

*Feast
on this*



*Deliciously
bright*



Zaffiro
RESTAURANT

fresh combinations



*cheerful
citrus*





ข้อความถึงผู้ทาน

ห้องอาหาร Zaffiro (La Miniera Pool Villas) เสิร์ฟอาหารสไตล์ "โมเดิร์น
เอเชียตะวันตก" ชูวัตถุดิบไทยรังสรรค์ด้วยเทคนิคระดับโลก

รังสรรค์ด้วยเทคนิคระดับโลก โดย เชฟบ็ีก-อรรถสิทธิ์ พัฒนเสถียรกุล

เชฟดีกรี ป.โท จากสวิตเซอร์แลนด์ พร้อมประสบการณ์ Fine Dining
และ Michelin Star ในไทยและยุโรปนานกว่า 10 ปี (เคยทำงานในร้าน
อาหารอันดับ 5 ของโลก)

เราตั้งใจยกระดับเมนูอาหารให้ทันสมัย แปลกใหม่ และอร่อยยิ่งขึ้น
เพื่อมอบประสบการณ์การพักผ่อนและรับประทานอาหารที่ดีที่สุด
สำหรับทุกคน

"เพราะสำหรับเรา เรื่องกิน เรื่องใหญ่"
ขอให้ทุกท่านเพลิดเพลินกับมื้ออาหารครับ



EXCELLENCE



SERVED



SIGNATURE

บะหมี่กรอบหยินหยาง 456.-

Yin-Yang Noodles

บะหมี่กรอบกับน้ำราดหยินหยาง
พร้อมคะน้าฮ่องกงและกุ้งทอด

*Crispy egg noodles with aromatic yin-yang
sauce made from squid ink and egg white*

ผัดบะหมี่หอยเชลล์ฮอกไกโด 576.-

Hokkaido scallops egg noodles

บะหมี่ผัดกับเห็ดหอมและเหล้าจีนหอมคลุ้ง
เสิร์ฟคู่กับหอยเชลล์ฮอกไกโดอย่างหวานๆ 3 ตัว

*Stir-fried egg noodles with Hokkaido
scallop*

บะหมี่แกงส้มบิสค์กุ้งทอด 420.-

Egg noodles with "Gaeng Som Bisque

แกงส้มกุ้งไข่ชะอมบิสค์พร้อมบะหมี่รวม
กระเทียมเจียวกุ้งแถมปุระ

*Tempura prawn Southern orange curry with
egg noodles*

APPETIZERS

น้ำตกแซลมอนทากากิ 456.-

Salmon tataki with "namtok" dressing

แซลมอนครีส์ต์กับข้าวคั่วกรอบๆ อย่างแบบกึ่งสุกกึ่งดิบ
เสิร์ฟพร้อมซอสน้ำตกจัดจ้านตามแบบฉบับลามิเนียล่า

*Salmon sear only on the outside serve with
spicy tamarind dressing*

ยำแซลมอนดิบ น้ำจิ้มซีฟู้ดวาซาบิ 456.-

Salmon sashimi with wasabi seafood dressing

ปีกไก่ไร้กระดูกยัดไส้ลาบหมูทอด 308.-

Stuffed chicken wings

ปีกไก่ทอดที่บรรจวดึงกระดูกออกทีละชิ้นแล้ว
จึงยัดไส้ด้วยลาบหมูทอดรสจัด สามารถทานได้
ทั้งชิ้นไม่ต้องแกะให้เสียอารมณ์

Deep-fried stuffed boneless chicken wings

โครกเก้แกงปูใบชะพลู 420.-

Crab curry croquettes, Aioli

มันฝรั่งบดชุบเกล็ดขนมปังทอดใส่แกงปูใบชะพลู
กรอบนอกนุ่มใน หอมเครื่องแกงป่าที่ไฉ่แท้ๆ เสิร์ฟ
พร้อมกับมายองเนสกระเทียมใบชะพลู

*Tempura prawn Southern orange curry with
egg noodles*

หมูสามชั้นตุ๋นสะเต๊ะ 308.-

Pork belly satay with pickle
carrots and cucumber

บะหมี่ผัดกับเห็ดหอมและเหล้าจีนหอมคลุ้ง
เสิร์ฟคู่กับหอยเชลล์ฮอกไกโดอย่างหวานๆ 3 ตัว

*Stir-fried egg noodles with Hokkaido
scallop*

คาลามารีซอสไข่เค็ม 385.-

กระเพรากรอบ

Salted egg yolk calamari

ปลาหมึกคลุกแป้งทอดกรอบพร้อมซอสไข่เค็ม
ผงกระหรี่หอมๆ นัวๆ

*Stir-fried egg noodles with Hokkaido
scallop*



PURE
CULINARY
ARTISTRY



MAIN COURSES

ข้าวผัดผงกะหรี่ 540.-

ปลาแซลมอนทอดขมิ้น

Curry fried rice with deep-fried turmeric salmon

ข้าวผัดกระเพราไข่เยี่ยวม้า 540.-

และเนื้อสันนอกสตั๊ก

Fried rice with century eggs and holy basil served with grilled sirloin

ข้าวยำเกาหลีหมูสามชั้นตุ๋นกิมจิ 418.-

Pork belly bibimbap

ข้าวผัดกระเทียมทอดปิ้งด้วยหมู 3 ชั้นตุ๋นกิมจิ
ยำสาหร่ายและผักต่างๆ

*Garlic fried rice with pork belly kimchi stew
and pickle daikon*

DIY ข้าวยำน้ำพริกกะปิ 384.-

ปลากระพงทอด

Do-it-yourself shrimp paste rice

ข้าวคลุกน้ำพริกกะปิสโตล์ลามิเนียร์จัดเสิร์ฟ
สโตล์ข้าวยำปักษ์ใต้ให้ลูกค้าคลุกเคล้าเอง
ตามใจชอบ

*Rice berry with shrimp paste relish serve in
"Southern rice salad" style with crispy
seabass*

ข้าวอบพะโล้ 352.-

น่องเปิดกรอบไข่ดาว

Five spice rice with duck confit and fried eggs

ข้าวผัดผงพะโล้กับน่องเปิดทางฟักทอดกรอบ
และไข่ดาวกรอบๆ

สปาเก็ตตี้ผัดชีมาเบค่อน 308.-

Drunken Thai-style spaghetti
with bacon

ข้าวหน้าหมูทอดทรงคัตสึซอส 308.-

แกงกะหรี่

Tonkatsu pork loin with thai
style curry

เบอร์เกอร์เนื้อ 504.-

และมันฝรั่งผัดสโตล์ฝรั่งเศส

Beef burgers with sauteed
potatoes

เส้นใหญ่คั่วหม่าล่ากุ้งทอด 308.-

Crispy rice noodles with mala
spicy sauce and crispy prawn

เส้นใหญ่คั่วจนหอม จากนั้นนำไปทอดกรอบ
แล้วหั่นเป็นชิ้นพอดีคำ จึงราดด้วยซอสหม่าล่า
เผ็ดร้อนซาบ่าก ถูกใจคนชอบทานรสจัด



SHARING

ไข่ตุ๋นต้มยำกุ้ง

352.-

Tom-Yum Koong Chawanmushi

ต้มยำกุ้งน้ำข้นที่ด้านล่างขามเป็นไข่ตุ๋นเนียนๆ เบาๆ เอาไว้ตัดรสเผ็ดของต้มยำได้เป็นอย่างดี

ต้มยำซีฟู้ดเคซาดีย่า

456.-

Seafood Tom-Yum Quesadillas

แซนวิชแผ่นแป้งทอดตัวยำจี่กระจอนกรอบยัดไส้ด้วยซีฟู้ดต้มยำรสหอมๆ นวลๆ ทานเพลินๆ ได้ อิ่มก็ดี

ปลากระพงทอดน้ำปลา ถั่วอัลมอนต์

696.-

Deep-fried seabass with fish sauce dressing and mango almond salad

เสิร์ฟพร้อมสลัดมะม่วงและถั่วอัลมอนต์

ซี่โครงหมูบาร์บีคิวตุ๋นโคชูจัง

696.-

Gochujang BBQ ribs with kimchi slaw and sauteed potatoes

ซี่โครงหมูตุ๋นกับพริกโคชูจังเกาหลีออกเผ็ดปลายเบาๆ นวลๆ เสิร์ฟคู่กับกิมจิโคลสลอว์ มันฝรั่ง และ ข้าวโพดย่าง

ปลากระพงนึ่งซีอิ๊วญี่ปุ่น

696.-

Japanese-style soy sauce steamed seabass

ปลากระพงทั้งตัวนึ่งซีอิ๊วสไตล์ญี่ปุ่นหอมกลิ่นดาชิพร้อมแครอทและรากบัวที่ตุ๋นจนนุ่มเสิร์ฟในสไตล์นึ่งซีอิ๊วแบบจีนประสานวัฒนธรรมตะวันตกอย่างลงตัว

สเต็กพอร์คชอปหมักมิโซะ กับแกงเขียวหวานและโรตีสายดำ

352.-

Miso-marinated pork chop with Thai green curry sauce and roti

VEGETARIAN

มะเขือยาวเทมปุระผัดไข่เค็ม

308.-

Tempura eggplant with salted egg yolk curry sauce

มะเขือยาวเทมปุระกรอบนอกนุ่มใน เบาๆ กับซอสไข่เค็มผัดกระหรี่

สลัดเห็ดเข็มทองทอด ไม้กวาดน้ำย่ำวาซาบิ

308.-

Tempura enoki mushroom salad

เห็ดเข็มทองชุบแป้งทอดกับผักสลัดน้ำย่ำวาซาบิ

ข้าวราดกระเพรา

242.-

เต้าหู้กรอบไข่ดาว

Stir-fried crispy tofu with holy basil rice

ข้าวผัดลูกเต๋อย

242.-

สเต็กเห็ดเออรินจิ

Barley fried rice with oyster mushroom steak

ลูกเต๋อยที่นำมาผัดสไตล์ญี่ปุ่น ได้รสสัมผัสที่หนึบหนับพร้อมสเต็กเห็ดเออรินจิย่าง