



*TASTE  
SENSATION*



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



02 ปลาแซลมอนรมควันราดซอสมะนาว  
Smoked Salmon w Spicy Lime Sauce  
398




03 เกี้ยวไส้ปูอบชีส  
Crispy Wonton w Cheese & Crab Meat  
248



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.



# 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  
368



08

08 พาร์มาแฮม // เปปเปอร์โรนี // ซาลามิ // มอร์ตาเดลา  
Fresh Slices of Parma Ham // Pepperoni // Salami // Mortadella  
1 item 338  
2 items 398  
3-4 items 528



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



12 ยำส้มโอกุ้งย่าง  
Pomelo Salad w Grilled Tiger Prawn  
398

13

V



13 पोอี่ปี้ยะผักสด  
Rice Paper Roll of Exotic Vegetables  
288

14



14 पोอี่ปี้ยะปู!  
Hua Hin Crab Meat Spring Roll  
388

15



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





16 ทอดมันปลา  
Thai Aromatic Fish Cake  
248



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  
358



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  
998



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  
468





# NIBBLES & APPETIZERS



29 หอยตลับผัดโรหะพา  
กับไวน์ขาว  
Wok Tossed Clams w  
White Wine & Basil  
388



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



31 กุ้งชุบเกล็ดมะพร้าว  
กับซอสราสเบอร์รี่  
Coconut Coated Pop Shrimp w  
Raspberry Sauce  
398



32 ปลาหมึกวงชุบแป้งทอด  
Hua Hin Calamari  
398



33 หอยเชลล์สอโกโตย่างกับ  
ไข่ปลาการ์เวียร์  
Grilled Giant Scallop w  
Caviar  
958

36 หมวดยปลาหมึกยักษ์ย่างเคล้าน้ำมันมะกอก +  
น้ำมะนาวสด  
Grilled Octopus w Fresh Lime Olive Oil  
388



33 หอยเชลล์สอโกโตย่างกับ  
ไข่ปลาการ์เวียร์  
Grilled Giant Scallop w  
Caviar  
958

34 ตับผัด + ขนมปังกรอบ +  
แยมส้มจัด  
Liver Parfait + Crunch Toast +  
Homemade Marmalade  
288

35 หอยแอมลวูบเนย  
กับขนมปังกระเทียม  
Garlic & Butter Baked Mussels  
488





# SALAD & SOUP

37



37 สลัดองเชฟฟิเลตส์ ซี  
Let's Sea Chef Salad  
488

38 ซีซาร์สลัดกับกุ้งลายเสือย่าง  
Caesar Salad w Grilled Tiger Prawn  
498

39 สลัดผักพื้นบ้าน  
Domestic Garden Salad  
288

40 สลัดผักร็อกเก็ต  
Rocket Salad w Cherry Tomato,  
Pine Seed, and Parmesan  
388

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 ครีมซูปเนื้อปูกับหอยตลับ  
Hua Hin Clam & Crab Chowder  
498

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: 498

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

47 เฟตตูชินีเพสโตกับกุ้งลายเสือ  
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: 528

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



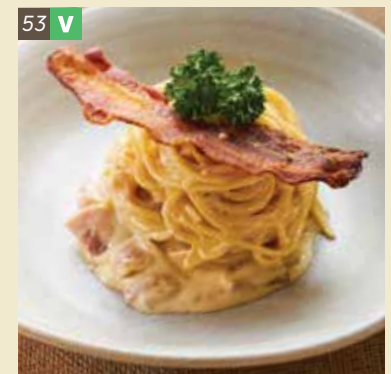
50 V



51 V



52 V



53 V

50 ข้าวริซอตโตเห็ด + เห็ดทรัฟเฟิล  
Truffle Risotto w  
Local Mushroom  
Entrée: 428  
Main Course: 528

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: 428  
Main Course: 478

53 สปาเกตตีคาร์บอนารา  
(ครีมซอส + แฮม + เบคอน)  
Spaghetti Carbonara  
Entrée: 428  
Main Course: 528



54



54 พืช้าอาหารทะเล  
Seafood Pizza  
598

55 V



55 พืช้าแฮม + เห็ด  
Ham & Mushroom Pizza  
528

56 V



56 พืช้าแฮม + สับปะรด  
Hawaiian Pizza  
528

57 V



57 พืช้าโทระพา + มะเขือเทศ  
Margarita Pizza  
478

58



58 พืช้าไส้กรอกไล้เมล็ดพริกไทย  
Pepperoni Pizza  
528

59



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



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.





# 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  
428



63    
ต้มข่าไก่  
Tom Kha Gai  
378



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



65  
ปูนิ่มกรอบเคล้าซอสไข่แดงเค็ม  
Crispy Soft Shell Crab w  
Caramelized Salted Egg York  
588



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  
598



70 ปลากระพงนึ่งมะนาว  
Steamed Sea Bass w Spicy Lime Sauce  
598

71 ปลาเก๋าทอดราดซอสผัดกระเพรา  
Crispy Grouper w Basil Sauce  
678



**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



# 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  
398



75 พะแนงเนื้อ  
Panaeng Nua Red Curry w Beef  
528



76 แกงเผ็ดเป็ดย่าง  
Gaeng Phed -  
Ped Yang -  
Roasted Duck -  
Curry w Lychee &  
Pineapple  
458



77 แกงส้มเนื้อปลากระพง  
+ ซะอมชุบไข่  
Gaeng Som Thai -  
Spicy & Sour Curry  
w Fish Fillet and  
Vegetable  
398



78 แกงคั่วหอยงมใบยอ  
Snail Yellow Curry  
w Morinda Leaf  
398



79 บล๊อคโครี่เนื้อสันนอกจากออสเตรเลีย น้ำมันหอย  
Sautéed Broccoli w Australian Beef Sirloin & Oyster Sauce  
428



80 พัดผักนึ่งไฟแดงกับ  
ปลาเค็มกรอบ  
Flaming Toast Morning Glory  
w Let's Sea Style Crispy Fish  
198



81 พัดทะเล้าปลี + คะน้ากับเบคอน  
Sautéed Cabbage & Kale w  
Bacon  
298



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  
798



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  
เสิร์ฟบนข้าวสาลีสีเหลืองปรุงรสกับหญ้าฟริน  
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  
498



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.



# 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  
488



94 ข้าวผัดทะเลใต้  
Fried Rice w Seafood  
(S 328 / M 458 / L 598)

95 ข้าวผัดปู + ไข่ปู  
Fried Rice w Crab Meat  
+ Crab Roe  
(S 328 / 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.



---

# *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*