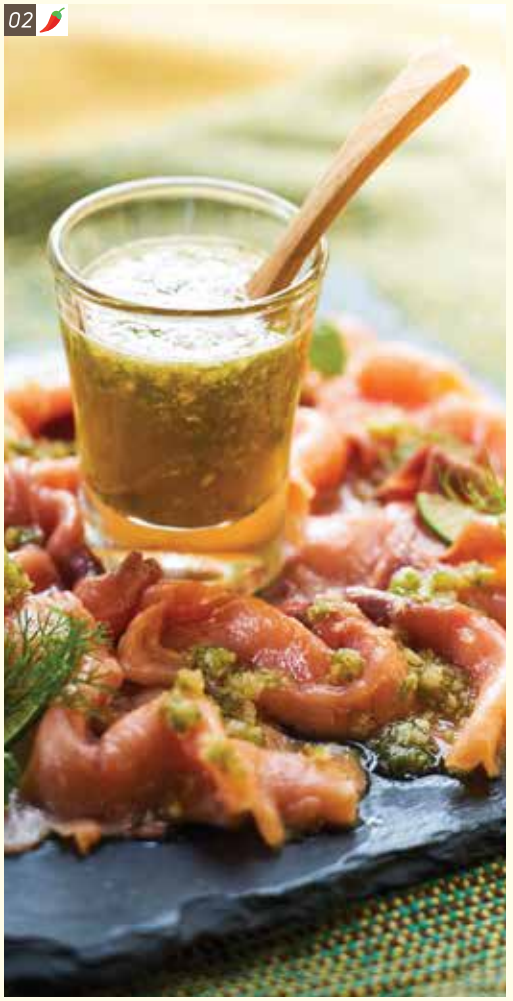
TASTE SENSATION

Let's sea
HUA HIN'S BEACH RESTAURANT

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



02 **ปลาแซลมอนรมควันราดซอสมะนาว**
Smoked Salmon w Spicy Lime Sauce
398

03 **เกี๊ยวไส้ปูอบชีส**
Crispy Wonton w Cheese & Crab Meat
258

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

05 **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 **เฟรนช์ฟรายส์เคล้าน้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล + เนยแข็ง**
French Fries w Truffle Oil & Shredded Parmesan
398

07 **ลาบทอด (แบบนุ่ม)**
Thai Spicy & Sour - Mini Pork Burger
388

08 **พาร์มาแฮม // เปปเปอโรนี // ซาลามี // มอร์ทาเดลลา**
Fresh Slices of Parma Ham // Pepperoni // Salami // Mortadella
1 item 338
2 items 398
3-4 items 528

09 **เนยแข็งนานาชนิด**
Gourmet Cheese Collection
488

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

11 **ข้าวโพดคั่วถุงโต + เครื่องปรุงนานาชนิด**
Big Popcorn w Condiments
388

NIBBLES & APPETIZERS

12

12 **ยำส้มโอกุ้งย่าง**
Pomelo Salad w Grilled Tiger Prawn
398

13 V

13 **ปอเปี๊ยะผักสด**
Rice Paper Roll of Exotic Vegetables
288

14

14 **ปอเปี๊ยะปู!**
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 **กุ้งชุบเกล็ดมะพร้าวกับราสพ์เบอรี่ซอส**
Coconut Coated Pop Shrimp
w Raspberry Sauce
398

18 **เมี่ยงคะน้า**
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 **หอยแมลงภู่อบสไตล์เล็ตส์ซี**
Let's Sea Aromatic Steamed -
Mussels
468

23 **เนื้อย่าง จิ้มแจ่ว (สเต็กสันนอก-เกรดพรีเมียมจากออสเตรเลีย)**
Grilled Australian Sirloin (180g)
w Spicy Jaew Sauce
998

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

24 **ส้มตำปูม้า**
Som Tum Papaya Salad w
Hua Hin Crab
388

25 **ปลาหมึกย่างน้ำตก**
Grilled Squid w Thai Spicy &
Sour "Jaew" Dressing
468

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

27 **ยำทะเลเส้นแก้ว**
Spicy & Sour Seafood Salad w
Konjac Noodle
398

28 **สเต็กปลาดิบห่อสาหร่ายกับครีมวาซาบิ**
Oginawa's Style Wagame Ahi Tuna
588

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

NIBBLES & APPETIZERS

29 **หอยตลับผัดโหระพา กับไวน์ขาว**
Wok Tossed Clams w White Wine & Basil
388

30 **อมยิ้มทอดมันกุ้ง + ไข่ปลาคาร์เวียร์ และ ไข่กุ้งกับซอสค็อกเทล**
Shrimp Cake Lollipop + Caviar & Ebiko w Cocktail Sauce
458

31 **หนังปลา(แซลมอน)กรอบ เคล้าซอสไข่แดงเค็ม**
Toased Crispy Salmon Skin w Salted Egg Yolk
158

32 **ปลาหมึกวงชุบแป้งทอด**
Hua Hin Calamari
398

33 **หอยเชลล์ฮอกไกโดย่างกับไข่ปลาคาเวียร์**
Grilled Giant Scallop w Caviar
958

34 **หอยขมอบเนยกระเทียม**
Baked Thai Escargot w Garlic Butter
248

35 **หอยแมลงภู่อบเนย กับขนมปังกระเทียม**
Garlic & Butter Baked Mussels
498

36 **หนวดปลาหมึกยักษ์ย่างเคล้าน้ำมันมะกอก + น้ำมะนาวสด**
Grilled Octopus w Fresh Lime Olive Oil
388

SALAD & SOUP

37 **สลัดของเชฟเล็ตส์ 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

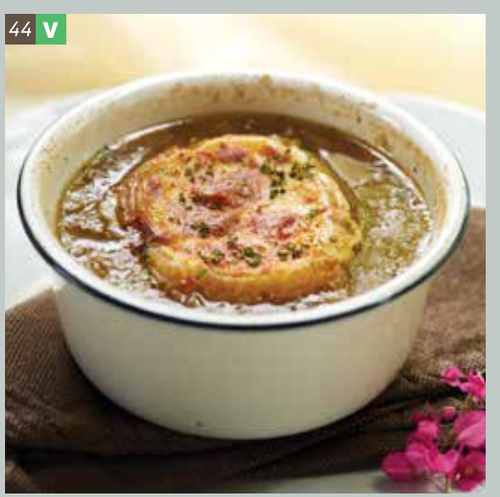
V Possible in vegetarian version with different ingredients
Spicy level can be adjusted. Please advise your preference when order.
! We care about your food allergy and any restriction. Let us know when you order.

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

41 **ซุปข้าวโพด**
Corn Soup
358

42 **ครีมซุปเนื้อปูกับหอยตลับ**
Hua Hin Clam & Crab Chowder
498

43 **ซุปเห็ดกับน้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล**
Wild Mushroom Soup w Black Truffle Oil
468



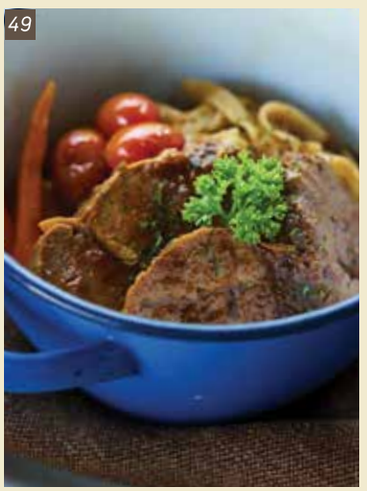
44 **ซุปหัวหอม**
Onion Soup
388

PASTA & PIZZA

45 **สปาเกตตีหมึกดำผัดหอยตลับ โหระพากับไวน์ขาว**
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 **เฟตตุชินีเพสโตกับกุ้งลายเสือ**
Fettuccine Pesto w King Tiger Prawn
Entrée: 628
Main Course: 688



48 **เส้นลินกวินีผัดครีมซอสเห็ดพอร์ชินีและเห็ดทรัฟเฟิล**
Linguine w Porcini & Truffle
Entrée: 428
Main Course: 528

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

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

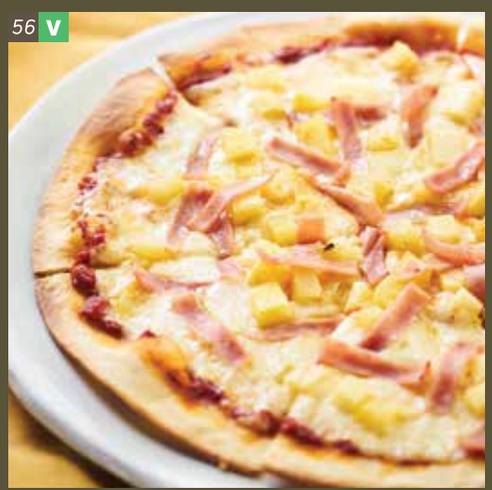
51 **สปาเกตตีผัดน้ำมันมะกอก กระเทียม โหระพา พริก พริกแห้ง + ปลาเค็มกรอบ**
Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino + Crunchy Thai Anchovies
Entrée: 388
Main Course: 478

52 **เพนเน่ครีมซอสมัสตาร์ด ใส่เห็ด + หอม**
Penne Crema & Fungi (Light Dijon Mustard Cream + Mushroom + Onion)
Entrée: 428
Main Course: 478

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

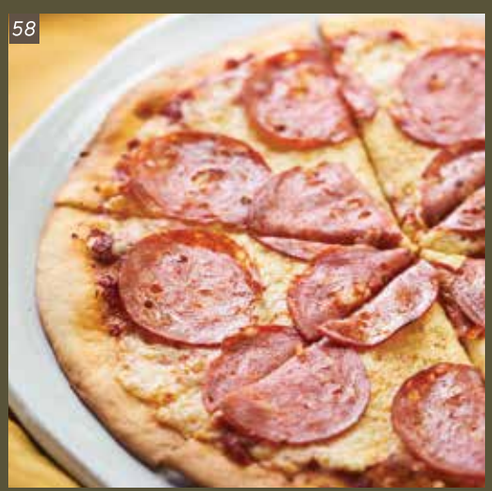
54 **พิซซ่าอาหารทะเล**
Seafood Pizza
598

55 **พิซซ่าแฮม + เห็ด**
Ham & Mushroom Pizza
528



56 **พิซซ่าแฮม + สับปะรด**
Hawaiian Pizza
528

57 **พิซซ่าโหระพา + มะเขือเทศ**
Margarita Pizza
478



58 **พิซซ่าไส้กรอกไส้เมล็ดพริกไทย**
Pepperoni Pizza
528

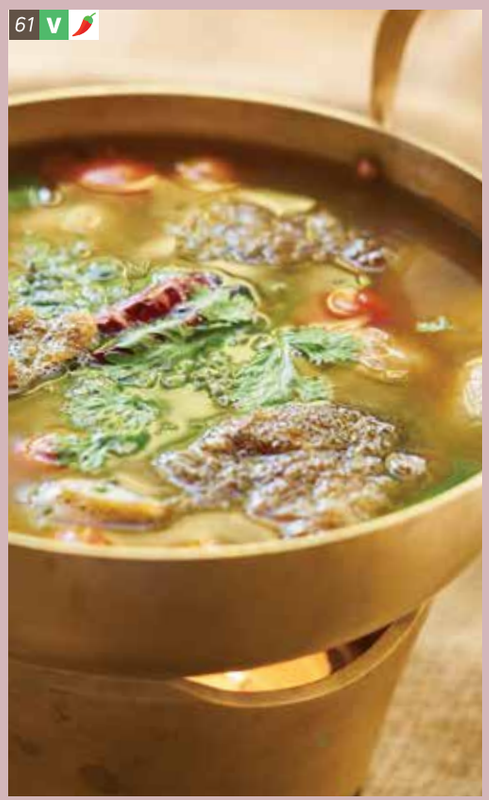
59 **พิซซ่าบางกรอบไส้มาสคาร์โปนชีส + พาร์มาแฮม + ผักร็อกเก็ต**
Mascarpone w Parma Ham & Rocket Pizza
688

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

60 **ต้มยำกุ้ง**
Tom Yum Kung
388



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

62 **กุ้งทอดกระเทียมพริกไทย**
Fried Giant Sea Prawns w
Garlic & Pepper
428

63 **ต้มข่าไก่ใส่หัวปลีเผา**
Tom Kha Gai w Toast Banana Blossom
378

64 **ฉู่ฉี่กุ้งลายเสือ**
Choo Chee Kung - King Tiger Prawn w
Red Curry Gravy
798

65 **ปูนิ่มกรอบเคล้าซอสไข่แดงเค็ม**
Crispy Soft Shell Crab w
Caramelized Salted Egg Yolk
588

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

67 **ปู + เนื้อปูผัดผงกะหรี่**
Sautéed Hua Hin Crab +
Crab Meat w Yellow Curry Powder
798

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

69 **มัสมั่นแกะ**
Lamb Massaman Curry
598

70 **ปลากะพงนึ่งมะนาว**
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
558

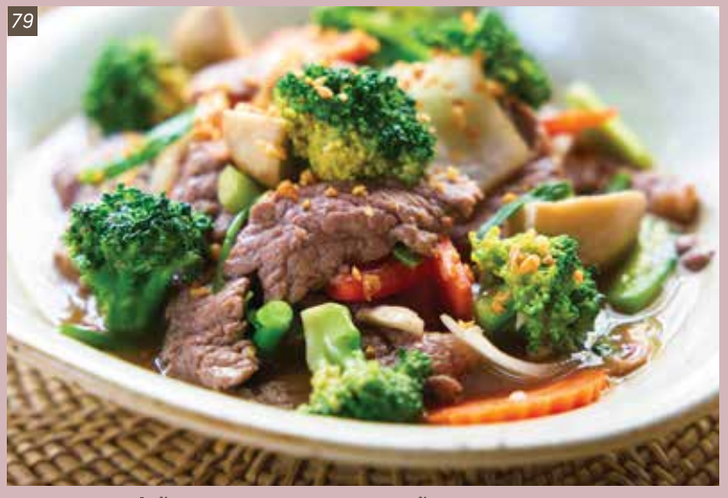
74 **แกงเขียวหวานไก่**
Chicken Green Curry
398

75 **พะแนงเนื้อ**
Panaeng Nua Red Curry w Beef
528

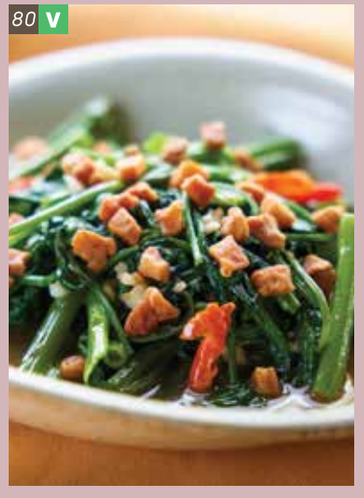
76 **แกงเผ็ดเป็ดย่าง**
Gaeng Phed - Ped Yang - Roasted Duck - Curry w Lychee & Pineapple
458

77 **แกงคั่วสับปะรดหอยแมลงภู่เปลือกดำ**
Old Style Thai Yellow Curry w Hua Hin Pineapple & Black Mussels
428

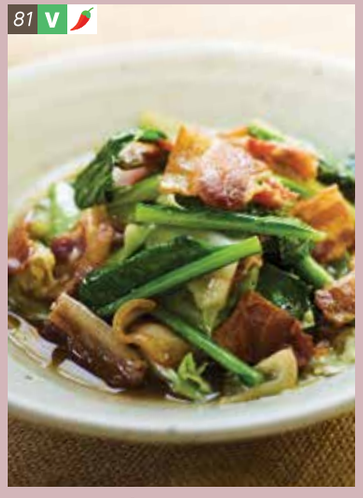
78 **แกงคั่วหอยขมใบยอ**
Thai Escargot Yellow Curry w Morinda Leaf
398



79 **บล็อกโคลี่เนื้อสันนอกจากออสเตรเลียน้ำมันหอย**
Sautéed Broccoli w Australian Beef Sirloin & Oyster Sauce
428



80 **ผัดผักบุ้งไฟแดงกับปลาเค็มกรอบ**
Flaming Toast Morning Glory w Let's Sea Style Crispy Fish
198



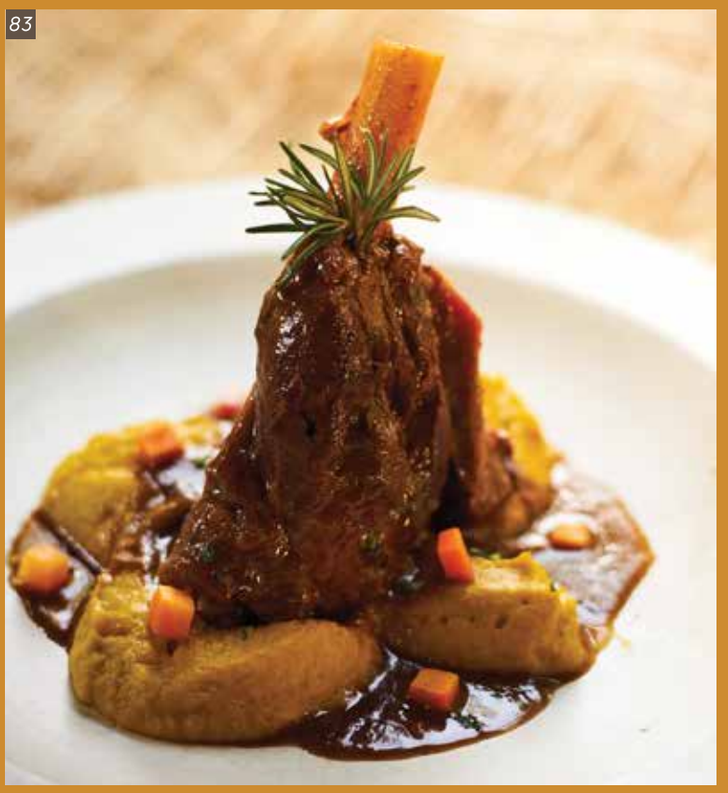
81 **ผัดกะหล่ำปลี + คะน้ากับเบคอน**
Sautéed Cabbage & Kale w Bacon
298

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 **ขาแกะอบ เสิร์ฟกับฟักทองบดเคล้าน้ำมันมะกอก**
Braised Lamb Shank w Olive Oil & Mashed Pumpkin
858

84 **เนื้อปลากะพงแดงย่างบนกระทะ เสิร์ฟกับผักโขมอบ**
Pan Grilled Baby Snapper Fillet on
Spinach Bed
688

85 **สเต็กปลาแซลมอนกับครีมเลมอน+ไวน์ขาว**
Grilled Salmon w
White Wine & Lemon Cream Sauce
788

86 **หอยเชลล์ฮอกไกโดย่าง เสิร์ฟบนข้าวสไตล์อิตาลีปรุงกับหญ้าฝรั่น**
Grilled Giant Hokkaido Scallop on
Saffron Risotto
688

87 **สเต็กเนื้อสันนอกเกรดพรีเมียมจากออสเตรเลีย**
Prime Quality Australian Beef Sirloin 230 g
1458

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

89 **ไก่ครึ่งตัวอบ เสิร์ฟกับมันฝรั่ง**
Roasted Half Spring Chicken
678

90 **ปลาทะเลชุบแป้งทอด + มันฝรั่ง**
Fish & Fries
498

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

RICE & NOODLE

91 **ผัดไทยกุ้งลายเสือ**
Phad Thai w Tiger Prawn
488

92 **ข้าวผัดอินโดนิเซีย**
Nasi Goreng
388

93 **ข้าวอบสับปะรด + เนื้อปู**
Baked Rice w Crab Meat
& Condiments in Pineapple
488

94 **กุ้งอบวุ้นเส้น**
Steamed Aromatic Vermicelli w
Sea Prawns
388

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.

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

GMP Quality – Good Manufacturing Practice Certification

ISO 14001 – Registered

AL FRESCO DINING
HUA HIN BEACH FRONT

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

WWW.LETUSSEA.COM