

Azure

DAILY FROM
11.00 AM - 10.00 PM



Azure

Our Azure menu is inspired by the unique character of the location and a commitment to using fresh local seafood and vegetables. This comes with a promise of a gastronomic experience like no other. The menu also supports the hotel's commitment to local sustainability by making the most of locally grown fruits and vegetables, with top-quality produce including meats from nearby farms as well as freshly caught seafood supplied by the area's surrounding fishing villages.

ALLERGIES INFORMATION



Vegan



Vegetarian



Gluten Free



Contains Eggs



Contains Seafood



Contains Nuts



Lactose Free



Dairy



Contains Pork



Contains Chicken



Light Meal



Contains Alcohol



Contains Sesame Seeds



Contains Beef



Halal

It's a true Farm-and-Sea-to-Table dining experience to nourish both body and spirit, all in a relaxing beachfront setting, from sun-up to lights out.



FLESHLY SHUCKED

อาหารสด

Served with chili and lime, Riesling mignonette or Nahm Jim
อาหารปรุงดิบแบบสด-เสิร์ฟกับพริกและมะนาว, ซอสองุ่น มินะเนก หรือ น้ำจิ้ม

FIN DE CLAIRE / FRANCE

หอยนางรมฟิน เดอ แคลร์ / ประเทศฝรั่งเศส

999

CAVIAR

ไข่ปลาคาเวียร์

Served with Blini and crème fraiche
เสิร์ฟพร้อมบลินีและครีมเฟรช

OSCIETRA / RUSSIA

ออสเซ็ตรา คาเวียร์ / ประเทศรัสเซีย

15G. 2,900 / 30G. 5,500

TABLESIDE

การทำอาหารข้างโต๊ะลูกค้า

SIGNATURE CAESAR SALAD

Caesar salad made table side
ซีซาร์สลัด

550

All prices are exclusive of 10% service charge and 7% VAT
ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

Azure



STARTERS อาหารเรียกน้ำย่อย

TUNA CRUDO 🍷	450
Sunkist orange segments, roasted pistachios. Green chili and lime zest, finished with vanilla olive oil. ทูน่า ครูด - ส้มชั้นคัสท์, พิสตาชิโอคั่ว พริกเขียวและพืชมะนาว และน้ำมันมะกอกวานิลลา	
SALT AND PEPPER SQUID 🍷 🍴 🍷	320
Caught right out front, dusted with chili, garlic and lime zest, flash fried and finished with preserved lemon aioli , orange, chilli, and chive salad. ปลาหมึกชุบแป้งทอด - คลุกเกลือพริกไทยเสิร์ฟพร้อมเลมอนไอโอสีสซอสสัลดั้ม	
CAPRESE 🍷	320
Heirloom tomatoes, Italian basil pesto vinaigrette, local stracciatella, and balsamic caviar. คาปรีเซ่ - มะเขือเทศ น้ำสลัดเพสต์โด้โรสพาอิตาเลียน สเตรคซิโน และคาเวียร์บัลซามิก	
ARANCINI 🍷	290
Roasted sweet potato and sumac, garlic and preserved lemon yogurt. อาร์นซินี่ - มันเทศย่างและซูแมค กระเทียม และครีมเปรี้ยวเลมอนดอง	
SEARED SCALLOPS 🍷 🍴 🍷	520
Cauliflower puree, minted peas, and bacon dust. หอยเชลล์ย่าง - กะหล่ำดอกบด ถัวมินต์ และเบคอน	
BURRATA 🍷	500
Twice roasted and pickled local beetroot, sumac, preserved lemon vinaigrette and local burrata with crispy Kumara chips. บوراتต้า - บีทรูทดอง ซูแมค น้ำสลัดเลมอนวินเกรต และบوراتต้าคูมารากรอบ	
TRIO OF DIPS 🍷	300
Crispy wood-fired garlic bread, house made baba ghanoush with pomegranate and garlic, roasted beetroot hummus with creamy feta and mint labneh. ขนมปังกระเทียมอบกรอบ - บาบากานูชทำเองกับทับทิมและกระเทียม ฮัมมุสบีทรูทย่างกับเฟต้าครีมและมินต์	



All prices are exclusive of 10% service charge and 7% VAT
ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

Azure



PIZZA พิซซ่า

<p>FRUITTI DE MARE PIZZA 🍷 🍷</p> <p>Prawns, local squid and mussels, garlic, and oregano tomato base and finished with anchovies and lemon oil. ฟรุตตีดีมารี พิซซ่า - กุ้ง, ปลาหมึกและหอยแมลงภู่ กระเทียม และมะเขือเทศออริกาโน, แอนโชวีและน้ำมันเลมอน</p>	400
<p>PARMA HAM PIZZA 🍷 🍷</p> <p>Locally sourced cherry tomatoes, basil, and mozzarella finished in our woodfire pizza oven and finished with fresh shaved parma ham... a classic crowd pleaser. พาร์มาแฮมพิซซ่า - มะเขือเทศเชอร์รี่, ไบโพรพา, มอสซาราลลา และ พาร์มาแฮม</p>	320
<p>4 CHEESE & TRUFFLE 🍷</p> <p>Bechamel base, Mozzarella, Goat cheese, gorgonzola, finished with Burrata and Truffle. 4ชีสและทรัฟเฟิล พิซซ่า - มอสซาราลลา ชีสแพกอร์คอนโซลา บูราตาและทรัฟเฟิล</p>	320
<p>MEDITERRANEAN PRAWN 🍷 🍷</p> <p>Garlic, chili and parsley, oregano, green olives, red peppers, and artichokes, topped with fresh tiger prawns. กุ้งเมดิเตอร์เรเนียน - กระเทียม พริกและผักชีฝรั่ง ออริกาโน มะกอกเขียว พริกแดง และอาร์ติโชค โรยหน้าด้วยกุ้งกุลาดำสด</p>	400
<p>PEPPERONI PIZZA 🍷 🍷</p> <p>Hua Hin made pepperoni, with shredded mozzarella, rich tomato Napoli and finished with Oregano. พิซซ่าเปปเปอร์อิตาลี - เปปเปอร์อิตาลี มอสซาราลลาชีส มะเขือเทศนาโปลี</p>	390
<p>ROASTED VEGETABLE 🍷 🍷</p> <p>Rich Napoli Sauce, char grilled pumpkin, sweet potato, balsamic roasted onions, semi dried tomatoes finished with dried oregano and local Hua Hin Burrata. พิซซ่าผักย่าง - ซอสนาโปลีเข้มข้น, ฟักทองย่าง, มันเทศ, หัวหอมย่างบัลซามิก, มะเขือเทศแห้ง ออริกาโน และบูราตาท้องถิ่นของหัวหิน</p>	350



All prices are exclusive of 10% service charge and 7% VAT
 ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

Azure



MAINS เมนูหลัก

All Main courses at Azure are accompanied with complimentary sides of wood fired Zar 'atar potatoes, Almond and Greek salad.
อาหารจานหลักทั้งหมด เสิร์ฟพร้อม กับมันฝรั่ง Zar 'atar อัลมอนด์ และสลัดกรีก

RED SNAPPER  	320
Line caught local red snapper, schnitzel pan-fried, served with dill pickle and oregano and feta French fires. ปลากระพงแดง – ซุสแป็งทอด, เสิร์ฟพร้อมผักดอง และมันฝรั่งทอด	
SEA BASS 	790
Steamed with ginger and shallots, chefs selection of condiments ปลากระพง – ปลากระพงนึ่งด้วยขิงและหอมแดง	
CATCH OF THE DAY 	550
Changing Daily, pan seared, orange romesco, sweet and sour peppers. เมนูพิเศษประจำวัน – เสิร์ฟกับมันฝรั่งทอด, โรเมสโกลิ้ม พริกหวานและเปรี้ยว	
BBQ OCTOPUS  	650
Marinated in local herbs and spices, char grilled to perfection and served with lemon butter, chili oil and petit herb salad. ปลาหมึกยักษ์ บาร์บีคิว – หมักกับสมุนไพรไทยและเครื่องเทศ, เนยเลมอน, น้ำมันพริก และสลัดสมุนไพร	
LOBSTER TAIL  	1390
Marinated in garlic and parsley butter, char grilled to perfection and served with lemon caper butter. ลิอบสเตอร์ – หมักกระเทียมและเนยพาร์สลีย์ อย่าง เสิร์ฟพร้อมเนยเคเปอร์เลมอน	
SCALLOPS (6) 	890
Crusted with semi dried tomato and pine nuts, olive tapenade and served in half shell with garlic oil. หอยเชลล์ (6) – โรยด้วยมะเขือเทศกึ่งแห้งและถั่วสน ทาเปนาดมะกอก เสิร์ฟพร้อมน้ำมันกระเทียม	
EYE FILLET 220G  	1550
Locally sourced heirloom carrots, Red Wine jus. เนื้อสะโพกวัวสันหลัง 220 กรัม – แครอท, ซอสไวน์แดง	
WAGYU RUMP CAP ON 300G 	1690
Roasted sesame green beans, almonds, 3 peppercorn เนื้อวัว วากิว ส่วนสะโพก 300 กรัม – ถั่วเขียวงาคั่วอบ, อัลมอนด์, และซอสพริกไทย	
350G RIB EYE  	2150
Local Forrest mushrooms and wild mushroom jus. สเต็กเนื้อ 350 กรัม – เสิร์ฟพร้อมเห็ดป่า และซอสเห็ด	
PRAWN COCKTAIL   	790
Local tiger prawns, char grilled with lemon, chili, and garlic butter, served with wild roasted. Cabbage, wildflower honey, dill and Za'atar. กุ้งค็อกเทล - กุ้งลายเสือหมักเลมอนพริกกระเทียมเนยย่าง เสิร์ฟพร้อมผักสลัดและค็อกเทลซอส	



All prices are exclusive of 10% service charge and 7% VAT
ราคายังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

Azure



PASTA พาสต้า

SPAGHETTI AGLIO E OLIO (V) (V) (V)

290

Sauteed pancetta, garlic, chili, basil and finished with a white wine reduction.
สปาเก็ตตี้โอรโร - แพนเช็ตต้า กระเทียม พริก ไบโพรพา แล้วราดด้วยไวน์ขาว

ROCK LOBSTER RISOTTO (V) (V) (V) (V)

590

From the local fisherman, poached in saffron butter, served on creamy risotto and finished with shaved parmesan.
ข้าวริซอตโต้กับเนื้อกุ้ง - ดูนในเนยแซฟฟรอน เสร์ฟบนริซอตโต้ครีม และพาร์เมซานขูด

CHICKEN & MUSHROOM RISOTTO (V) (V) (V) (V)

390

White wine, porcini mushrooms, shaved parmesan cheese, finished with a basil crumb.
ริซอตโต้ไก่และเห็ด - ไวน์ขาว เห็ดพอร์ซินี พาร์เมซานขูด โรยด้วยเศษโพรพา

SEAFOOD PASTA (V) (V) (V) (V)

650

Sea bass, scallops, prawns, crab, and lobster, sautéed with garlic, olive oil, parsley, basil and shallots. Splashed with white wine and finished with fat boy cut homemade pasta, mamas Napoli sauce and shaved parmesan.

ซีฟู้ด พาสต้า - ปลากระพง, หอยเชลล์, กุ้ง, ปู, และล็อบสเตอร์, ผัดกับกระเทียม, น้ำมันมะกอก, ผักชีฝรั่ง, ไบโพรพา และหอมแดง ราดด้วยไวน์ขาว

BRAISED BEEF AND TOMATO RAVIOLI (V) (V) (V) (V)

500

FForest Mushroom pate, almonds, and butter sauce.
เนื้อดุนและราวีโอลี่มะเขือเทศ - หัวเห็ดป่า อัลมอนด์ และซอสเนยโห้

RISOTTO (V)

490

Pumpkin, mint, and macadamia.
ริซอตโต้ - ฟักทอง มินต์ และแมคคาเดเมีย

SALMON LINGUINI (V) (V) (V) (V)

620

Cherry tomatoes, olives, capers, and fresh basil.
ลิงควินีแซลมอน - มะเขือเทศเชอร์รี่ มะกอก เคเปอร์ และไบโพรพาสด

PASTA OF THE DAY (V)

390

Your wait staff will advise you on the day.
พาสต้าประจำวัน - พนักงานเสิร์ฟของคุณจะแนะนำคุณในวันนั้น

All prices are exclusive of 10% service charge and 7% VAT
ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

Azure





DESSERT ขนมหวาน

- AFFOGATO** (🍷) (🌿) 290
Amaretto, vanilla bean ice cream.
อัฟโฟกาโต – อามาเร็ตโต(เหล้าอิตาเลียนรสหวาน), ไอศกรีมรสวานิลลา
- CHOCOLATE FONDANT** (🍷) (🌿) 310
Strawberry, mint and orange salad, liquorice ice cream.
ช็อคโกแลต ฟองดอง – สตอว์เบอร์รี่ มินต์และส้ม สลัด, ไอศกรีมชะเอมเทศ
- AZURE SIGNATURE DESSERT** (🍷) (🌿) 330
Pear tartare, coconut snow and saffron pear gel. Candied coconut crumble, hazelnut cream and vanilla bean gelato. Azure Signature.
ของหวานพิเศษของห้องอาหาร - ทาร์ตาร์ลูกแพร์, มะพร้าว และเจลแพร์แซฟฟรอน ครัมเบิลมะพร้าวหวาน ครีมเฮเซลนัท และเจลลาโต้วานิลลาแก้ว
- MANGO TANGO** (🌿) 290
Home-made mango semifreddo, candied walnuts, fresh waffle and Persian fairy floss.
แมงโก แทงโก – มะม่วง เซมิเฟรโด, วอลนัทหวาน, วาฟเฟิลสดและแฟร์รี่ฟลอส
- TRIO OF SORBETS** 290
Biscotti
ซอร์เบตทั้งสามชนิด – บิสคอตตี

KIDS MENU เมนูเด็ก

- MARGHERITA PIZZA** (🍷) 120
finished with basil and parmesan.
มาร์การิตา พิซซ่า-ใบโหระพาและพาร์เมซาน ชีส
- FISH AND CHIPS** (🍷) (🌿) 135
just the way they would want it. Battered with tartare sauce and lemon.
ปลาชุบแป้งทอด – ซอสทาร์ตาร์ และเลมอน
- PASTA** (🍷) (🌿) 135
Tomato based sauce with mozzarella cheese.
พาสต้า – ซอสมะเขือเทศกับมอสซารีลล่า ชีส
- FLASH FRIED SQUID** (🍷) (🌿) 210
Hand cut French fries and lemon aioli.
ปลาหมึก – เฟรนช์ฟรายส์และซอสน้ำมันมะนาวเหลือง น้ำมันมะกอก

All prices are exclusive of 10% service charge and 7% VAT
ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

Azure

