

VOL.
JANUARY, 2023

SIAM
TEA ROOM

สยาม ที รูม

SIAM TEA ROOM

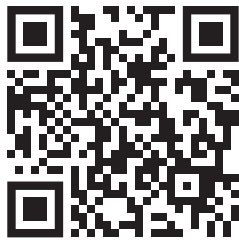
MENU

ALL DAY DINING

11.00 - 22.30 HRS

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

f siamtearoom



LINE @siamtearoom



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
ชีสและมะเขือเทศ
SRIRACHA AUSTRALIAN BEEF DOUBLE CHEESE
BURGER, MELTED CHEESE, ONION CHUTNEY
AND FRIES |
| 02 แซนด์วิชเนื้ออบ เฟรนช์มิสตัดด์
แตงกวาดองและหัวหอม 345
SLICED ROAST BEEF SANDWICH,
FRENCH MUSTARD, PICKLED CUCUMBER,
CARAMELIZED, LOCAL HERBAL SALAD | 05 เบอร์เกอร์ไก่ทอด ครีมสลัดน้ำพริกเผา  259
CRISPY FRIED CHICKEN BURGER,
ROASTED CHILI MAYO, LOCAL HERBAL SALAD |
| 03 เบอร์เกอร์ปลาฮาไลบัตทอด อะโวคาโดและซอสทาร์ทาร์ 489
FRIED HALIBUT BURGER, AVOCADO,
TARTARE SAUCE, FRIES | 06 แซนด์วิชไก่รมควัน เบคอน ชีสพรอว็อลอน  320
ผัก และเฟรนช์ฟรายส์
SMOKED CHICKEN, TOASTED BRIOCHE, BACON,
PROVOLONE CHEESE, TOMATO, LETTUCE AND FRIES |

APPETIZERS ทานเล่น

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 07 ปอเปี๊ยะสดกุ้ง  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 ปอเปี๊ยะทอดกุ้ง 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 ซีโครงหมูอบข้าวคั่ว 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 ยำตัวพลูกุ้ง  290
WINGED BEAN SHRIMP SALAD, CHILI PASTE
COCONUT, BOILED EGG
- 17 ยำส้มซ่าสมุนไพรวปลาเก๋าทอด  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 ยำเนื้อย่างขมึ้นขาวมะเขือเปราะ 290
SPICY SALAD WITH SLOW-COOKED
BEEF, LEMONGRASS AND CHAO PRAYA
EGGPLANTS
- 20 ยำวุ้นเส้นกุ้งสดหมูสับโบราณ 290
SPICY & SOUR GLASS NOODLE SALAD,
PRAWNS, SQUID, MINCED PORK,
DRIED SHRIMPS AND ROASTED PEANUTS
- 21 ลาบคั่วหมูใส่ไส้หมู 189
SPICY MINCED PORK SALAD WITH
CHILI POWDER, ROASTED RICE AND
PORK INTESTINES
- 22 ส้มตำไทยกุ้งสด 229
SOM TUM
SPICY GREEN PAPAYA SALAD,
ROASTED PEANUTS, DRIED SHRIMPS
AND PRAWNS
- 23 ยำมะเขือยาวหมูสับ ไข่ต้ม 189
SPICY GRILLED EGGPLANT SALAD,
MINCED PORK AND SOFT-BOILED EGG
- 24 ปลาหมึกไข่หนึ่งมะนาว 390
STEAMED SQUID ROE WITH
SPICY SOUR CHILI GARLIC SAUCE

CURRY แกง

- 25 แกงเหลืองปลาเก๋า  390
SOUTHERN STYLE GROUPER YELLOW CURRY,
LOCAL SEASONAL VEGETABLES
- 26 แกงเขียวหวานไก่ 265
GREEN CHICKEN CURRY,
LOCAL EGGPLANTS, BASIL LEAVES
- 27 แกงคั่วเนื้อปู กุ้ง ใบชะพู 565
CRABMEAT YELLOW CURRY, BANANA PRAWNS,
BETEL LEAVES
- 28 มัสมันเนื้อ  580
SLOW BRAISED BEEF MUSSAMUN CURRY,
CRUSHED PEANUTS, LOTUS SEEDS, POTATO
- 29 แกงเลียงกุ้ง  340
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 | 239 | 32 | ต้มยำปลาเก๋าน้ำใส
ใบกะเพรา
SPICY & SOUR SOUP WITH
GROUPER AND WILD BASIL LEAVES | 385 | 34 | ต้มแซ่บเนื้อมะนาวสด
พริกชี้หูสวน
SLOW BRAISED BEEF, TENDON,
SLICED BEEF, LEMONGRASS,
KAFFIR LIME LEAVES, GALANGAL,
CHILI, BASIL | 340 |
| 31 | ต้มยำกุ้งน้ำพริกเผาเข้มข้น
TOM YUM GOONG
LIGHTLY CREAMED SPIC AND SOUR
PRAWN SOUP, STRAW MUSHROOMS,
LEMONGRASS, ROASTED CHILI PASTE | 340 | 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 | 189 | 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 | 289 |
| 37 | ผัดกะเพราเนื้อราดข้าว ไข่ดาว
STIR-FRIED BEEF, GARLIC, CHILI AND
HOT BASIL, STEAMED JASMINE RICE
AND FLUFFY FRIED EGG | 289 | 43 | ข้าวซอยปุ่นนุ่ม
KHAO SOI
YELLOW CRAB CURRY, EGG NOODLES
AND SOFT SHELL CRAB | 449 |
| 38 | ผัดกะเพราหมูสับเบคอนราดข้าว ไข่ดาว
STIR-FRIED BASIL WITH MINCED PORK
AND BACON ON RICE, TOPPED WITH
A FLUFFY FRIED EGG | 219 | 44 | ก๋วยเตี๋ยวซี่โครงหมูต้มยำ ลูกชิ้นปลา
TOM YUM RICE NOODLE SOUP,
PORK RIBS, MINCED PORK, FISH BALLS,
ROASTED CHILI PASTE,
CRUSHED PEANUTS, LIME | 219 |
| 39 | ผัดกะเพราปลาหมึกราดข้าว ไข่ดาว
STIR-FRIED SQUID WITH BASIL ON RICE,
TOPPED WITH A FLUFFY FRIED EGG | 289 | 45 | ก๋วยเตี๋ยวเนื้อตุ๋น เนื้อสด ลูกชิ้น
BRAISED BEEF NOODLES, SLICED BEEF,
BEEF BALLS, MORNING GLORY | 349 |
| 40 | ข้าวผัดปลาเค็มหมูสับ
พริกชี้หูสวนปลาฟู
FRIED RICE WITH SALTED FISH, MINCED PORK,
BIRD EYE CHILI AND SHREDDED FISH | 289 | | | |





FAMILY DISH กับข้าว

46	หลนหมูสับ ปลาทุเลาเค็ม เนื้อปู	310	53	มะละกอผัดไข่ใส่กุ้ง	259
	CREAMY COCONUT DIP WITH MINCED PORK, CRAB MEAT, SALTED FOUR-FINGER THREADFIN SERVED WITH FRESH SEASONAL VEGETABLES			STIR-FRIED GREEN PAPAYA, PRAWNS, EGG AND GARLIC	
47	ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์	239	54	เนื้อผัดน้ำมันหอย	345
	STIR-FRIED CHICKEN, CASHEW NUTS, ROASTED CHILI			STIR-FRIED BEEF, STRAW MUSHROOMS, GARLIC, SPRING ONION, OYSTER SAUCE	
48	ผัดสามหมื่นแหม่มหมูสับ	239	55	ปลากระพงซอสมะขาม กระเทียมโทน	420
	GLASS NOODLE, SOUR SAUSAGE, MINCED PORK, CHA-OM LEAF AND SATO			พริกแห้ง หอมเจียว	
49	ผัดมะเขือยาวกุ้งแห้งหมูสับ	210		DEEP-FRIED SEA BASS IN TAMARIND & GARLIC SAUCE WITH FRIED CHILI	
	STIR-FRIED EGGPLANT, MINCED PORK, GARLIC, CHILI, FERMENTED SOY BEANS AND SWEET BASIL		56	ปลากระพงทอด พริกขี้หนูสวน	420
50	ไข่เจียวยัดไส้หมูสับมะเขือเทศ	198		DEEP-FRIED SEA BASS, BIRD'S EYE CHILI AND CRISP GARLIC	
	THAI STYLE OMELET STUFFED WITH MINCED PORK, TOMATO, ONION		57	ปลาเก๋าทะเลผัดจ๋า	395
51	ผัดคะน้าปลาเค็ม	198		STIR-FRIED GROUPER, GARLIC, CHILI, GREEN PEPPERCORN, FINGER ROOT AND HOT BASIL	
	STIR-FRIED KALE SPROUTS, GARLIC, CHILI AND SALTED THREADFINS				
52	ปลาหมึกผัดพริกแกงคั่วใต้	310			
	STIR-FRIED SQUID WITH SOUTHERN THAI CURRY PASTE AND LONG BEANS				





VEGETARIAN DISH มังสวิรัติ

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	210
59	เต้าหู้และธัญพืชรวมทอด ราดซอสมะขาม พริกทอดหอมเจียว 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	185
60	ยำมะเขือยาวเต้าหู้ EGGPLANT SALAD WITH TOFU	189	66	ข้าวผัดสับปะรดเห็ดฉีก PINEAPPLE FRIED RICE, EGGS AND DRIED SHREDDED MUSHROOMS	179
61	ผัดไทยมังสวิรัติ PHAD THAI STIR-FRIED GLASS NOODLES, TOMATO, ONION, CABBAGE AND EGGS	185	67	ต้มข่าเต้าหู้เห็ดฟาง COCONUT & GALANGAL SOUP WITH TOFU AND STRAW MUSHROOMS	189
62	เส้นใหญ่ผัดซีอิ้ว STIR-FRIED FLAT NOODLES, KALE, MUSHROOMS, TOFU	159	68	แกงจืดไข่น้ำผักกาดขาว CLEAR SOUP, CABBAGE, MUSHROOM, FRIED OMELET	189
63	ผัดกะเพราเต้าหู้มะเขือยาว STIR-FRIED MINCED TOFU, EGGPLANT, CHILI, FERMENTED SOY BEANS AND BASIL	179	69	แกงเขียวหวานมะเขือรวมเต้าหู้ GREEN CURRY WITH EGGPLANT AND TOFU	210
			70	ข้าวซอยมังสวิรัติ KHAO SOI YELLOW TOFU CURRY, EGG NOODLES	185

SWEETS ของหวาน

71	ข้าวเหนียวมะม่วงมะพร้าวอ่อน SWEET COCONUT STICKY RICE WITH RIPE MANGO AND COCONUT SAUCE	210	75	ปอเปี๊ยะทอดกล้วยไข่ และไอศกรีมชาไทย BANANA SPRING ROLLS WITH THAI TEA ICE CREAM	210
72	พลอยกรอบมะพร้าวหอม 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	ไอศกรีมสตอเบอร์รี่เจลลี่ 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 CONDENSED 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

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

95 มะพร้าว
WHOLE YOUNG COCONUT

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

SMOOTHIES

135 สมูทตี้มะม่วงโยเกิร์ต
MANGO & YOGHURT

135 สมูทตี้แอปเปิ้ลกับมะนาวสด
WATERMELON WITH LEMON

135 สมูทตี้ลิ้นจี่สับปะรด
LYCHEE & PINEAPPLE

135 สมูทตี้มะม่วงและเสาวรส
MANGO AND PASSIONFRUIT

135 สมูทตี้มะนาวโยเกิร์ตกับใบมิ้น
LIME, HONEY, YOGHURT & MINT

135 สมูทตี้กล้วยนมอัลมอนด์
BANANA & ALMOND MILK

SOFT DRINKS

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

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

95 โซดาร์็อค เม้าเท็น
ROCKMOUNTAIN SODA

175 เรดบูล ยูโรป
RED BULL EUROPE

MINERAL WATER

119/199 เอเวียง
EVIAN
(330 ml/750 ml)

119/199 เฟอริราเรลเล่
FERRARELLE
(330 ml/750 ml)

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

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

BEER

155 ช้าง
CHANG

255 ชาละวัน เพล เอล
CHALAWAN PALE ALE

255 ชาตรี ไอ พี เอ
CHATRI IPA

255 เชียงใหม่ ไวเซน
CHIANG MAI WEIZEN





COFFEE SELECTION

กาแฟปากช่อง 055 อารามิก้าแท้ 100% ปลูกที่เมืองปากช่อง 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	17 / 25
น้ำเชื่อม (วานิลลา เฮเซลนัท ทิรามิสุ) FLAVORED SYRUPS (VANILLA, HAZELNUT, TIRAMISU)	15

SILVER JUBILEE GOURMET BY DILMAH 105

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

bangkokmarriottmarquis

marriottmarquisbkk



MARRIOTT MARQUIS
BANGKOK
QUEEN'S PARK