

อาหารเช็ท A : อาหาร 5 รายการ 1,600 บาท (8 ท่าน/โต๊ะ)

1. บล๊อคโคลี่ผัดกุ้ง/ ผัดผักรวมมิตรกุ้ง / คะนํ้าหมูกรอบ/ นํ้าพริกกะปิ+ผักสด/ นํ้าพริกกุ้งแห้ง+ผักสด/ นํ้าพริกปลาทุ+ผักสด/ หลนปลาเค็ม+ผักสด
2. ห่อหมกปลา/ ทอดมันปลา / ไข่เจียว หมูสับ, กุ้งสับ, เนื้อปู/ ซี่โครงหมูทอดกระเทียม/ ไก่ทอดเกลือ/ หมีกชุบแป้งทอด/ หอยจ๊อ
3. ปลาพล่า(นํ้าพริกถั่ว)/ ยํ้าผักกูดกุ้งสด/ ยํ้าขามูฮัด/ ยํ้าหมูยอ/ ยํ้าแหนมสด/ ยํ้าหมูเส้น/ ลาบ หมู,ไก่/ หมูมะนาว/ ส้มตำทะเล
4. ไก่ต้มกระวาน/ ปลากะพงต้มกระวาน/ ต้มยำปลากะพง นํ้าข้น,นํ้าใส/ แกงเลี้ยงผักรวมกุ้งสด/ แกงส้มผักรวมกุ้งสด/
แกงส้มชะอมไข่กุ้งสด/ ต้มแซ่บกระดูกอ่อน/ ต้มกระดูกหมูเห็ดหอม/ ต้มจืดหมูสับสาหร่าย/ ไก่ตุ๋นมะนาวดอง
5. ปลากะพงทอดราดนํ้าปลา/ ปลากะพงทอดสามรส/ ปลากะพงทอดราดพริก/ ปลากะพงนึ่งมะนาว/ ปลากะพงนึ่งซีอิ๊ว/ ปลากะพงแป๊ะชะ

อาหารเช็ท B: อาหาร 6 รายการ 1,800 บาท (8 ท่าน/โต๊ะ)

1. บล๊อคโคลี่ผัดกุ้ง/ ผัดผักรวมมิตรกุ้ง / คะนํ้าหมูกรอบ/ นํ้าพริกกะปิ+ผักสด/ นํ้าพริกกุ้งแห้ง+ผักสด/ นํ้าพริกปลาทุ+ผักสด/ หลนปลาเค็ม+ผักสด
2. ห่อหมกปลา/ ทอดมันปลา / ไข่เจียว หมูสับ, กุ้งสับ, เนื้อปู/ ซี่โครงหมูทอดกระเทียม/ ไก่ทอดเกลือ/ หมีกชุบแป้งทอด/ หอยจ๊อ
3. ปลาพล่า(นํ้าพริกถั่ว)/ ยํ้าผักกูดกุ้งสด/ ยํ้าขามูฮัด/ ยํ้าหมูยอ/ ยํ้าแหนมสด/ ยํ้าหมูเส้น/ ลาบ หมู,ไก่/ หมูมะนาว/ ส้มตำทะเล
4. ไก่ต้มกระวาน/ ปลากะพงต้มกระวาน/ ต้มยำปลากะพง นํ้าข้น,นํ้าใส/ แกงเลี้ยงผักรวมกุ้งสด/ แกงส้มผักรวมกุ้งสด/
แกงส้มชะอมไข่กุ้งสด/ ต้มแซ่บกระดูกอ่อน/ ต้มกระดูกหมูเห็ดหอม/ ต้มจืดหมูสับสาหร่าย/ ไก่ตุ๋นมะนาวดอง
5. ปลากะพงทอดราดนํ้าปลา/ ปลากะพงทอดสามรส/ ปลากะพงทอดราดพริก/ ปลากะพงนึ่งมะนาว/ ปลากะพงนึ่งซีอิ๊ว/ ปลากะพงแป๊ะชะ
6. เส้นจันทผัดปู/ ไก่, ปลา, ทะเลผัดพริกไทยดำ/ ปลา, ทะเลผัดข่า/ หมีกผัดนํ้าพริกเผา/ หมีกผัดซอส/ หมีกผัดไข่เค็ม/ หมู, หมีกผัดพริกแกง

อาหารเช็ท C: อาหาร 7 รายการ 2,000 บาท (8 ท่าน/โต๊ะ) สั่งอาหารประเภทใดก็ได้ เพิ่มได้อีก 1 รายการ (ยกเว้นประเภทที่ 5)

1. บล๊อคโคลี่ผัดกุ้ง/ ผัดผักรวมมิตรกุ้ง / คะนํ้าหมูกรอบ/ นํ้าพริกกะปิ+ผักสด/ นํ้าพริกกุ้งแห้ง+ผักสด/ นํ้าพริกปลาทุ+ผักสด/ หลนปลาเค็ม+ผักสด
2. ห่อหมกปลา/ ทอดมันปลา / ไข่เจียว หมูสับ, กุ้งสับ, เนื้อปู/ ซี่โครงหมูทอดกระเทียม/ ไก่ทอดเกลือ/ หมีกชุบแป้งทอด/ หอยจ๊อ
3. ปลาพล่า(นํ้าพริกถั่ว)/ ยํ้าผักกูดกุ้งสด/ ยํ้าขามูฮัด/ ยํ้าหมูยอ/ ยํ้าแหนมสด/ ยํ้าหมูเส้น/ ลาบ หมู,ไก่/ หมูมะนาว/ ส้มตำทะเล
4. ไก่ต้มกระวาน/ ปลากะพงต้มกระวาน/ ต้มยำปลากะพง นํ้าข้น,นํ้าใส/ แกงเลี้ยงผักรวมกุ้งสด/ แกงส้มผักรวมกุ้งสด/
แกงส้มชะอมไข่กุ้งสด/ ต้มแซ่บกระดูกอ่อน/ ต้มกระดูกหมูเห็ดหอม/ ต้มจืดหมูสับสาหร่าย/ ไก่ตุ๋นมะนาวดอง
5. ปลากะพงทอดราดนํ้าปลา/ ปลากะพงทอดสามรส/ ปลากะพงทอดราดพริก/ ปลากะพงนึ่งมะนาว/ ปลากะพงนึ่งซีอิ๊ว/ ปลากะพงแป๊ะชะ
6. เส้นจันทผัดปู/ ไก่, ปลา, ทะเลผัดพริกไทยดำ/ ปลา, ทะเลผัดข่า/ หมีกผัดนํ้าพริกเผา/ หมีกผัดซอส/ หมีกผัดไข่เค็ม/ หมู, หมีกผัดพริกแกง

หมายเหตุ

- ทุกเช็ทเสิร์ฟ พร้อม ข้าวสวย + ผลไม้ + นํ้าดื่ม + นํ้าแข็ง
- ไม่รวมบุฟเฟต์ซอสดริงก์ มีบริการ 70 บาท/ท่าน: นํ้าอัดลม + โซดา + นํ้าดื่ม + นํ้าแข็ง (ไม่รวมโซดา 50 บาท/ท่าน)

อาหารเช็ท D: อาหาร 7 รายการ 2,200 บาท (8 ท่าน/โต๊ะ)

1. กุ้งทอดซอสมะขาม/ กุ้งอบวุ้นเส้น/ เนื้อปู, ปูนิ่ม, ทะเลผัดผงกะหรี่/ ปูนิ่มทอดกระเทียม/ หมึกทอดราดน้ำปลา/ยำทะเลรวมมิตร/ หมึกนึ่งมะนาว
2. บล๊อคโคลี่ผัดกุ้ง/ ผัดผักรวมมิตรกุ้ง / คะนํ้าหมูกรอบ/ น้ำพริกกะปิ+ผักสด/ น้ำพริกกุ้งแห้ง+ผักสด/ น้ำพริกปลาทุ+ผักสด/ หลนปลาเค็ม+ผักสด
3. ห่อหมกปลา/ ทอดมันปลา / ไข่เจียว หมูสับ, กุ้งสับ, เนื้อปู/ ซี่โครงหมูทอดกระเทียม/ ไก่ทอดเกลือ/ หมึกชุบแป้งทอด/ หอยจ๊อ
4. ปลาพล่า(น้ำพริกถั่ว)/ ยำผักกูดกุ้งสด/ ยำข่าหมูอัด/ ยำหมูยอ/ ยำแหนมสด/ ยำหมูเส้น/ ลาบ หมู,ไก่/ หมูมะนาว/ ส้มตำทะเล
5. ไก่ต้มกระวาน/ ปลากะพงต้มกระวาน/ ต้มยำปลากะพง น้ำข้น,น้ำใส/ แกลงเลี้ยงผักรวมกุ้งสด/ แกลงส้มผักรวมกุ้งสด/
แกลงส้มชะอมไข่กุ้งสด/ ต้มแซ่บกระดูกอ่อน/ ต้มกระดูกหมูเห็ดหอม/ ต้มจืดหมูสับสาหร่าย/ ไก่ตุ๋นมะนาวดอง
6. ปลากะพงทอดราดน้ำปลา/ ปลากะพงทอดสามรส/ ปลากะพงทอดราดพริก/ ปลากะพงนึ่งมะนาว/ ปลากะพงนึ่งซีอิ๊ว/ ปลากะพงแป๊ะชะ
7. เส้นจันทร์ผัดปู/ ไก่, ปลา, ทะเลผัดพริกไทยดำ/ ปลา, ทะเลผัดข่า/ หมึกผัดน้ำพริกเผา/ หมึกผัดซอส/ หมึกผัดไข่เค็ม/ หมู, หมึกผัดพริกแกง

อาหารเช็ท E: อาหาร 7 รายการ 2,500 บาท (8 ท่าน/โต๊ะ)

1. กุ้งเผา (30 ตัว/กิโล) 1 กิโล/ ปูเนื้อหนึ่ง (4-5 ตัว/กิโล) 1 กิโล/ หมึกย่าง 1 กิโล/ หอยเชลล์เผา 1 กิโล
2. บล๊อคโคลี่ผัดกุ้ง/ ผัดผักรวมมิตรกุ้ง / คะนํ้าหมูกรอบ/ น้ำพริกกะปิ+ผักสด/ น้ำพริกกุ้งแห้ง+ผักสด/ น้ำพริกปลาทุ+ผักสด/ หลนปลาเค็ม+ผักสด
3. ห่อหมกปลา/ ทอดมันปลา / ไข่เจียว หมูสับ, กุ้งสับ, เนื้อปู/ ซี่โครงหมูทอดกระเทียม/ ไก่ทอดเกลือ/ หมึกชุบแป้งทอด/ หอยจ๊อ
4. ปลาพล่า(น้ำพริกถั่ว)/ ยำผักกูดกุ้งสด/ ยำข่าหมูอัด/ ยำหมูยอ/ ยำแหนมสด/ ยำหมูเส้น/ ลาบ หมู,ไก่/ หมูมะนาว/ ส้มตำทะเล
5. ไก่ต้มกระวาน/ ปลากะพงต้มกระวาน/ ต้มยำปลากะพง น้ำข้น,น้ำใส/ แกลงเลี้ยงผักรวมกุ้งสด/ แกลงส้มผักรวมกุ้งสด/
แกลงส้มชะอมไข่กุ้งสด/ ต้มแซ่บกระดูกอ่อน/ ต้มกระดูกหมูเห็ดหอม/ ต้มจืดหมูสับสาหร่าย/ ไก่ตุ๋นมะนาวดอง
6. ปลากะพงทอดราดน้ำปลา/ ปลากะพงทอดสามรส/ ปลากะพงทอดราดพริก/ ปลากะพงนึ่งมะนาว/ ปลากะพงนึ่งซีอิ๊ว/ ปลากะพงแป๊ะชะ
7. เส้นจันทร์ผัดปู/ ไก่, ปลา, ทะเลผัดพริกไทยดำ/ ปลา, ทะเลผัดข่า/ หมึกผัดน้ำพริกเผา/ หมึกผัดซอส/ หมึกผัดไข่เค็ม/ หมู, หมึกผัดพริกแกง

อาหารเช็ท F: อาหาร 8 รายการ 3,000 บาท (8 ท่าน/โต๊ะ)

1. กุ้งเผา (30 ตัว/กิโล) 1 กิโล/ ปูเนื้อหนึ่ง (4-5 ตัว/กิโล) 1 กิโล/ หมึกย่าง 1 กิโล/ หอยเชลล์เผา 1 กิโล
2. กุ้งทอดซอสมะขาม/ กุ้งอบวุ้นเส้น/ เนื้อปู, ปูนิ่ม, ทะเลผัดผงกะหรี่/ ปูนิ่มทอดกระเทียม/ หมึกทอดราดน้ำปลา/ยำทะเลรวมมิตร/ หมึกนึ่งมะนาว
3. บล๊อคโคลี่ผัดกุ้ง/ ผัดผักรวมมิตรกุ้ง / คะนํ้าหมูกรอบ/ น้ำพริกกะปิ+ผักสด/ น้ำพริกกุ้งแห้ง+ผักสด/ น้ำพริกปลาทุ+ผักสด/ หลนปลาเค็ม+ผักสด
4. ห่อหมกปลา/ ทอดมันปลา / ไข่เจียว หมูสับ, กุ้งสับ, เนื้อปู/ ซี่โครงหมูทอดกระเทียม/ ไก่ทอดเกลือ/ หมึกชุบแป้งทอด/ หอยจ๊อ
5. ปลาพล่า(น้ำพริกถั่ว)/ ยำผักกูดกุ้งสด/ ยำข่าหมูอัด/ ยำหมูยอ/ ยำแหนมสด/ ยำหมูเส้น/ ลาบ หมู,ไก่/ หมูมะนาว/ ส้มตำทะเล
6. ไก่ต้มกระวาน/ ปลากะพงต้มกระวาน/ ต้มยำปลากะพง น้ำข้น,น้ำใส/ แกลงเลี้ยงผักรวมกุ้งสด/ แกลงส้มผักรวมกุ้งสด/
แกลงส้มชะอมไข่กุ้งสด/ ต้มแซ่บกระดูกอ่อน/ ต้มกระดูกหมูเห็ดหอม/ ต้มจืดหมูสับสาหร่าย/ ไก่ตุ๋นมะนาวดอง
7. ปลากะพงทอดราดน้ำปลา/ ปลากะพงทอดสามรส/ ปลากะพงทอดราดพริก/ ปลากะพงนึ่งมะนาว/ ปลากะพงนึ่งซีอิ๊ว/ ปลากะพงแป๊ะชะ
8. เส้นจันทร์ผัดปู/ ไก่, ปลา, ทะเลผัดพริกไทยดำ/ ปลา, ทะเลผัดข่า/ หมึกผัดน้ำพริกเผา/ หมึกผัดซอส/ หมึกผัดไข่เค็ม/ หมู, หมึกผัดพริกแกง

หมายเหตุ

- ทุกเช็ทเสิร์ฟ พร้อม ข้าวสวย + ผลไม้ + น้ำดื่ม + น้ำแข็ง
- ไม่รวมบุฟเฟต์ซอสดริงก์ มีบริการ 70 บาท/ท่าน: น้ำอัดลม + โชดา + น้ำดื่ม + น้ำแข็ง (ไม่รวมโชดา 50 บาท/ท่าน)



ร้านอาหารทะเล นิวทิวสน (นิสาภิรมย์ บูติก รีสอร์ท) แหลมสิงห์ จันทบุรี

Tel: 082-419-1994, 088-840-1208, 039-499-363 | Line: @niasasiri

E-mail: niasasiriboutique_resort@hotmail.com | Website: www.niasasiriboutiquerest.com

รายการอาหารทะเล

กุ้งกุลาดำเผา (15 ตัว/ กก.)	ราคา 800 บาท/กก.
กุ้งขาวเผา (30 ตัว/ กก.)	ราคา 600 บาท/กก.
ปูเนื้อ (4-5 ตัว/ กก.)	ราคา 650 บาท/กก.
หอยเชลล์เผา	ราคา 550 บาท/กก.
กั้งกระดาน นึ่ง/เผา	ราคา 550 บาท/กก.
ปลาหมึกย่าง	ราคา 550 บาท/กก.
หอยแครงเผา	ราคา 450 บาท/กก.
หอยแมลงภู่ออบ	ราคา 200 บาท/กก.

รายการเครื่องดื่มและเครื่องเสียง

กรณีนำเข้าอาหารทะเล รีสอร์ทปรุงสุกให้	50 บาท/กก. (ไม่รวมน้ำจิ้ม และ ต้องทำเสร็จพร้อมปิ้งย่างเท่านั้น)
กรณีจัดเลี้ยงที่ห้องประชุมนิสาภิรมย์ (ห้องแอร์)	ชำระเพิ่ม 4,000 บาท (18.00 น. – 23.00 น.)
ซอพดริงก์ (ไม่รวมโซดา)	50 บาท/ท่าน (เสิร์ฟ 4 ชม.)
ซอพดริงก์ (รวมโซดา)	70 บาท/ท่าน (เสิร์ฟ 4 ชม.)
คาราโอเกะ (ไม่เกิน 22.00 น.)	4,500 บาท
กรณีลูกค้านำคาราโอเกะมาเอง คิดค่าไฟ	2,000 บาท

หมายเหตุ:

- รายการอาหารและราคาอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสมและฤดูกาลของอาหารทะเล
- เพื่อยืนยันการจอง กรุณาโอนเงินมัดจำล่วงหน้า 30% ของค่าใช้จ่ายทั้งหมด ภายใน 7 วัน หลังจากทำการตกลง
- เพิ่ม/ลด จำนวนโต๊ะ กรุณาแจ้งล่วงหน้า 7 วัน
- ทีมงานและคนขับรถ ทางร้านมีอาหารจัดให้ (กรุณาแจ้งจำนวนล่วงหน้าก่อนมาถึง)