าฮาวายเียน



250

Mediterranean

พิซซ่าผัก



320-

Bacon & Mushroom

พิซซ่าเห็ดและเบคอน

*Oven-Fired,
Love-Inspired!*



400-

Smoked Salmon Pizza

พิซซ่าแซลมอนรมควัน



350

Kale Cheese Pizza

พิซซ่าเคลอบชีส



400

Parma Ham Rocket Pizza

พิซซ่าพาร์มาแฮมร็อกเก็ต



350

Seafood Pizza

พิซซ่าทะเล



280

Ham & Sausage

พิซซ่าแฮมและไส้กรอก

Thai Flavors

SIGNATURE

**Spicy Soup young
Coconut with Shrimp**

ต้มยำกุ้งมะพร้าวอ่อน 

320-

**Spicy Soup
with Shrimp**

ต้มยำกุ้ง

280

280

**Spicy Soup
with Seafood**

ต้มยำทะเล

180

220

180

**Soup Cabbage with
Tofu and Minced Prok**

ต้มจืดกะหล่ำปลีเต้าหู้หมูสับ

**Red Curry with Wild Betel
Leaves and Pork Belly**

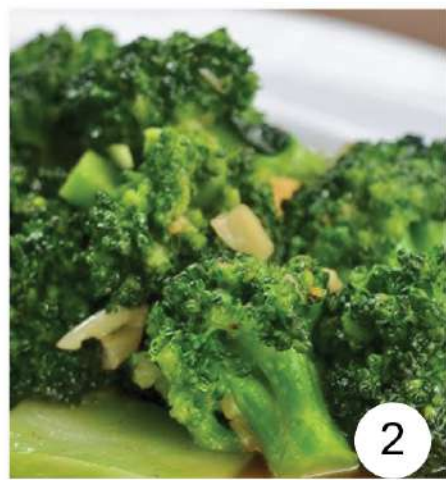
แกงคั่วใบชะพลูหมูสามชั้น

**Watercress Soup with
Minced Pork**

ต้มจืดวอเตอร์เครสหมูสับ



1



2



3

1. Stir Fried Cabbage

กระหล่ำปลีผัดน้ำปลา

-100

2. Stir Fried Broccoli / Shrimp

ผัดบล็อกโคลี่ / กุ้ง

-130 / 190

3. Spicy Fried Watercress with Bacon

วอเตอร์เครสผัดพริกแห้งเบคอน

-170

4. Stir Fried Chicken with Cashew Nuts

ไก่ผัดเม็ดมะม่วง

-220

5. Deep Fried Pork Belly with Fish Sauce

หมูสามชั้นทอดน้ำปลา

-220

6. Spicy Minced Pork Salad

ลาบหมู

-180



4



5



6

7. Stir Fried Pork Belly with Chili and Salt

หมูสามชั้นผัดพริกเกลือ

-220

8. Stir Fried Pork Belly with Shrimp Paste

หมูสามชั้นผัดกะปิ

-220

9. Spicy Glass Noodle Salad with Pork / Shrimp

ยำวุ้นเส้นหมูสับโบราณ / กุ้ง

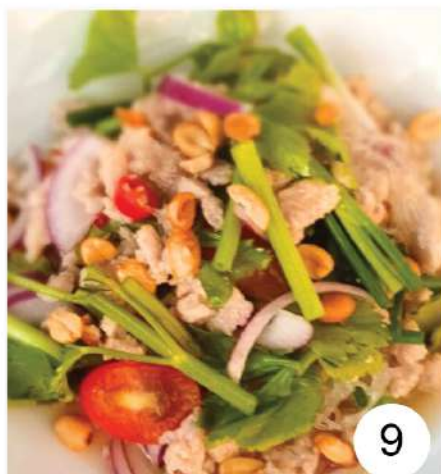
-160 / 190



7



8



9

10. Spicy Seafood Salad

ยำทะเล

-250

11. Fried Egg Spicy Salad

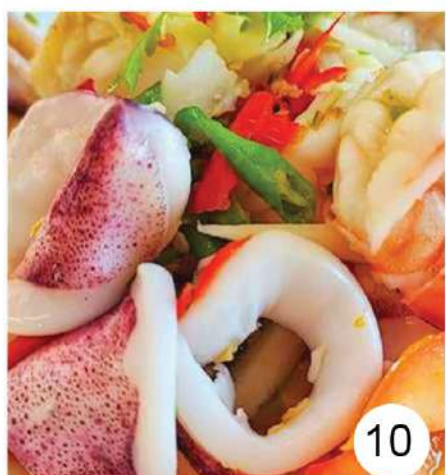
ยำไข่ดาว

-160

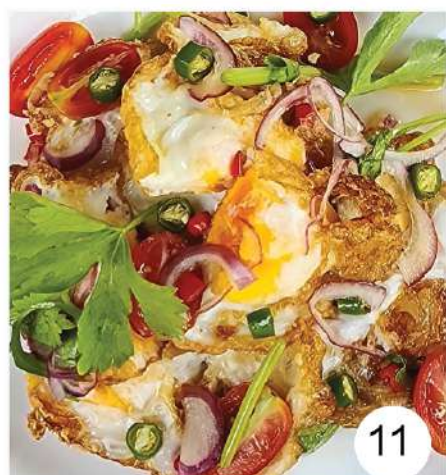
12. Spicy Salad Kale with Shrimp

ยำผักเคลกุ้ง

-220



10



11



12

13. Stir Fried Shrimp / Squid with Pepper and Garlic

กุ้ง / ปลาหมึก ทอดกระเทียม

-250

14. Stir-Fried Seafood with Curry Powder

ทะเลผัดผงกะหรี่

-250

15. Stir Fried Fish with Chili and Salt

ปลาทะเลคั่วพริกเกลือ

-310 / 360

16. Stir Fried Sea bass with Chinese Celery

ปลาทะเลผัดขึ้นฉ่าย

-310 / 360

17. Hua Hin-Style Stir-Fried Spicy Basil with Sea Fish

ผัดกะเพราปลาทะเลห้วยหิน

-310 / 360



13



14



15

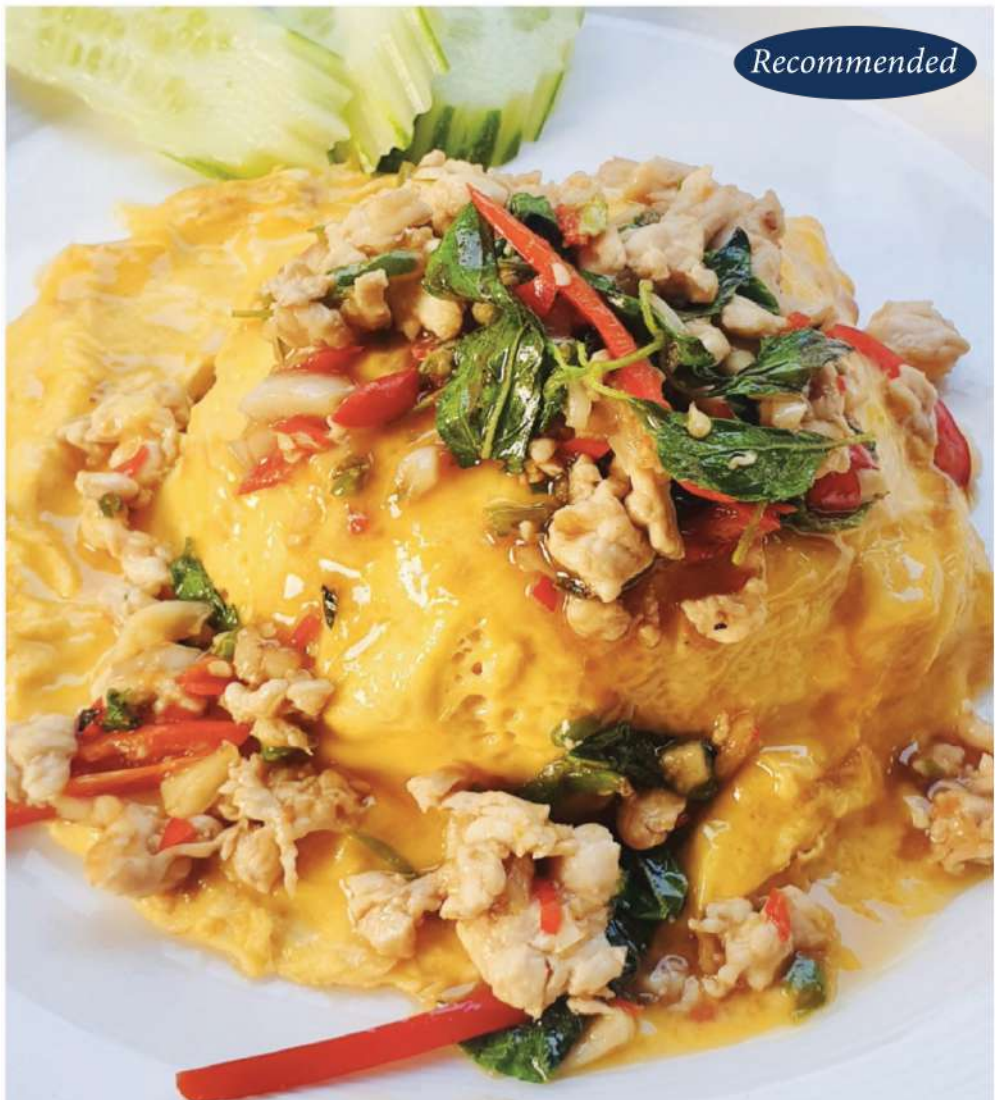


16



17





Recommended

Spicy Basil Pork/Chicken with Creamy Omelet & Rice

ข้าวผัดกะเพราหมู / ไก่ + ไข่ข้น 🌶️

180-



160

Spicy Basil Pork/Chicken with Fried Egg & Rice

ข้าวผัดกะเพราหมู / ไก่ + ไข่ดาว 🌶️



190

Standard Fish

250

Premium Fish

280

Spicy Basil Shrimp/Fish with Fried Egg & Rice

ข้าวผัดกะเพราปลา/กุ้ง+ไข่ดาว 🌶️



190

Spicy Basil Beef with Fried Egg & Rice

ข้าวผัดกะเพราเนื้อ + ไข่ดาว 🌶️



190

Spicy Basil Pork Belly with Fried Egg & Rice

ข้าวผัดกะเพราหมูสามชั้น + ไข่ดาว 🌶️

Add-on



20

Jasmine Rice

ข้าวสวยหอมมะลิ



20

Fried Egg

ไข่ดาว



125

Minced Pork Omelet

ไข่เจียวหมูสับ



120

Watercress Omelet

ไข่เจียววอเตอร์เครส



160

Pork / Chicken Fried Rice

ข้าวผัดหมู / ไก่



190

Shrimp Fried Rice

ข้าวผัดกุ้ง





MUST TRY

190

Siam Gold Pineapple Fried Rice with Shrimp

ข้าวสับปะรดกุ้ง



SIGNATURE

280-

Sun Dried In-Sea with mixed Rice

ข้าวขยำปลาอินทรีย่างแดดเดียว

Prices are in thai baht and subject to 7% vat and 10% service charge

& Rice Noodle



Pad Thai with Chicken

ผัดไทยไก่

160-

The Classic Thai Taste!



190 SIGNATURE

G Pad Thai (Noodle-Free)
Seasonal G Grow Farm
Vegetable with Shrimp
ผัดไทยไร้เส้นกุ้ง

Pad Thai with Shrimp

ผัดไทยกุ้ง

190



Kale Fried Noodle with Beef in Gravy Sauce

ก๋วยเตี๋ยวเนื้อสับเคล

190



180

Stir-fried Rice Noodles with Chicken served with Kale

ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่ผักเคล



Noodle in Gravy Sauce with Pork

ราดหน้าหมู

160



160

Stir Fired Noodles Pork with Soy Sauce

ผัดซีอิ๊วหมู