

A woman wearing a wide-brimmed straw hat and a white swimsuit is sitting on a balcony, looking out at the ocean. The balcony has a wooden deck and a white railing with decorative star-shaped cutouts. There are two tables and several chairs on the balcony. The ocean is visible in the background under a clear blue sky.

Azure



Inspired by the Sea, Perfected by Craft ..Azure

Azure is more than a restaurant—it is a journey through deep sapphire seas, golden sunsets, and the artistry of fine dining by the coast. Every dish tells a story of craftsmanship, authenticity, and the timeless joy of savouring the best from land and sea.

Perched on the shores of the Gulf of Thailand, Azure is a celebration of the finest flavours from land and sea. Inspired by Hua Hin's coastal bounty, our menu showcases the freshest local seafood, sourced daily—rock lobsters, king tiger prawns, blue crabs, and river prawns, each prepared to honour its natural sweetness.

Beyond the waves, we bring the richness of the land to your plate with premium cuts of meat, expertly grilled to perfection, and house-made pasta, crafted with precision for an indulgent, soulful experience. Adding a distinctly local touch, we highlight handcrafted goat cheese from Little Goat Farm in Nakhon Pathom, bringing a delicate, creamy depth to our dishes.

แรงบันดาลใจจากท้องทะเล สู่ความสมบูรณ์แบบแห่งรสชาติ ณ อชัวร์

"อชัวร์" ไม่ใช่เพียงแค่ร้านอาหาร แต่คือการเดินทางผ่านเกลียวคลื่นสีคราม แสงอาทิตย์อันอบอุ่น และศิลปะแห่งการกินดื่มอย่างมีสไตล์ ที่พร้อมจะมอบประสบการณ์หลากหลายมิติ ด้วยสีสัน รสชาติ กลิ่น และเสียง ที่ผสมผสานกันด้วยความประณีตให้ทุกจานคือเรื่องราว และความสุขของการดื่มด่ำจากบรรยากาศและรสชาติที่ดีที่สดใหม่ที่จ่อจ่า

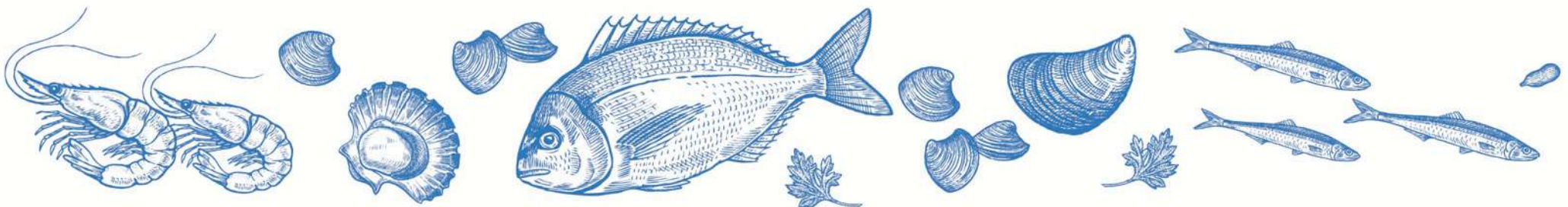
ทอดสายตาสู่ขอบฟ้าเหนืออ่าวไทย "อชัวร์" นำเสนอเอกลักษณ์ของรสชาติจากท้องทะเล และเสน่ห์ที่หลงใหลจากการตกแต่งแบบกรอปิคอลริมทะเล โดยเน้นการใช้วัตถุดิบหลักของอาหารทะเลจากชาวประมงในหัวหิน ที่เต็มเปี่ยมไปด้วยความชุ่มฉ่ำจากทะเลอ่าวไทย และปรุงอย่างพิถีพิถันด้วยเทคนิคการย่างไฟที่คงไว้ซึ่งรสชาติของความสุขใหม่อย่างแท้จริง

นอกจากนั้น "อชัวร์" ยังได้นำความอร่อยจากพื้นแผ่นดินมาสู่จานของคุณกับเนื้อเกรดพรีเมียม อย่างด้วยเทคนิคชั้นสูงเพื่อรักษารสสัมผัสดั้งเดิมของเนื้อสัตว์แต่ละชนิด

พร้อมพาสต้าทำสดใหม่ ที่รังสรรค์อย่างพิถีพิถันเพื่อให้ได้รสสัมผัสที่สมบูรณ์แบบ และเสริมรสชาติด้วยความพิเศษจากชีสแพะทำมือทุกชิ้นตอนจาก Little Goat Farm จังหวัดนครปฐม ที่เพิ่มมิติความละนุนและหอมมันอย่างลงตัว

Dishes highlighted as below contain the following:
สำหรับท่านที่มีประวัติการแพ้อาหาร เมนูต่างๆจะประกอบด้วยส่วนผสมที่ระบุไว้ด้านล่างนี้

- | | | |
|------------------------------|------------------------|----------------|
| (N) Nuts (Peanut & Tree Nut) | (D) Dairy (Milk & Egg) | (S) Soya |
| (G) Gluten (Gluten & Wheat) | (P) Pork | (V) Vegetarian |
| (F) Fish | (SF) Shellfish | (H) Healthy |
| (SS) Sesame Seed | | |



Apero



Sparkling Wine

NV Prego Nero Prosecco Brut, Italy

310

Crisp and refreshing with fine bubbles, offering aromas of green apple, pear, and citrus, leading to a lively and dry finish

Spritzer

Amalfi Sunset Spritz | อามัลฟี ซันเซต สปริงซ์

420

Malfy Gin Rosa, Blood Orange Soda, Prosecco

Cocktail

Negroni Con Rosemary | เนโกรนี คอน โรสแมรี่

390

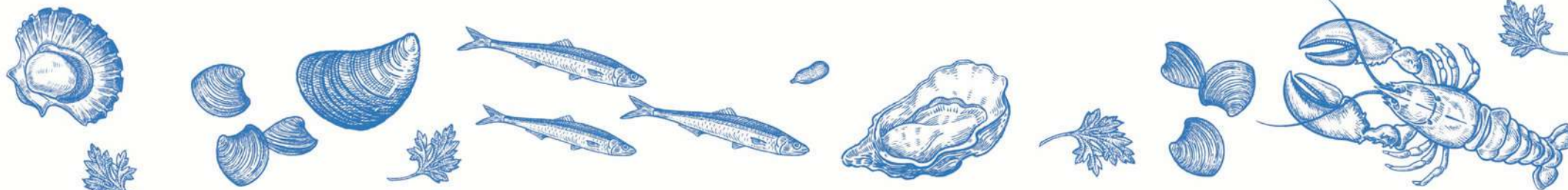
Gin, Rosemary Campari, Vermouth

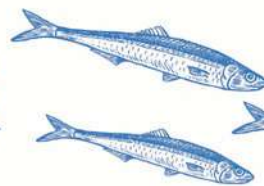
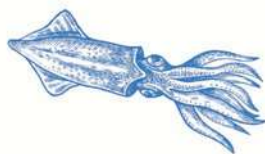
Malfy G&T

Rosa | โรซ่า

390

Rich, Fresh Citrus, Grapefruit, Rich and Long Juniper Finish





Chef's



Burrata (N)(D)(F)
บรูรตา

Compressed Watermelon,
Cherry Tomato,
Pesto Sauce, Rocket



690 Akami Fresh Tuna Tataki
อะคามิ ทูน่า ทาตากิ (F)(S)(SS)

Guacamole, Seafood Sauce,
Sesame Seeds



580 Hua Hin Clam Chowder 480
ห้วยหินหอยคลาหมชาวดอร์ (SF)(P)(D)(G)

Pancetta, Coriander



Hua Hin Jumbo Crab Linguine 620
ห้วยหินปูหัวหินจัมโบ้ (SF)(P)(D)(G)

Fresh Coriander, Creamy Saffron Sauce



Recommendations



From the Surf (Seafood Platter) (SF)

ซีฟู้ดแพลตเตอร์

3,500

Hua Hin Rock Lobster, Blue Crab, King Tiger Prawn, Squid, Hua Hin Mussels, Tuna Loin, Mixed Vegetables

รวมความสดใหม่จากทะเลหัวหิน ทั้งล็อบสเตอร์เนื้อแน่น ปูม้า กุ้งลายเสือ ปลาหมึก หอยแมลงภู่ และภู่นาลอยน์ เสิร์ฟพร้อมผักย่างหลากหลายชนิด



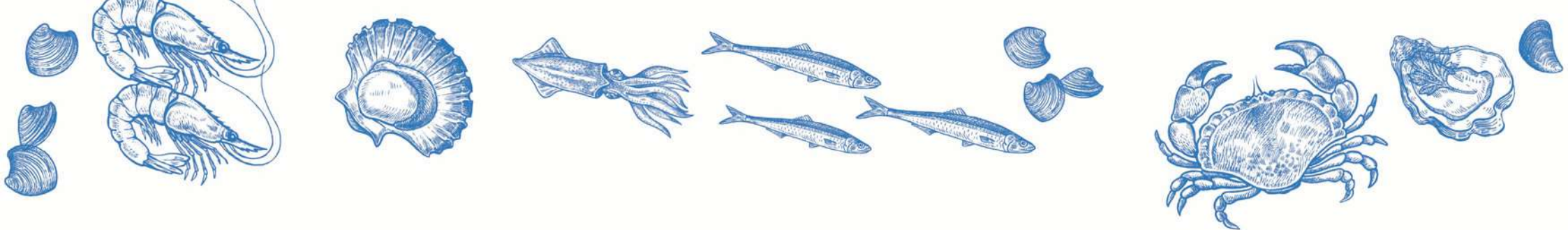
Mixed Grilled (SF) (P)

มิกซ์กริลล์

3,950

Baby Chicken, Lamb Chop (200g), Black Angus Striploin (200g), Pork Spare Rib (500g), King Tiger Prawn (300g)

เนื้อย่างเกรดพรีเมียมกับมิกซ์กริลล์จานใหญ่ ไก่ย่าง ซีโรงแกะ สตรีปลอยน์แบบลิ๊งเองกัส ซีโครงหมูย่าง และกุ้งลายเสือ



Burrata (N)(D)(F)
 บูราตา
 Compressed Watermelon,
 Cherry Tomato,
 Pesto Sauce, Rocket

690



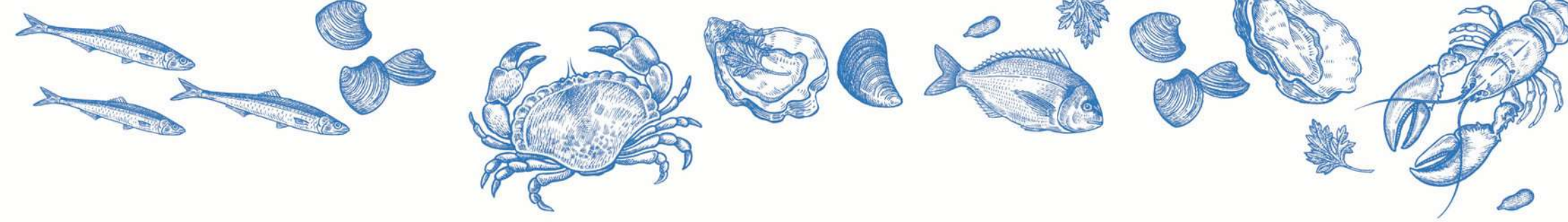
Akami Fresh Tuna Tataki (F)(S)(SS)
 อะคามิ ทูน่า ทาทากิ
 Guacamole, Seafood Sauce,
 Sesame Seeds

580



Seared Scallop with Mango Salad (SF)
 หอยเชลล์ย่างสลัดมะม่วง
 Red Onions, Fresh Coriander, Chilli,
 Lemon, Tomato

800



Appetizer

Azure Caesar Salad | ออว์ร์ ซีซาร์สลัด (F)(P)(D)(G) 590

Surat Thani Oyster Beignet, Croutons, Crispy Bacon,
Poached Egg, 16-Month Aged Parmesan

Enhance your salad:

Add Grilled King Tiger Prawns – Succulent, smoky, and full of flavor 725

Add Grilled Chicken Breast – Tender and perfectly charred for a delightful bite 650

Nicoise Salad | สลัดนิซ์วส์ (SF)(P)(D)(G) 535

Baby Potatoes, Cherry Tomatoes, Boiled Egg, French Green Beans
Seared Akami Tuna, Honey Red Wine Vinegar Dressing

Octopus a la Gallega | ปลาหมึกยักษ์สไตล์กาลิเซีย (D) 495

Sautéed Potato, Roasted Onion, Bell Pepper,
Garlic Confit, Fresh Coriander

Sweet River Prawns la Guillo | กุ้งแม่น้ำซอสกิลโล่ (G)(D)(SF) 510

Guindillas, Garlic, Coriander

Hua Hin Clams Bulhão Pato | หอยหัวหินซอสบูลยา ปาโต้ (D)(SF) 380

Fresh Garlic, Lemon Juice, Coriander

Hua Hin Creamy Mussels | หอยแมลงภู่หัวหินครีมซอส (D)(SF) 410

Fresh Garlic, White Wine, Cream, Fresh Coriander

From The Raw Bar



Norwegian Salmon Tartare (D) (SS)

ทาร์ตาร์แซลมอนนอร์เวย์

Beetroot, Avocado, Lemon Vinaigrette, Salmon Roe

595

Australian Wagyu Beef Tartare (D) (G) (F)

ทาร์ตาร์เนื้อวากิวออสเตรเลีย

Dijon Mustard, Poached Quail Egg, Cornichons, Capers, Shallots, Anchovies, Brioche Toast

685



Mediterranean Seafood (D) (SS)

ซูปซีฟูดเมดิเตอร์เรเนียน

Mussels, Squid, King Tiger Prawn, Seabass

495



Hua Hin Clam Chowder (P) (D) (G) (SF)

ซูปหอยหัวหินคลามชาวดอร์

Pancetta, Coriander

480

Soup



Pizza



Prosciutto Pizza (G)(D)(P)

พิซซ่าโปรชุตโต

Parma Ham, Rocket, Mozzarella Cheese, Cherry Tomatoes

Primavera Pizza (G)(D)

พิซซ่าพริมาเวอรา

Grilled Vegetables, Napoli Sauce, Mozzarella, Rocket

4 Cheese & Truffle (G)(D)

พิซซ่าชีสสี่ชนิดและทรัฟเฟิล

Mozzarella, Goat Cheese, Gorgonzola, Burrata



Seafood Pizza (G)(D)(F)

พิซซ่าซีฟู้ดหัวหิน

Hua Hin Seafood, Napoli Sauce, Mozzarella, Basil, Lemon Oil

515

520

485

Pepperoni Pizza (G)(D)(F)

พิซซ่าเปปเปอร์โรนี (ผลิตกันที่จากหัวหิน)

Hua Hin-Made Pepperoni, Napoli Sauce, Mozzarella, Dried Oregano

495

520

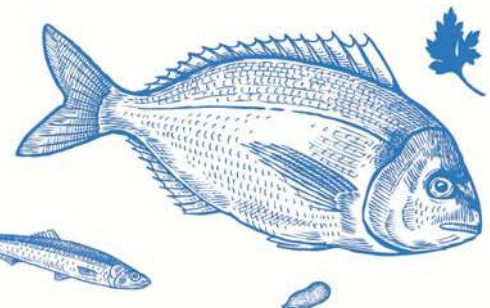
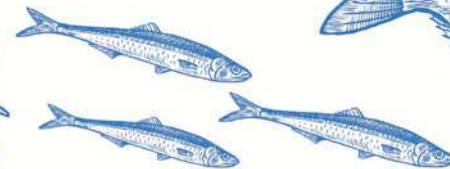


Azure Royal Ocean Spaghetti (G) (D) (F) (SF)
 สปาเก็ตตี้โรยัลโอเชียนอ่าว
 King Tiger Prawn, Baby Squid, Clams, Mussels,
 Fresh Basil, Fresh Chili



520 Hua Hin Jumbo Crab Linguine (G) (D) (F) (P)
 ลิงกัวินีปูหัวหินจัมโบ้
 Fresh Coriander, Creamy Saffron Sauce

620



Fresh Pasta

Home Made

Linguine Vongole Azure Style | ลิ้งควีนีวองโกเลสโตลล์อซ์วัวร์ (G) (D) (SF)
White Wine, Lemon Butter, Basil, Chilli

495

Fettuccine Wagyu Beef Cheek Ragout | เฟตตูชินีรากูเนื้อวากิว (G) (D)
Tomato Sauce, 16-Month Aged Parmesan, Basil

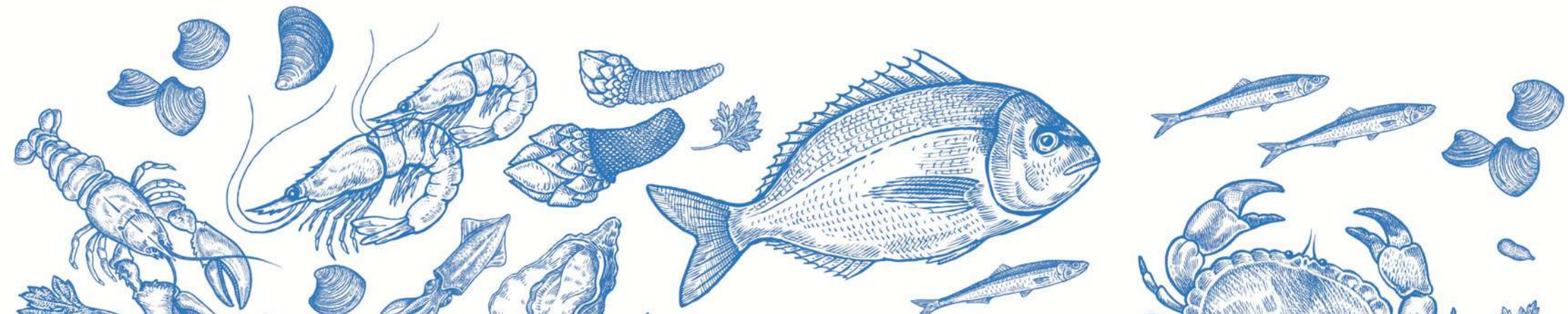
625

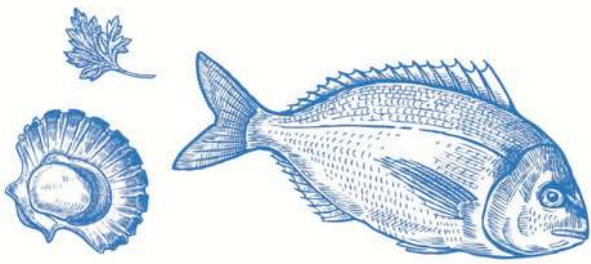
Fettuccine Ocean Rock Lobster | เฟตตูชินีกั้งกระดาน (G) (D) (SF)
Lobster Stock, Fresh Coriander, Tomato Concasse, Truffle Oil

535

Spaghetti Aglio E Olio | สปากเก็ตตี้อากลิโย เอ โอลิโย (G) (D) (P)
Fresh Garlic, Guidillas, Basil, 16-Month Aged Parmesan, Parsley

450

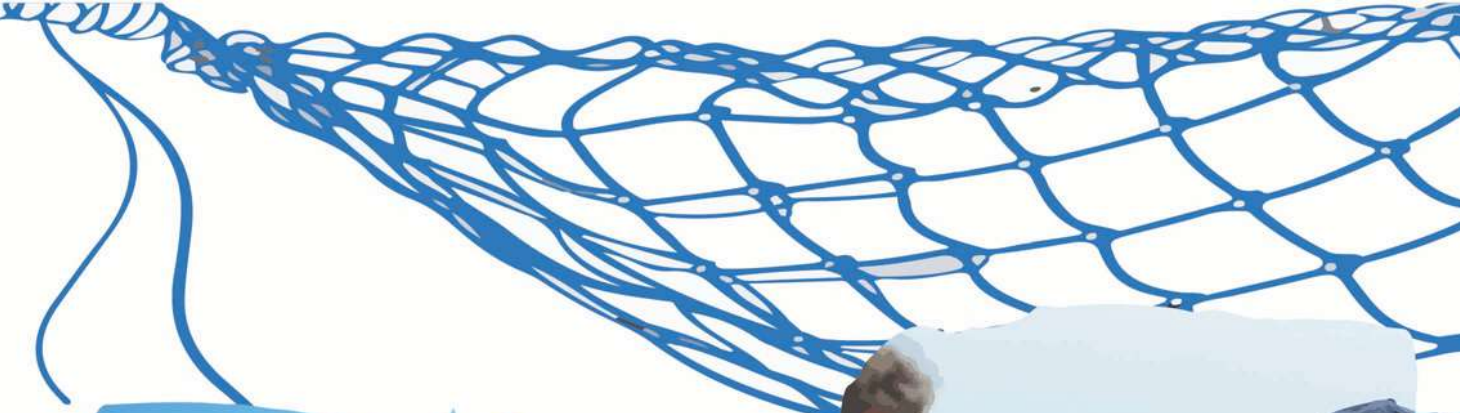




Azure Journey

How the Sea Sets the Table

Along the tranquil shores of Hua Hin, where tradition meets the rhythm of the tides, the story of our seafood begins. Each morning, just before sunrise, local fishermen venture out into the Gulf of Thailand, guided by generations of knowledge and respect for the sea. Their daily catch, pure, seasonal, and brimming with flavour, forms the soul of Azure's seafood journey.



A Dance with the Dawn

As the golden light glimmers across the water, a seasoned fisherman casts his net into the sea. Every throw is a dance with nature—mindful, patient, and purposeful.



Where Craft Meets Catch

Upon returning to shore, our chefs greet the fisherman, hand-selecting the freshest seafood of the day. There's no middleman, just trust, craftsmanship, and a shared passion for quality.



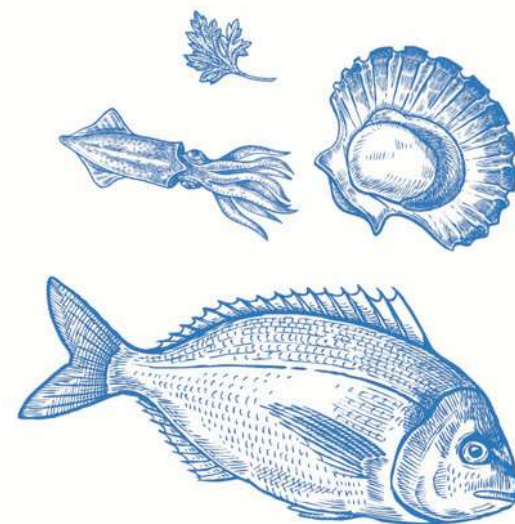
A Journey Home to Azure

With care and pride. Our chefs carry the sea's bounty back to Azure. Each ingredient is a promise of freshness, prepared to honor its natural taste and texture.



Where ocean treasures Come to Life

Let the moment unfold at Azure, as our chefs prepare the freshest local ocean treasures—crafted with care to ensure their natural sweetness and served to delight, right at your table.



And so, as each wave rolls back, it leaves behind more than just a tide, it brings a story to your table. One of salt, soul, and sea, served with elegance at Azure.





From The Charcoal

Crustacean | ครัสเตเชียน

Phuket Lobster (1kg) ลิ้นสอเตอร์ภูเก็ต (1 กก.)	2,900
Hua Hin Blue Crab (500g) ปูม้าหัวหิน (500 กรัม)	1,200
Hua Hin Jumbo King Tiger Prawn (500g) กุ้งลายเสือจัมโบ้หัวหิน (500 กรัม)	1,550
Hua Hin River Prawns (500g) กุ้งแม่น้ำหัวหิน (500 กรัม)	990

Molluscs | ปลาหมึก

Hua Hin Squid (300g) ปลาหมึกหัวหิน (300 กรัม)	725
---	-----

Fish | ปลา

Hua Hin Seabass (300g) ปลาเกะพงหัวหิน (300 กรัม)	675
Hua Hin Grouper (300g) ปลาเก๋าหัวหิน (300 กรัม)	760
Akami Tuna Loin (200g) อะคามิ ทูน่าลอยน์ (200 กรัม)	810
Norwegian Salmon (200g) แซลมอนนอร์เวย์ (200 กรัม)	800

All dishes are served with a fresh mixed salad and our signature seafood sauce)))

ทุกเมนูเสิร์ฟพร้อมสลัดผักสดใหม่ และน้ำจิ้มซีฟู้ดสูตรพิเศษของเรา)))

From The Charcoal

Australian Grain Fed Wagyu MB 6/7 | เนื้อวากิวออสเตรเลียเกรด MB 6/7

Wagyu Beef Tenderloin MB 6/7 (200g) เนื้อวากิวเทนเดอร์ลอยน์ (200 กรัม)	2,900
Wagyu Beef New York MB 6/7 (300g) เนื้อวากิวนิวยอร์ก (300 กรัม)	3,450
Wagyu Beef Ribeye MB 6/7 (300g) เนื้อวากิวริบอาย (300 กรัม)	3,500
Wagyu Beef Cowboy MB 6/7 (1kg) เนื้อวากิวคาวบอย (1 กก.)	6,500

Australian Lamb | เนื้อแกะออสเตรเลีย

Lamb Rack (300g) ซีโรงแกะออสเตรเลีย (300 กรัม)	1,750
--	-------

Pork Selections | เนื้อหมูคัดพิเศษ

Pork Chop (400g) พอร์คชอป (400 กรัม)	995
Pork Spare Ribs (500g) ซีโรงหมู (500 กรัม)	680

Poultry | เนื้อสัตว์ปีก

Roasted Duck ½ (600g) เป็ดย่างครึ่งตัว (600 กรัม)	750
Baby Chicken (600g) ไก่อ่อนย่าง (600 กรัม)	725

From Our Saucier | ซอสสูตรพิเศษจากเชฟ

BBQ Sauce | ซอสบาร์บีคิว

Creole Sauce | ซอสครีโอล

Chimichurri | ซอสซิมิซูร์

Béarnaise | ซอสแบร์เนส

Red Wine Sauce | ซอสไวน์แดง

Mushroom Sauce | ซอสครีมเห็ด

Bone Marrow Demi-Glace | ซอสเดมิกลาสกระดูกวัว

Ghost Pepper Sauce | ซอสพริกโกสต์เปเปอร์

Wagyu Beef
Cowboy MB 6/7

Azure



Side Dish



Grilled Asparagus | หน่อไม้ฝรั่งย่าง 210

Creamy Wild Mushroom | เห็ดป่าครีมมี ① 210
Wild Mushroom, Truffle, Spring Onion

Baby Carrot | เบบี้แครอทย่างเคลือบซอส ① 210
Red Onion, Tomato, Spring Onion, Grana Padano, Glazed Baby Carrot

Greek Roasted Vegetables | พักย่างสไตล์กรีก ① 210
Potatoes, Zucchini, Eggplant, Tomato, Herbs, Feta Cheese

Corn on the Cob | ข้าวโพดย่างชีสและเนย ① 210
Herb Butter, Grana Padano Cheese, Crispy Parmesan, Sundried Tomato, Spring Onion

Rock Lobster Mac & Cheese | กุ้งกระดานแมคแอนด์ชีส ① 280
Rock Lobster, Tomato, Gruyere Cheese, Tomato Chutney, Bread Crumb, Basil, Cheese Sauce

Roasted Mashed Potato | มันบดอบกรานาปาดาโน ① 195
Grana Padano

French Fries | เฟรนช์ฟรายส์คลาสสิก 180

Truffle Fries | เฟรนช์ฟรายส์ทรัฟเฟิล ① 235
Grana Padano, Truffle Butter, White Truffle Oil, Spring Onion, Truffle Mayo Sauce

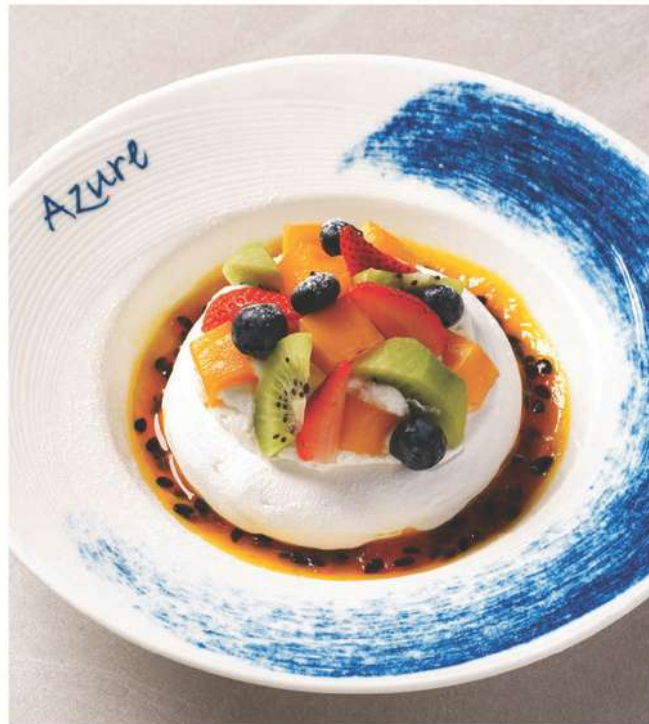
Roasted Baby Potato | มันฝรั่งอบบีบัสมนุไฟ ① 195
Herb Butter, Red Onion, Tomato, Spring Onion



Decadent Dessert



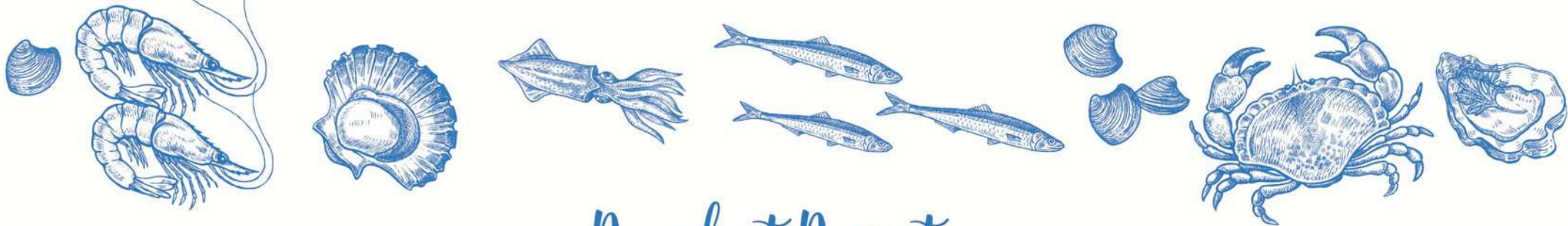
Valrhona Chocolate Crèmeux (G)(D)(N) **395**
วาลโรนา ช็อกโกแลตเครมูซ์
 Caramelized Almond,
 Hazelnut Praline Cream



Pavlova with Red Fruit (G)(D)(N) **395**
พาฟโลวากับเบอร์รี่
 Mixed Red Fruits, Crispy Meringue,
 Whipped Cream



Vegan Avocado Mousse (G) **395**
นุสอะโวคาโดวีแกน
 Avocado



Decadent Dessert

Fusion Crème Brûlée | พืวจันครีมบุรู่เล่ (G)(D)(N)

395

Dentelle Biscuit, Caramel Sauce

Mango Panna Cotta | มะม่วงพานาคอตตา (G)(D)(N)

395

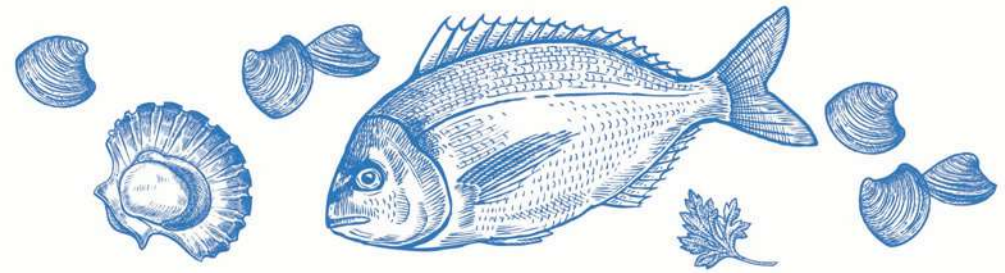
Mango Compote, Peanut Crumble

Piña Colada | มูสพินาโคลาดา (D)(N)

395

Coconut, Pineapple Compote





Sea Sets The Table

Enjoy limitless appetisers and sides, cooked to order, plus an ocean treasure box to share with your someone special.

Where the sea kisses Hua Hin's Shores, the freshest treasures find their way to your plate.

Start with flavorful bites-crisp, creative appetisers you can enjoy as much as you like, followed by the freshest catch of the day, served in a chilled or cooked seafood treasure box.

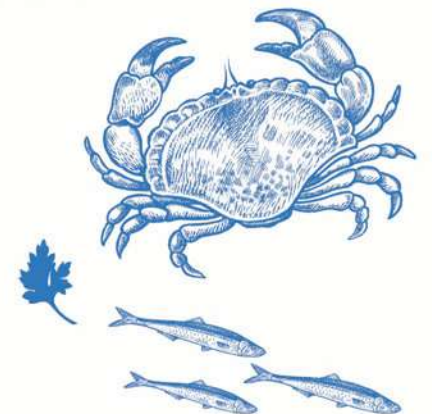
All this, while grooving to upbeat tunes from our live DJ—setting the perfect mood for an unforgettable evening by the sea.

Exclusive dining offer – only on the last Saturday of the Month

THB 999++

per person, by reservations only!

6:30 pm – 9:30 pm



(Children aged 7 to 11 receive 50% discount on food when dining with a parents | Prices are subject to change based on seasonality. Please check with our staff before making a reservation.)

Beverages





Spritzer 420

Amalfi Sunset Spritz
 อามัลฟี ซันเซ็ท สปิริทซ์
 Malfy Gin Rosa, Prosecco
 Blood Orange Soda

La Dolce Vita Spritz
 ลา ดอลเช่ วิต้า สปิริทซ์
 Malfy Gin Con Arancia,
 Prosecco, Lemon Soda

Limoncello Spritz
 ลิมอนเซลโล สปิริทซ์
 Limoncello, Prosecco, Soda

Aperol Spritz
 อาเปรอล สปิริทซ์
 Aperol, Prosecco, Soda



Cocktail 390

Negroni Con Rosemary
 เนโกรนี คอน โรสแมรี่
 Gin, Rosemary Campari,
 Vermouth

Arancia E Miele Sour
 อารันเซีย อี มียอล ซาวร์
 Malfy Con Arancia Gin,
 Lemon, Pomegranate,
 Honey, Egg White

Gingerino Highball
 จิงเจอร์โน ไฮบอล
 Malfy Con Arancia Gin,
 Ginger, Cinnamon,
 Orange Bitter, Tonic

Malfy G&Ts 390

Originale
 ออริจินัล
 Dry – Almost Salty Dry, Complex Juniper,
 Liquorice, Slight Hint of Citrus

Choose your Tonic:

Schweppes
 Sai Yok Tonic + 80

Arancia Blood Orange
 อารันเซีย บลัด ออเรนจ์
 Rich Bittersweet Citrus,
 Long Finish, Deliciously Complex

Fever-Tree Mediterranean + 100
 Fever-Tree's Premium Indian + 100

Rosa
 โรซ่า
 Rich, Fresh Citrus, Grapefruit,
 Rich and Long Juniper Finish

Limone
 ลิโมนี
 Lemon Zing, Long, Complex Finish,
 Deliciously Refreshing



Beer

Chang Draught 300 ml เบียร์สดช้าง 300 มล.	140
Chang Draught 500 ml เบียร์สดช้าง 500 มล.	230
Singha 320 ml เบียร์สิงห์ 320 มล.	160
Corona 330 ml เบียร์โคโรนา 330 มล.	220
Heineken 320 ml เบียร์ไฮเนเกน 320 มล.	170
Heineken Zero 330 ml เบียร์ไฮเนเกนซีโร่ 330 มล.	170
Moose Cider 330 ml มูสไซเดอร์ 330 มล.	150

Soft Drink

Coca Cola, Coca Cola Zero	90
Fanta, Sprite, Soda	
โค้ก, โค้กซีโร่, แพนต้า, สไปรท์, โซดา	

Juice

Mango, Pineapple, Apple	90
มะม่วง, สับปะรด, แอปเปิ้ล	

Water

Chang Still / Sparkling 300 ml น้ำแร่ช้าง (ไม่มีฟอง / มีฟอง) 300 มล.	80
Chang Still / Sparkling 750 ml น้ำแร่ช้าง (ไม่มีฟอง / มีฟอง) 750 มล.	200
Aqua Panna 750 ml น้ำแร่อิตาลี พันนา 750 มล.	220
San Pellegrino 750 ml น้ำแร่ซานเปเลกรีนโน 750 มล.	250

CHEVALA



WELLNESS | INNOVATION | DESTINATION

Indulge in the art of rejuvenation at Chevala Wellness Center—an exclusive sanctuary where health meets luxury. Ideally located within Bluport Shopping Mall and directly connected to InterContinental Hua Hin Resort, Chevala offers a transformative escape for discerning individuals seeking balance of body, mind, and spirit.

Recommended treatments include Hyperbaric Oxygen Therapy (HBOT), Vitamin Drip, and Chevala Dermacool.

Please contact our reception to schedule your appointment or inquire about the current offers.

SPA
INTERCONTINENTAL



SPA INTERCONTINENTAL

Retreat to a serene sanctuary at Spa InterContinental, where wellness begins from within. Designed to restore balance and calm, our holistic therapies help you detox, de-stress, and reconnect—body, mind, and spirit.

Nestled in a quiet corner of the resort, our tranquil spa offers soothing massages, restorative facials, and mindful beauty rituals—all delivered with care to leave you feeling truly renewed.

III
SOCIAL HOUSE



III SOCIAL HOUSE (HUA HIN 71)

Where Dining and Socializing Come Naturally

Nestled between the beach and lush gardens, III Social House is a relaxed, stylish spot to dine, connect, and unwind—pets welcome. Set in a classic Hua Hin home, it's perfect for casual catch-ups or lively gatherings. Savour comforting favorites, creative bites, and all-day brunch classics made with quality ingredients. Enjoy it all with ocean views and a refreshing sea breeze.

Café de Khoi



CAFÉ DE KHOI

At Café de Khoi, Thai flavors meet cozy comfort. Think rich, aromatic curries, stir-fried delights, and soulful bowls—crafted fresh, served warm, and made to linger over. Our take on Thai classics is all about big flavors with a laid-back charm, bringing you familiar favorites in a cozy, inviting setting. Whether you're twirling noodles, dipping into a fragrant curry, or savoring a beautifully crafted dish, every bite is a little moment of comfort. Sit back, sip on something refreshing, and let the flavors of Thailand unfold—effortless, flavorful, and oh-so satisfying... all day long.

An Exclusive Privilege for Azure Guests

Extend your Azure experience with an exclusive discount voucher, yours to enjoy at Chevala, Spa InterContinental, Café de Khoi, and III Social House. Simply connect with our team to claim this special privilege.



INTERCONTINENTAL.
HUA HIN RESORT

Prices are subject to a 10% service charge and 7% government tax

ราคาทั้งหมดยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%