



*TASTE
SENSATION*



01 หอยนางรมแปซิฟิก
Pacific Oyster
198 / each | **Special! Buy 6 pay 5 // Buy 12 pay 10**



02 ปลาแซลมอนรมควันราดซอสมะนาว
Smoked Salmon w Spicy Lime Sauce
388



03 เกี้ยวไส้ปูอบชีส
Crispy Wonton w Cheese & Crab Meat
228




04 เกี้ยวห่อลาบ
Crispy Wonton w Spicy & Sour Pork
and Sweet Chili Sauce
188



05 **V** เต้าหู้ทอด
Crispy Skin Tofu Cubes w
Sweet Chili Sauce & Cucumber Relish
188

V Possible in vegetarian version with different ingredients

 Spicy level can be adjusted. Please advise your preference when order.

! We care about your food allergy and any restriction. Let us know when you order.

ราคายังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม
Prices are subject to 10% service charge and VAT

FOR YOUR FAV DRINKS



06 V

06 เฟรนช์ฟรายส์เคล้าน้ำมัน
เห็ดทรัฟเฟิล + เนยแข็ง
French Fries w Truffle Oil
& Shredded Parmesan
388



07 🌶️

07 ลาบทอด (แบบนุ่ม)
Thai Spicy & Sour -
Mini Pork Burger
358



08

08 พาร์มาแฮม // เปปเปอร์โรนี // ซาลามิ // มอร์ตาเดลา
Fresh Slices of Parma Ham // Pepperoni // Salami // Mortadella
1 item 298
2 items 388
3-4 items 488



09

09 เนยแข็งนานาชาติ
Gourmet Cheese Collection
488



10

10 ไส้กรอกอีสาน กับถั่วลิสง +
พริกสด
Northeastern Style Sour -
Sausage w Fresh Condiments
288



11 V

11 ข้าวโพดคั่วถุงโต +
เครื่องปรุงนานาชาติ
Big Popcorn w Condiments
388

NIBBLES & APPETIZERS



12 ยำส้มโอกุ้งย่าง
Pomelo Salad w Grilled Tiger Prawn
398



13 पोอี่ปี้ยะผักสด
Rice Paper Roll of Exotic Vegetables
278



14 पोอี่ปี้ยะปู!
Hua Hin Crab Meat Spring Roll
368



15 แตงโม + ปลา (แซลมอน) แห้ง
Tang Mo Pla Haeng Classic Watermelon
w Aromatic Crispy Salmon
298



16 ทอดมันปลา
Thai Aromatic Fish Cake
228



17 ข้าวเหนียวหมูปิ้ง
Grilled Pork w Sticky Rice
258



18 เมี่ยงกะน้า
Meang Kana Thai Snack w Kale Leave
and Roasted Coconut Sauce
258



19 ปีกไก่ทอดน้ำปลา
Thai Style Fried Chicken Wing
188



20 ไก่สะเต๊ะ
Chicken Satay w Peanut Sauce,
Cucumber Relish, and
Local Toast
338



21 ปลาหมึกแดดเดียวทอด
Deep Fried A-Day-Dried Squid
388



22 หอยแมลงภู่อบสไตล์ลิตส์ซี
Let's Sea Aromatic Steamed -
Mussels
458



23 เนื้อย่าง จิ้มแจ่ว (สเต็กสันนอก-
เกรดพรีเมียมจากออสเตรเลีย)
Grilled Australian Sirloin (180g)
w Spicy Jaew Sauce
988

24 ส้มตำปูม้า
Som Tum Papaya Salad w
Hua Hin Crab
388

25 กุ้งต้มปูนี้
Steamed Crab Backstroke
688

26 ส้มตำกุ้งสด + ปูนี้ทอดกรอบ
Som Tum Papaya Salad w
Fresh Shrimp & Deep Fried Soft -
Shell Crab
398

27 ยำทะเลเส้นแก้ว
Spicy & Sour Seafood Salad w
Konjac Noodle
398

28 ปลาหมึกย่างน้ำตัก
Grilled Squid w Thai Spicy &
Sour Dressing
448



NIBBLES & APPETIZERS



29 หอยตลับผัดโรหะพา
กับไวน์ขาว
Wok Tossed Clams w
White Wine & Basil
378



30 อมยิ้มทอดมันกุ้ง +
ไข่ปลาการ์เวียร์ และ
ไข่กุ้งกับซอสค็อกเทล
Shrimp Cake Lollipop +
Caviar & Ebiko w
Cocktail Sauce
428



31 กุ้งชุบเกล็ดมะพร้าว
กับซอสราสเบอร์รี่
Coconut Coated Pop Shrimp w
Raspberry Sauce
388



32 ปลาหมึกวงชุบแป้งทอด
Hua Hin Calamari
388



33 หอยเชลล์สอโกโตย่างกับ
ไข่ปลาการ์เวียร์
Grilled Giant Scallop w
Caviar
958

34 ตับบด + นมปังกรอบ +
แยมส้มจัด
Liver Parfait + Crunch Toast +
Homemade Marmalade
288

35 หอยแอมลวู๋อบเนย
กับนมปังกระเทียม
Garlic & Butter Baked Mussels
488



36 หนวดปลาหมึกยักษ์ย่างเคล้าน้ำมันมะกอก +
น้ำมะนาวสด
Grilled Octopus w Fresh Lime Olive Oil
358

37 ปลาหมึกวงชุบแป้งทอด
Hua Hin Calamari
388

38 กุ้งชุบเกล็ดมะพร้าว
กับซอสราสเบอร์รี่
Coconut Coated Pop Shrimp w
Raspberry Sauce
388

39 อมยิ้มทอดมันกุ้ง +
ไข่ปลาการ์เวียร์ และ
ไข่กุ้งกับซอสค็อกเทล
Shrimp Cake Lollipop +
Caviar & Ebiko w
Cocktail Sauce
428

40 หอยตลับผัดโรหะพา
กับไวน์ขาว
Wok Tossed Clams w
White Wine & Basil
378

41 ปลาหมึกวงชุบแป้งทอด
Hua Hin Calamari
388

42 กุ้งชุบเกล็ดมะพร้าว
กับซอสราสเบอร์รี่
Coconut Coated Pop Shrimp w
Raspberry Sauce
388

43 อมยิ้มทอดมันกุ้ง +
ไข่ปลาการ์เวียร์ และ
ไข่กุ้งกับซอสค็อกเทล
Shrimp Cake Lollipop +
Caviar & Ebiko w
Cocktail Sauce
428

44 หอยตลับผัดโรหะพา
กับไวน์ขาว
Wok Tossed Clams w
White Wine & Basil
378

45 ปลาหมึกวงชุบแป้งทอด
Hua Hin Calamari
388

46 กุ้งชุบเกล็ดมะพร้าว
กับซอสราสเบอร์รี่
Coconut Coated Pop Shrimp w
Raspberry Sauce
388

47 อมยิ้มทอดมันกุ้ง +
ไข่ปลาการ์เวียร์ และ
ไข่กุ้งกับซอสค็อกเทล
Shrimp Cake Lollipop +
Caviar & Ebiko w
Cocktail Sauce
428

48 หอยตลับผัดโรหะพา
กับไวน์ขาว
Wok Tossed Clams w
White Wine & Basil
378

SALAD & SOUP

37



37 สลัดองเชฟฟิเลตส์ ซี
Let's Sea Chef Salad
488

38 ซีซาร์สลัดกับกุ้งลายเสือย่าง
Caesar Salad w Grilled Tiger Prawn
488

39 สลัดผักพื้นบ้าน
Domestic Garden Salad
288

40 สลัดผักร็อกเก็ต
Rocket Salad w Cherry Tomato,
Pine Seed, and Parmesan
378

38




39 **V**



40 **V**



V Possible in vegetarian version with different ingredients
 Spicy level can be adjusted. Please advise your preference when order.
! We care about your food allergy and any restriction. Let us know when you order.

ราคายังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม
Prices are subject to 10% service charge and VAT

41 **V**

41 ซุปข้าวโพด
Corn Soup
358

42



42 ครีมหาซูปเนื้อปูกับหอยตลับ
Hua Hin Clam & Crab Chowder
488

43 **V**

43 ซุปเห็ดกับน้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล
Wild Mushroom Soup w Black Truffle Oil
458

44 **V**

44 ซุปหัวหอม
Onion Soup
388

PASTA & PIZZA



45



46

45 สปาเกตตีหมึกดำผัดหอยตลับ
โรสกับไวน์ขาว
Squid Ink Spaghetti w
Hua Hin Clam & White Wine
Entrée: 398
Main Course: 478

46 สปาเกตตีโรเซ่ + ไข่กุ้ง
กับกุ้งลายเสือ // ปลาแซลมอน
Ebiko Rosé Spaghetti -
Tiger Prawn // Salmon
Entrée: 628
Main Course: 688

47 เฟตตุชินีเพสโตกับกุ้งลายเสือ
Fettuccine Pesto w
King Tiger Prawn
Entrée: 628
Main Course: 688



47



48 V



49

48 เส้นลีนกวินีผัดครีมซอสเห็ด
พอร์ชินีและเห็ดทรัฟเฟิล
Linguine w Porcini & Truffle
Entrée: 428
Main Course: 498

49 เฟตตุชินีสตูว์เนื้อ
Fettuccine Beef Stew
Entrée: 478
Main Course: 558



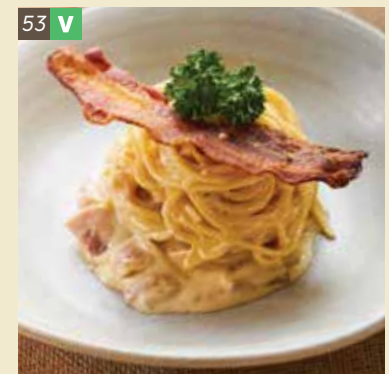
50 V



51 V



52 V



53 V

50 ข้าวริซอตโตเห็ด + เห็ดทรัฟเฟิล
Truffle Risotto w
Local Mushroom
Entrée: 388
Main Course: 478

51 สปาเกตตีผัดน้ำมันมะกอก
กระเทียม โรสพา พริก พริกแห้ง
+ ปลาเค็มกรอบ
Spaghetti Aglio, Olio e
Peperoncino + Crunchy Thai
Anchovies
Entrée: 388
Main Course: 478

52 เพนเน่ครีมซอสมีสตาร์ด
ไส้เห็ด + หอม
Penne Crema & Fungi
(Light Dijon Mustard Cream
+ Mushroom + Onion)
Entrée: 388
Main Course: 478

53 สปาเกตตีคาร์บอนารา
(ครีมซอส + แฮม + เบคอน)
Spaghetti Carbonara
Entrée: 398
Main Course: 488

54



54 พิชซ่าอาหารทะเล
Seafood Pizza
558

55 V



55 พิชซ่าแฮม + เห็ด
Ham & Mushroom Pizza
498

56 V



56 พิชซ่าแฮม + สับปะรด
Hawaiian Pizza
498

57 V



57 พิชซ่าโทระพา + มะเขือเทศ
Margarita Pizza
458

58



58 พิชซ่าไส้กรอกไส้เมล็ดพริกไทย
Pepperoni Pizza
498

59



59 พิชซ่าบางกรอบไส้มาสคาร์โปเนชีส +
พาร์มาแฮม + พักร็อกเก็ต
Mascarpone w Parma Ham &
Rocket Pizza
688



V Possible in vegetarian version with different ingredients
S Spicy level can be adjusted. Please advise your preference when order.
I We care about your food allergy and any restriction. Let us know when you order.

DOMESTIC MAIN COURSE



60  
ต้มยำกุ้ง
Tom Yum Kung
388



61  
ต้มโคล้งปลาสดลิตรอบ
Tom Klong Spicy &
Sour Clear Soup w Crispy Fish
388



62
กุ้งทอดกระเทียมพริกไทย
Fried Giant Sea Prawns w
Garlic & Pepper
398



63  
ต้มข่าไก่
Tom Kha Gai
378



64 
จู้จี้กุ้งลายเสือ
Choo Chee Kung - King Tiger Prawn w
Red Curry Gravy
778



65
ปูนิ่มกรอบเคล้าซอสไข่แดงเค็ม
Crispy Soft Shell Crab w
Caramelized Salted Egg York
558

66 **ซี่โครงหมูอบสับปะรด**
Baked Spare Ribs w Hua Hin Pineapple
388



67 **ปู + เนื้อปูผัดผงกะหรี่**
Sautéed Hua Hin Crab +
Crab Meat w Yellow Curry Powder
788



68 **ปลากระพงทอดราดน้ำปลา +
กระเทียมกรอบ**
Deep Fried Sea Bass w Fish Sauce
and Crispy Garlic
598



69 **มัสมั่นแกะ**
Lamb Massaman Curry
588



70 **ปลากระพงนึ่งมะนาว**
Steamed Sea Bass w Spicy Lime Sauce
598

71 **ปลาเก๋าทอดราดซอสผัดกระเพรา**
Crispy Grouper w Basil Sauce
678



Possible in vegetarian version with different ingredients



Spicy level can be adjusted. Please advise your preference when order.



We care about your food allergy and any restriction. Let us know when you order.

ราคายังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม
Prices are subject to 10% service charge and VAT

DOMESTIC MAIN COURSE



72 อาหารทะเลย่างจานใหญ่ + ซอสนานาชนิด
Grilled Fresh Seafood Platter w Dip Varieties
1458



73 น้ำยาปู + เส้นจันท์
Blue Crab Meat in Rich Coconut Curry
528



74 แกงเขียวหวานไก่
Chicken Green Curry
378



75 พะแนงเนื้อ
Panaeng Nua Red Curry w Beef
498

76 แกงเผ็ดเป็ดย่าง
Gaeng Phed -
Ped Yang -
Roasted Duck -
Curry w Lychee &
Pineapple
428



76 V 🌶️

77 แกงส้มเนื้อปลากระพง
+ ซ่อมชุบไข่
Gaeng Som Thai -
Spicy & Sour Curry
w Fish Fillet and
Vegetable
388



77 V 🌶️

78 แกงคั่วหอยงมใบยอ
Snail Yellow Curry
w Morinda Leaf
388



78 🌶️



79

79 บล็อกโครี่เนื้อสันนอกจากออสเตรเลีย น้ำมันหอย
Sautéed Broccoli w Australian Beef Sirloin & Oyster Sauce
388



80 V

80 พัดผักนึ่งไฟแดงกับ
ปลาเค็มกรอบ
Flaming Toast Morning Glory
w Let's Sea Style Crispy Fish
188



81 V 🌶️

81 พัดกะหล่ำปลี + คენ้ำกับเบคอน
Sautéed Cabbage & Kale w
Bacon
298

V

Possible in vegetarian version with different ingredients

🌶️

Spicy level can be adjusted. Please advise your preference when order.

!

We care about your food allergy and any restriction. Let us know when you order.

ราคายังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม
Prices are subject to 10% service charge and VAT

INTERNATIONAL MAIN COURSE



82 เนื้อหมูติดซี่โครงอบ ราดซอสเห็ด เสิร์ฟกับซอสแอปเปิ้ลสด
Grilled Pork Chop w Mushroom Gravy &
Homemade Apple Sauce
758



83 ทาแกะอบ เสิร์ฟกับผักทองอบเคล้าน้ำมันมะกอก
Braised Lamb Shank w Olive Oil & Mashed Pumpkin
758



84 เนื้อปลากระพงแดงย่างบนกระทะ
เสิร์ฟกับผักโขม
Pan Grilled Baby Snapper Fillet on
Spinach Bed
688



85 ปลาใบไม้ทั้งตัวย่าง
Grilled Sole on Bone w
Oyster Mushroom & Green Pea
768



86 หอยเชลล์ฮอกไกโดย่าง
เสิร์ฟบนข้าวสาลีสีทองลิ้นปรี่กับหญ้าฟริน
Grilled Giant Hokkaido Scallop on
Saffron Risotto
688

87



87 สเต็กเนื้อสันนอกเกรดพรีเมียมจากออสเตรเลีย
Prime Quality Australian Beef Sirloin 230 g
1398

88



88 อกเป็ดย่างเสิร์ฟกับซอสทับทิม +
ครีมฟักทอง
Roasted Duck Breast w
Pomegranate Sauce & Pumpkin Purée
698

89



89 ไก่ครึ่งตัวอบ เสิร์ฟกับมันฝรั่ง
Roasted Half Spring Chicken
658

90



90 ปลาทะเลชุบแป้งทอด + มันฝรั่ง
Fish & Fries
488



Possible in vegetarian version with different ingredients



Spicy level can be adjusted. Please advise your preference when order.



We care about your food allergy and any restriction. Let us know when you order.

ราคายังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม
Prices are subject to 10% service charge and VAT

RICE & NOODLE



91 พัดไทยกุ้งลายเสือ
Phad Thai w Tiger Prawn
488

92 ข้าวผัดอินโดนีเซีย
Nasi Goreng
388

93 ข้าวอบสับปะรด + เนื้อปู
Baked Rice w Crab Meat
& Condiments in Pineapple
478



94 ข้าวผัดทะเลใต้
Fried Rice w Seafood
(S 308 / M 458 / L 598)

95 ข้าวผัดปู + ไข่ปู
Fried Rice w Crab Meat
+ Crab Roe
(S 308 / M 458 / L 598)



96 ข้าวหอมมะลิ
Steamed Jasmine Rice
Plate 58 //
Big Pot 228



97 ข้าวมันปู
Organic Brown Rice
Plate 58 //
Big Pot 228



98 ข้าวสีนิล
Black Wild Rice
Plate 58 //
Big Pot 228

V Possible in vegetarian version with different ingredients

🌶️ Spicy level can be adjusted. Please advise your preference when order.

! We care about your food allergy and any restriction. Let us know when you order.

ราคายังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม
Prices are subject to 10% service charge and VAT

LET'S SEA IS PROUD TO USE THE FOLLOWING PRODUCTS IN COOKING

*ORGANIC VEGETABLES –
GROW IN NET IN HUA HIN
GARDENS, NO PESTICIDE*

*BLUE CRAB, SQUID,
AND CLAM –
FRESHLY CAUGHT BY
LOCALS FROM THE GULF OF
SIAM IN FRONT OF YOU*

*RIVER PRAWN AND SEA BASS –
SWIMMING FRESH*

*CERTIFIED HYGIENIC
CHICKEN, PORK, BEEF*

*GIANT HOKKAIDO SCALLOP
WITH SASHIMI QUALITY*

*HOKKAIDO, TASMANIAN,
OR WASHINGTON LIVELY
FRESH OYSTER –*

*DIFFERENT SOURCING FOR
ITS BEST TASTE YEAR-ROUND*

*AUSTRALIAN MEAT STANDARD
PRIME GRADE BEEF STEAK*

*BAREFOOT STROLLS, TROPICAL SIGHTS AND SOUNDS,
EXOTIC FLAVOURS AND A RELAXED WAY OF LIFE
THIS IS THE ESSENCE OF HUA HIN PERFECTED BY LET'S SEA*



AL FRESCO DINING
HUA HIN BEACH FRONT



*FOR YOUR FAV DRINKS / NIBBLES & APPETIZERS / SALAD & SOUP /
PASTA & PIZZA / MAIN COURSE / RICE & NOODLE*

WWW.LETUSSEA.COM