

VOL.
AUGUST, 2023

THE
SIAM
TEA ROOM

เดอะ สยาม ที รูม

THE SIAM TEA ROOM

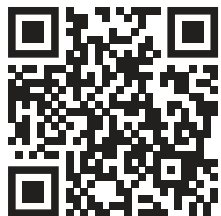
MENU

ALL DAY DINING

11.00 - 22.30 HRS

VISIT US FOR
MORE INFORMATION
OR TO SEE
THE LATEST DEALS
& PROMOTIONS

f thesiamtearoom



LINE @siamtearoom



@ thesiamtearoom



The Siam Tea Room, where chefs are cooking dishes derived from Thailand's lesser known countryside recipes and where we partner with local food growers that care as much about food as we do. We then look at how we balanced flavors and ingredients into a generous menu of the best dishes we cook well. These dishes are designed to be shared and enjoyed in local Thai tradition, where Social, Sustenance and Sustainability working hand in hand.



SANDWICHES แซนด์วิช

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 01 แซนด์วิชหมูอบซอสน้ำจิ้มแจ่วและผักสลัด 🍳 350
SPICY BBQ PULLED PORK SANDWICH
ON SOURDOUGH BREAD WITH CUCUMBER,
LETTUCE AND SWEET POTATO FRIES | 04 ดับเบิลเบอร์เกอร์เนื้อซอสพริกศรีราชา 🍳 498
SRIRACHA AUSTRALIAN BEEF DOUBLE CHEESE
BURGER, MELTED CHEESE, ONION CHUTNEY
AND FRIES |
| 02 แซนด์วิชเนื้ออบ เฟรนช์มัสตาร์ด
แตงกวาดองและหัวหอม 345
SLICED ROAST BEEF SANDWICH,
FRENCH MUSTARD, PICKLED CUCUMBER,
CARAMELIZED ONIONS, LOCAL HERBAL SALAD | 05 เบอร์เกอร์ไก่ทอด ครีมสลัดน้ำพริกเผา 🍳 289
CRISPY FRIED CHICKEN BURGER,
ROASTED CHILI MAYO, LOCAL HERBAL
SALAD AND SWEET POTATO FRIES |
| 03 เบอร์เกอร์ปลาฮาไลบัตทอด อะโวคาโดและซอสทาร์ทาร์ 489
FRIED HALIBUT BURGER, AVOCADO,
TARTARE SAUCE, FRIES | 06 แซนด์วิชไก่รมควัน เบคอน ชีสพรอโวลอน 🍳 320
SMOKED CHICKEN, TOASTED BRIOCHE, BACON,
PROVOLONE CHEESE, TOMATO, LETTUCE AND FRIES |

APPETIZERS ทานเล่น

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 07 เปาะเปี๊ยะสดกุ้ง 🍳 220
FRESH RICE NOODLE SPRING ROLLS, PRAWNS,
VEGETABLES, SPICY CHILI DIP | 12 คอหมูย่าง น้ำพริกปลาร้า
และน้ำจิ้มแจ่ว 270
GRILLED PORK NECK WITH FERMENTED FISH
CHILI PASTE AND DIPPING SAUCE |
| 08 เปาะเปี๊ยะทอดกุ้ง 290
DEEP-FRIED PRAWN SPRING ROLLS WITH
SWEET PLUM SAUCE | 13 ปีกไก่ทอดเคล้าน้ำปลา 169
FRIED CHICKEN WINGS WITH FERMENTED FISH
SAUCE AND CRISPY SHALLOT |
| 09 ปลาเห็ดโคนทอดเกลือ 220
CRISPY FRIED SILVER SILLAGO FISH,
SAMUT SONGKHAM SEA SALT AND GARLIC | 14 ซีโรงหมูอบข้าวคั่ว น้ำจิ้มแจ่ว 🍳 435
BBQ FREE RANGE PORK RIBS,
GROUND ROASTED RICE,
SPICY TAMARIND GLAZE |
| 10 ทอดมันกุ้งปลา น้ำจิ้มบ๊วย 289
CRISPY FRIED PRAWN &
FISH CAKE, PLUM SAUCE | 15 หมี่กรอบทรงเครื่อง กุ้งทะเล 🍳 290
CRISPY NOODLES, SHRIMP, TAMARIND GLAZE,
PICKLED GARLIC, CASHEW NUT, DRIED CHILI |
| 11 ปลาหมึกไข่ทอด น้ำจิ้มซีฟู้ด 🍳 350
DEEP FRIED SQUID ROE WITH
SEAFOOD SAUCE | |






SALAD ยำ

- 16 ยำตัวพุงกุ้ง  328
WINGED BEAN SHRIMP SALAD, CHILI PASTE
COCONUT, BOILED EGG
- 17 ยำส้มซ่าสมุนไพโรปลาเก๋าทอด  350
SPICY ORANGE ZEST SALAD WITH
FRIED GROUPER AND HERBS
- 18 ยำใหญ่ใส่สารพัด  345
SPICY POMELO AND JICAMA SALAD,
SOFT SHELL CRAB, CRABMEAT,
CHILI PASTE AND CRISPY SHALLOT
- 19 ยำเนื้อย่างขมมันขาวมะเขือเปราะ 348
SPICY SALAD WITH SLOW-COOKED
BEEF, LEMONGRASS AND CHAO PRAYA
EGGPLANTS
- 20 ยำจุ้นเส้นกุ้งสดหมูสับโบราณ 328
SPICY & SOUR GLASS NOODLE SALAD,
PRAWNS, SQUID, MINCED PORK,
DRIED SHRIMPS AND ROASTED PEANUTS
- 21 ลาบหมู 239
SPICY MINCED PORK SALAD WITH
CHILI FLAKE, ROASTED RICE
- 22 ส้มตำไทยกุ้งสด 248
SOM TUM
SPICY GREEN PAPAYA SALAD,
ROASTED PEANUTS, DRIED SHRIMPS
AND PRAWNS
- 23 ยำมะเขือยาวหมูสับ ไข่ต้ม 228
SPICY GRILLED EGGPLANT SALAD,
MINCED PORK AND SOFT-BOILED EGG
- 24 ปลาหมึกไข่หนึ่งมะนาว 435
STEAMED SQUID ROE WITH
SPICY SOUR CHILI GARLIC SAUCE

CURRY แกง

- 25 แกงเหลืองปลาเก๋า  390
SOUTHERN STYLE GROUPER YELLOW CURRY,
LOCAL SEASONAL VEGETABLES
- 26 แกงเขียวหวานไก่ 325
GREEN CHICKEN CURRY,
LOCAL EGGPLANTS, BASIL LEAVES
- 27 แกงคั่วเนื้อปู กุ้ง ใบชะพลู 565
CRABMEAT YELLOW CURRY, BANANA PRAWNS,
BETEL LEAVES SERVED WITH RICE NOODLES
- 28 มัสมั่นเนื้อ  629
SLOW BRAISED BEEF MASSAMAN CURRY,
CRUSHED PEANUTS, LOTUS SEEDS, POTATO
- 29 แกงเลียงกุ้ง  389
MIXED VEGGIES AND SHRIMP SOUP
FERMENTED SHRIMP PASTE, WHITE PEPPER,
LEMON BASIL LEAVES





SOUP น้ำแกง

- | | | | | | | | | |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----|------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 30 | ต้มข่าไก่ใส่เห็ดฟาง
TOM KHA GAI
COCONUT & GALANGAL SOUP
WITH CHICKEN AND MUSHROOMS | 325 | 32 | ต้มยำปลาเก๋าน้ำใส
ใบกะเพรา
SPICY & SOUR SOUP WITH
GROUPEL AND WILD BASIL LEAVES | 385 | 34 | ต้มแซ่บเนื้อมะนาวสด
พริกชี้หูสวน
SLOW BRAISED BEEF, TENDON,
SLICED BEEF, LEMONGRASS,
KAFFIR LIME LEAVES, GALANGAL,
CHILI, BASIL | 389 |
| 31 | ต้มยำกุ้งน้ำพริกเผาเข้มข้น
TOM YUM GOONG
LIGHTLY CREAMED SPICY AND SOUR
PRAWN SOUP, STRAW MUSHROOMS,
LEMONGRASS, ROASTED CHILI PASTE | 389 | 33 | แกงจืดไข่น้ำหมูสับสาหร่าย
CLEAR SOUP WITH MINCED
PORK AND SEAWEED | 239 | | | |








INDIVIDUAL DISH งานเดี่ยว

- | | | | | | |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 35 | ไก่ย่างข้าวเหนียว น้ำจิ้มแจ่ว
CHARCOAL GRILLED HERB-RUBBED
FREE-RANGE CHICKEN, STICKY RICE
AND SPICY TAMARIND DIP | 258 | 41 | ข้าวผัดมันกุ้ง และกุ้ง ไข่ต้ม
FRIED RICE WITH PRAWNS,
SHRIMP PASTE, BOILED EGG | 295 |
| 36 | ขนมเบื้องญวนปุ่นนุ่ม เนื้อปู
CRISPY EGG PANCAKE, SOFT SHELL CRAB
AND CRAB MEAT, GRATED COCONUT,
BEAN SPROUTS, SWEET & SOUR
CUCUMBER SALAD | 480 | 42 | ผัดไทยกุ้งเส้นจันท์
PHAD THAI GOONG
STIR-FRIED CHANTHABURI RICE NOODLES,
PRAWNS, DUCK EGG, BEAN SPROUTS, CHIVES,
CRUSHED PEANUTS, MILD TAMARIND SAUCE | 325 |
| 37 | ผัดกะเพราเนื้อราดข้าว ไข่ดาว
PAD KRA PRAO NEUA
STIR-FRIED BEEF, GARLIC, CHILI AND HOT BASIL,
STEAMED JASMINE RICE AND FLUFFY FRIED EGG | 295 | 43 | ข้าวซอยปุ่นนุ่ม
KHAO SOI
NORTHERN YELLOW CURRY WITH EGG NOODLE
AND SOFT SHELL CRAB | 449 |
| 38 | ผัดกะเพราหมูสับเบคอนราดข้าว ไข่ดาว
PAD KRA PRAO MOO SAB
STIR-FRIED BASIL WITH MINCED PORK AND BACON
ON RICE, TOPPED WITH A FLUFFY FRIED EGG | 289 | 44 | ก๋วยเตี๋ยวซี่โครงหมูต้มยำ ลูกชิ้นปลา
TOM YUM RICE NOODLE SOUP,
PORK RIBS, MINCED PORK, FISH BALLS,
ROASTED CHILI PASTE,
CRUSHED PEANUTS, LIME | 289 |
| 39 | ผัดกะเพราปลาหมึกราดข้าว ไข่ดาว
STIR-FRIED SQUID WITH BASIL ON RICE,
TOPPED WITH A FLUFFY FRIED EGG | 295 | 45 | ก๋วยเตี๋ยวเนื้อตุ๋น เนื้อสด ลูกชิ้น
BRAISED BEEF NOODLES, SLICED BEEF,
BEEF BALLS, MORNING GLORY | 349 |
| 40 | ข้าวผัดปลาเกลือเค็มหมูสับ
พริกชี้หูสวนปลาฟู
FRIED RICE WITH SALTED FISH, MINCED PORK,
BIRD EYE CHILI AND SHREDDED FISH | 289 | | | |








FAMILY DISH กับข้าว

<p>46 หลนหมูสับ ปลาทุเลาเค็ม เนื้อปู  348 CREAMY COCONUT DIP WITH MINCED PORK, CRAB MEAT, SALTED FOUR-FINGER THREADFIN SERVED WITH FRESH SEASONAL VEGETABLES</p> <p>47 ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ 289 STIR-FRIED CHICKEN, CASHEW NUTS, ROASTED CHILI</p> <p>48 ผัดสามเหม็นแหม่มหมูสับ  289 GLASS NOODLE, SOUR SAUSAGE, MINCED PORK, CHA-OM LEAF AND SATO</p> <p>49 ผัดมะเขือยาวกุ้งแห้งหมูสับ  259 STIR-FRIED EGGPLANT, MINCED PORK, GARLIC, CHILI, FERMENTED SOY BEANS AND SWEET BASIL</p> <p>50 ไข่เจียวยัดไส้หมูสับมะเขือเทศ  198 THAI STYLE OMELET STUFFED WITH MINCED PORK, TOMATO, ONION</p> <p>51 ผัดคะน้าปลาเค็ม 198 STIR-FRIED KALE SPROUTS, GARLIC, CHILI AND SALTED THREADFINS</p> <p>52 ปลาหมึกผัดพริกแกงคั่วใต้  310 STIR-FRIED SQUID WITH SOUTHERN THAI CURRY PASTE AND LONG BEANS</p>	<p>53 มะละกอผัดไข่ใส่กุ้ง 259 STIR-FRIED GREEN PAPAYA, PRAWNS, EGG AND GARLIC</p> <p>54 เนื้อผัดน้ำมันหอย 345 STIR-FRIED BEEF, STRAW MUSHROOMS, GARLIC, SPRING ONION, OYSTER SAUCE</p> <p>55 ปลากระพงซอสมะขาม กระเทียมโทน  489 พริกแห้ง หอมเจียว DEEP-FRIED SEA BASS IN TAMARIND & GARLIC SAUCE WITH FRIED CHILI</p> <p>56 ปลากระพงทอด พริกขี้หนูสวน  489 DEEP-FRIED SEA BASS, BIRD'S EYE CHILI AND CRISP GARLIC</p> <p>57 ปลาเก๋าทะเลผัดจ๋า 395 STIR-FRIED GROUPER, GARLIC, CHILI, GREEN PEPPERCORN, FINGER ROOT AND HOT BASIL</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------





VEGETARIAN DISH มังสวิรัต

58	เปาะเปี๊ยะผักทอด DEEP-FRIED SPRING ROLLS WITH CABBAGE, CARROT, MUSHROOM, GLASS NOODLES WITH PLUM SAUCE	189	64	แกงคั่วผักทองมะเขือยาวเต้าหู้ RED CURRY WITH TOFU ROASTED PUMPKIN AND EGGPLANT	265
59	เต้าหู้และธัญพืชรวมทอด ราดซอสมะขาม  ฟริกทอดหอมเจียว FRIED TOFU AND MIXED GRAINS WITH TAMARIND SAUCE, FRIED CHILI AND FRIED SHALLOTS	189	65	วุ้นเส้นผัดไข่ STIR-FRIED GLASS NOODLES, TOMATO, ONION, CABBAGE AND EGGS	229
60	ยำมะเขือยาวเต้าหู้  EGGPLANT SALAD WITH TOFU	219	66	ข้าวผัดสับปะรดเห็ดฉีก PINEAPPLE FRIED RICE, EGGS AND DRIED SHREDDED MUSHROOMS	229
61	ผัดไทยมังสวิรัต PHAD THAI STIR-FRIED CHANTHABURI RICE NOODLES WITH EGG, BEAN SPROUTS, CHIVES, CRUSHED PEANUTS, MILD TAMARIND SAUCE	229	67	ต้มข่าเต้าหู้เห็ดฟาง COCONUT & GALANGAL SOUP WITH TOFU AND STRAW MUSHROOMS	210
62	เส้นใหญ่ผัดซีอิ้ว STIR-FRIED FLAT NOODLES, KALE, MUSHROOMS, TOFU	219	68	แกงจืดไข่น้ำผักกาดขาว CLEAR SOUP, CABBAGE, MUSHROOM, FRIED OMELET	256
63	ข้าวผัดกะเพราเต้าหู้มะเขือยาว STIR-FRIED MINCED TOFU, EGGPLANT, CHILI, FERMENTED SOY BEANS AND BASIL SERVED WITH RICE	219	69	แกงเขียวหวานมะเขือรวมเต้าหู้ GREEN CURRY WITH EGGPLANT AND TOFU	265
			70	ข้าวซอยมังสวิรัต  KHAO SOI YELLOW TOFU CURRY, EGG NOODLES	256

SWEETS ของหวาน

71	ข้าวเหนียวมะม่วงมะพร้าวอ่อน SWEET COCONUT STICKY RICE WITH RIPE MANGO AND COCONUT SAUCE	260	75	เปาะเปี๊ยะทอดกล้วยไข่ และไอศกรีมชาไทย  BANANA SPRING ROLLS WITH THAI TEA ICE CREAM	229
72	พลอยกรอนมะพร้าวหอม  WATER CHESTNUT AMETHYST, CREAMY COCONUT SYRUP, SNOWY ICE	189	76	ไอศกรีมทุเรียนข้าวเหนียวมูนน้ำกะทิ  DURIAN ICE CREAM, SWEET COCONUT STICKY RICE	289
73	กระท้อนเสวย  SNOWY SANTOL SHAVED ICE, DRIED PORK, BITTER ORANGE, FRIED SHALLOTS	210	77	ขนมปังปิ้งสังขยาใบเตย  TOASTED BUTTER BRIOCHE, CREAMY PANDAN CUSTARD, FRESH YOUNG COCONUT	189
74	เจาท้วยน้ำผึ้งปาน้ำตาลทรายแดง CHILLED BLACK GRASS JELLY, LONGAN WILD HONEY, BROWN SUGAR	159	78	ไอศกรีมสตอเบอร์รี่เยลลี่ STRAWBERRY ICE CREAM AND JELLY	189



BEVERAGES

เครื่องดื่ม

LOCAL FAVORITES

โอเลี้ยง
OLIENG (ICED THAI BLACK COFFEE)

กาแฟโบราณ
KAFFE' BORAN
(ICED THAI COFFEE WITH
CONDENSED MILK)

ชาดำเย็น
CHA DUM YEN
(THAI ICED BLACK TEA)

ชานมเย็น
CHA NOM
(THAI ICED TEA WITH
CONDENSED MILK)

อัญชันนมสด
ANCHAN NOM SOD
(BUTTERFLY PEA FLOWER
WITH CONDENSE MILK)

มะนาวโซดา
LIME SODA

นมชมพู
NOM CHOMPOO
(ICED PINKY MILK WITH
SALA FLAVOR)

HERBAL DRINKS

ชามะนาวลิ้นจี่
CHA MANOW LIN CHEE
(LIME ICED BLACK TEA WITH LYCHEE)

ชาตะไคร้ใบเตยหอม
CHA TA KRAI BAI TOEY HOM
(LEMONGRASS WITH
PANDAN LEAVES)

น้ำดอกอัญชัน
NAM DOK ANCHAN
(BUTTERFLY PEA FLOWER)

น้ำมะตูม
NAM MATOOM
(BAEL FRUIT)

น้ำลำไย
NAM LAM YAI (LONGAN)

125 ชาดอกเก๊กฮวย น้ำอัญชัน
CHA DOK GEK HUAY NAM ANCHAN
(CHRYSANTHEMUM BUTTERFLY PEA
FLOWER)

น้ำชาดอกมะลิ
NAM CHA DOK MALI
(JASMINE FLOWER)

FRESH JUICES / BLENDED

น้ำผลไม้คั้นสด
(สับปะรด, แอปเปิ้ล)
FRESHLY PRESSED
(PINEAPPLE, WATERMELON)

มะพร้าว
WHOLE YOUNG COCONUT

น้ำผลไม้ปั่น
(มะม่วง สับปะรด แอปเปิ้ล
มะนาว ลิ้นจี่)
BLENDED WITH ICE
(MANGO, PINEAPPLE, WATERMELON,
LIME, LYCHEE)

SMOOTHIES

สมูทตี้มะม่วงโยเกิร์ต
MANGO & YOGHURT

สมูทตี้แอปเปิ้ลกับมะนาวสด
WATERMELON WITH LEMON

สมูทตี้ลิ้นจี่สับปะรด
LYCHEE & PINEAPPLE

สมูทตี้มะม่วงและเสาวรส
MANGO AND PASSIONFRUIT

สมูทตี้มะนาวโยเกิร์ตกับใบมิ้น
LIME, HONEY, YOGHURT & MINT

สมูทตี้กล้วยนมอัลมอนด์
BANANA & ALMOND MILK

SOFT DRINKS

เป๊ปซี่, เป๊ปซี่ แมกซ์, เซเว่นอัพ 95
PEPSI, DIET PEPSI, 7UP

ชเวปส์ โทนิค วอเทอร์, 95
จินเจอร์ เอล
SCHWEPES TONIC,
GINGER ALE

โซดาไรอค เมาน์เทน 95
ROCKMOUNTAIN SODA

เรดบูล ยูโรป 175
RED BULL EUROPE

MINERAL WATER

เอเวียง 175/255
EVIAN
(330 ml/750 ml)

เฟอริราเรลเล่ 195/255
FERRARELLE
(330 ml/750 ml)

น้ำแร่ช้าง 98/159
CHANG MINERAL
(350 ml/700 ml)

น้ำแร่ช้างชนิดมีฟอง 119/179
CHANG MINERAL SPARKLING
(350 ml/700 ml)

BEER

ช้าง 155
CHANG

ชาละวัน เพล เอล 255
CHALAWAN PALE ALE

ชาตรี ไอ พี เอ 255
CHATRI IPA

เชียงใหม่ ไวเซน 255
CHIANG MAI WEIZEN

เบียร์ไซง่อน 255
BIA SAIGON SPECIAL





COFFEE SELECTION

กาแฟปากซอง 055 อาราบิก้าแท้ 100% ปลูกที่เมืองปากซอง บนที่ราบสูง บอละเวน ในแขวงจำปาศักดิ์ สปป. ลาว เป็นพื้นที่ที่อุดมไปด้วยแร่ธาตุจากภูเขาไฟภูเขาสูง 1,200 ม. โดยบรรจุคั่วและผลิตให้เฉพาะโรงแรมแบงค็อก แมริออท มาร์ควิส ควีนส์ปาร์ค ซึ่งเป็นแบบคั่วเข้มเหมาะสำหรับกาแฟเอสเปรสโซ่ด้วยครีมและรสชาติที่เข้มข้น มีสัมผัสของช็อกโกแลตและความหอมของเครื่องเทศนานาชนิด

PAKSONG 055 GROWN IN PLANTATIONS ON THE PLATEAU OF NORTHEAST OF LAOS, 055 IS A SPECIAL ROAST CREATED BY PAKSONG ESPECIALLY FOR BANGKOK MARRIOTT MARQUIS QUEEN'S PARK. THE DARK ROASTED PROFILE CREATES THE PERFECT ESPRESSO SHOT, WHICH FEATURES A RICH, CREAMY TEXTURE AND A FLAVOR THAT HARNESSES EXQUISITE NOTES OF DARK CHOCOLATE AND SPICES.

ฮันนี ฮิลล์ เอสเปรสโซ่จากคอฟฟี่เวิร์คส์ กาแฟชนิดฟูลบอดี้และลงตัว ปลูกจากไร่กาแฟที่เชียงใหม่เหมาะสำหรับ ผู้ที่ชื่นชอบเครื่องดื่มเอสเปรสโซ่หวานๆ ที่มีความเป็นกรดต่ำ และความรู้สึกหลังการดื่มนุ่มละมุน จากช็อกโกแลต วานิลลา และน้ำผึ้งป่า

HONEY HILLS BY COFFEEWORKS GROWN IN THE HILLS OF CHIANG MAI PROVINCE, NORTHERN THAILAND, THESE BEANS PRODUCE A FULL-BODIED, CREAMY AND WELL-BALANCED COFFEE THAT CONTAINS HINTS OF CHOCOLATE, VANILLA, DATES AND THE SWEETNESS OF HONEY.

HOT COFFEES

	PAKSONG	HONEY HILLS
ริสเตรตโต RISTRETTO	85	95
เอสเปรสโซ่ SINGLE ESPRESSO	85	95
ดับเบิล เอสเปรสโซ่ DOUBLE ESPRESSO	110	120
เอสเปรสโซ่ มัคคิอาโต้ ESPRESSO MACCHIATO	110	120
พิกโกโล ลาเต้ PICCOLO LATTE	110	120

TALL COFFEES (SERVED HOT OR OVER ICE)

อเมริกาโน่ AMERICANO	145	165
คาปูชิโน่ CAPPUCCINO	145	165
กาแฟ ลาเต้ CAFFE LATTE	155	175

SIGNATURE COFFEES (SERVED HOT OR OVER ICE)

คาราเมล มัคคิอาโต้ CARAMEL MACCHIATO	165	185
เฮเซลนัท ลาเต้ ROASTED HAZELNUT LATTE	165	185
ไวท์ มอคค่า WHITE MOCHA	165	185
มอคค่า CAFFE MOCHA	165	185
โคลด์ บรูว์ COLD BREW	165	-

COFFEE CREATIONS

กาแฟเย็นเอสเปรสโซ่โทนิค ICED ESPRESSO TONIC	175
กาแฟเย็นมะพร้าวน้ำหอม ICED COCONUT COFFEE	175
กาแฟเย็นเก๊กฮวย ICED CHRYSANTHEMUM COFFEE	175

NON COFFEE BEVERAGE

(SERVED HOT OR OVER ICE)

มัทฉะ ลาเต้ MATCHA LATTE	175
ช็อกโกแลต CHOCOLATE	145
โอวัลติน OVALTINE	125

ADD-ON

ช็อตเอสเปรสโซ่ ESPRESSO SHOT	25/35
น้ำเชื่อม (วานิลลา เฮเซลนัท ทิรามิสุ) FLAVORED SYRUPS (VANILLA, HAZELNUT, TIRAMISU)	15

SILVER JUBILEE GOURMET BY DILMAH 129

ชาซีลอน ต้นตำรับ CEYLON ORIGINAL BREAKFAST
ชาเอิร์ลเกรย์ SILVER JUBILEE EARL GREY
ชาเขียวดอกมะลิ NATURAL JASMINE GREEN
ชาเขียวโมรอกโคแคนมินท์ MOROCCAN MINT GREEN
ชาดอกคาร์โมไมล์ PURE CHAMOMILE FLOWER

BANGKOK MARRIOTT MARQUIS QUEEN'S PARK

199 SUKHUMVIT SOI 22, SUKHUMVIT RD., KLONGTON, KLONGTOEY, BANGKOK 10110
T: +66 (0) 2 059 5555 WWW.BANGKOKMARRIOTTMARQUIS.COM

bangkokmarrriottmarquis

marriottmarquisbkk



MARRIOTT MARQUIS
BANGKOK
QUEEN'S PARK