

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 มินยะเนท หรือ น้ำจิ้ม

FIN DE CLAIRE / FRANCE 
หอยนางรมฟิน เดอ แคลร์ / ประเทศฝรั่งเศส

999

CAVIAR

ไข่ปลาคาเวียร์


Served with Blini and crème fraiche
เสิร์ฟพร้อมบลินีและครีมเฟรช

OSCIETRA / RUSSIA 
ออสซีตรา 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 - ส้มชั้นคิส์, พิสตาชิโอคั่ว พริกเขียวและพืชมะนาว และน้ำมันมะกอกวานิลลา
- SALT AND PEPPER SQUID** 🍷 🍴 🍷 390
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 - คลุกเกลือพริกไทยเสิร์ฟพร้อมเลมอนไอโอสลัดส้ม
- CAPRESE** 🍷 320
Heirloom tomatoes, Italian basil pesto vinaigrette, local stracciatella, and balsamic caviar.
คาปรีเซ่ - มะเขือเทศ น้ำสลัดเพสต์โด้โรสพาอิตาเลียน สเตรคซิโน และคาเวียร์บัลซามิก
- ARANCINI** 🍷 360
Roasted sweet potato and sumac, garlic and preserved lemon yogurt.
อาร์นินี - มันเทศย่างและซูแมค กระเทียม และครีมเปรี้ยวเลมอนดอง
- SEARED SCALLOPS** 🍷 🍴 🍷 590
Cauliflower puree, minted peas, and bacon dust.
หอยเชลล์ย่าง - กะหล่ำดอกบด ถัวมินต์ และเบคอน
- BURRATA** 🍷 580
Twice roasted and pickled local beetroot, sumac, preserved
lemon vinaigrette and local burrata with crispy Kumara chips.
บูราตต้า - บีทรูทดอง ซูแมค น้ำสลัดเลมอนวินเกรต และบูราตต้าคูมารากรอบ
- TRIO OF DIPS** 🍷 380
Crispy wood-fired garlic bread, house made baba ghanoush with pomegranate
and garlic, roasted beetroot hummus with creamy feta and mint labneh.
ขนมปังกระเทียมอบกรอบ - บาบากานูชทำเองกับทิมและกระเทียม ฮัมมุสบีทรูทย่างกับเฟต้าครีมและมินต์

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

Azure



PIZZA พิซซ่า

- FRUITTI DE MARE PIZZA** 🍷 🍷 450
Prawns, local squid and mussels, garlic, and oregano tomato base and finished with anchovies and lemon oil.
ฟรุตตีดีมารี พิซซ่า - กุ้ง, ปลาหมึกและหอยแมลงภู่ กระเทียม และมะเขือเทศออริกาโน, แอนโชวีและน้ำมันเลมอน
- PARMA HAM PIZZA** 🍷 🍷 360
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
- 4 CHEESE & TRUFFLE** 🍷 360
Bechamel base, Mozzarella, Goat cheese, gorgonzola, finished with Burrata and Truffle.
4ชีสและทรัฟเฟิล พิซซ่า - มอสซาราลลา ชีสแพกอร์คอนโซลา บูราตาและทรัฟเฟิล
- MEDITERRANEAN PRAWN** 🍷 🍷 450
Garlic, chili and parsley, oregano, green olives, red peppers, and artichokes, topped with fresh tiger prawns.
กุ้งเมดิเตอร์เรเนียน - กระเทียม พริกและผักชีฝรั่ง ออริกาโน มะกอกเขียว พริกแดง และอาร์ติโชค โรยหน้าด้วยกุ้งกุลาดำสด
- PEPPERONI PIZZA** 🍷 🍷 450
Hua Hin made pepperoni, with shredded mozzarella, rich tomato Napoli and finished with Oregano.
พิซซ่าเปปเปอร์อีนี - เปปเปอร์อีนี มอสซาราลลาชีส มะเขือเทศนาโปลี
- ROASTED VEGETABLE** 🍷 🍷 490
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, มะเขือเทศกึ่งแห้ง ออริกาโน และบูราตาท้องถิ่นของหัวหิน

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 	620
Changing Daily, pan seared, orange romesco, sweet and sour peppers. เมนูพิเศษประจำวัน – เสิร์ฟกับมันฝรั่งทอด, โรเมสโกลิ้ม พริกหวานและเปรี้ยว	
BBQ OCTOPUS  	690
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) 	990
Crusted with semi dried tomato and pine nuts, olive tapenade and served in half shell with garlic oil. หอยเชลล์ (6) – โรยด้วยมะเขือเทศกึ่งแห้งและถั่วสน ทาขนาดมะกอก เสิร์ฟพร้อมน้ำมันกระเทียม	
EYE FILLET 220G  	1700
Locally sourced heirloom carrots, Red Wine jus. เนื้อสะโพกวัวสันหลัง 220 กรัม – แครอท, ซอสไวน์แดง	
WAGYU RUMP CAP ON 300G 	1990
Roasted sesame green beans, almonds, 3 peppercorn เนื้อวัว วากิว ส่วนสะโพก 300 กรัม – ถั่วเขียวงาคั่วอบ, อัลมอนด์, และซอสพริกไทย	
350G RIB EYE  	2450
Local Forrest mushrooms and wild mushroom jus. สเต็กเนื้อ 350 กรัม – เสิร์ฟพร้อมเห็ดป่า และซอสเห็ด	
PRAWN COCKTAIL   	820
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)

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

290

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

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

590

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

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

430

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

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, ใบโหระพา และหอมแดง ราดด้วยไวน์ขาว

700

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

FForrest Mushroom pate, almonds, and butter sauce.
เนื้อดุนและราวีโอลี่มะเขือเทศ - หัวเห็ดป่า อัลมอนด์ และซอสเนยไหม้

590

RISOTTO (V)

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

550

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

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

790

PASTA OF THE DAY (V)

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

420

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

Azure



DESSERT ขนมหวาน

AFFOGATO

Amaretto, vanilla bean ice cream.

อัฟโฟกาโต - อามาเร็ตโต(เหล้าอิตาเลียนรสหวาน), ไอศกรีมรสวานิลลา

290

CHOCOLATE FONDANT

Strawberry, mint and orange salad, liquorice ice cream.

ช็อคโกแลต ฟองดอง - สตอว์เบอร์รี่ มินต์และส้ม สลัด, ไอศกรีมชะเอมเทศ

310

AZURE SIGNATURE DESSERT

Pear tartare, coconut snow and saffron pear gel. Candied coconut crumble, hazelnut cream and vanilla bean gelato. Azure Signature.
ของหวานพิเศษของห้องอาหาร - ทาร์ตารลูกแพร์, มะพร้าว และเจลแพร์แซฟฟรอน
ครีมเชื่อมมะพร้าวหวาน ครีมเฮเซลนัท และเจลลาโต้วานิลลาแก้ว

330

MANGO TANGO

Home-made mango semifreddo, candied walnuts, fresh waffle and Persian fairy floss.

แมงโก แทงโก - มะม่วง เซมิเฟรโด, วอลนัทหวาน, วาฟเฟิลสดและแฟร์รี่ฟลอส

290

TRIO OF SORBETS

Biscotti

ซอร์เบตทั้งสามชนิด - บิสคอตตี

290

KIDS MENU เมนูเด็ก

MARGHERITA PIZZA

finished with basil and parmesan.

มาร์การิตา พิซซ่า-ใบโหระพาและพาร์เมซาน ชีส

120

FISH AND CHIPS

just the way they would want it. Battered with tartare sauce and lemon.

ปลาซุบแป้งทอด - ซอสทาร์ตาร และเลมอน

135

PASTA

Tomato based sauce with mozzarella cheese.

พาสต้า - ซอสมะเขือเทศกับมอสซาเรลล่า ชีส

135

FLASH FRIED SQUID

Hand cut French fries and lemon aioli.

ปลาหมึก - เฟรนช์ฟรายส์และซอสน้ำมันมะนาวเหลือง น้ำมันมะกอก

210

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

Azure

