



Taste
Sensation

Let's
sea
HUA HIN'S
BEACH RESTAURANT

01



01 หอยนางรมแปซิฟิก

Pacific Oyster

258 / each | **Special! Buy 6 pay 5 // Buy 12 pay 10**

02



02 ปลาแซลมอนรมควันราดซอสมะนาว

Smoked Salmon w Spicy Lime Sauce

398

03



03 เกี้ยวไส้ปูอบชีส

Crispy Wonton w Cheese & Crab Meat
258

04



04 เกี้ยวห่อลาบ

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

05



05 เต้าหู้ทอด

Crispy Skin Tofu Cubes w
Sweet Chili Sauce & Cucumber Relish
228

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

FOR YOUR FAV DRINKS



06 **V** เฟรนช์ฟรายส์เคล้าน้ำมัน
เห็ดทรัฟเฟิล + เนยแข็ง
French Fries w Truffle Oil
& Shredded Parmesan
398



07 **V** ลาบทอด (แบบนุ่ม)
Thai Spicy & Sour -
Mini Pork Burger
398



08 พาร์มาแฮม // เปปเปอร์โรนี // ซาลามิ // มอร์ตาเดลา
Fresh Slices of Parma Ham // Pepperoni // Salami // Mortadella
1 item 358
2 items 428
3-4 items 558



09 **V** เนยแข็งนานาชาติ
Gourmet Cheese Collection
488



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



11 **V** ข้าวโพดคั่วถุงโต +
เครื่องปรุงนานาชาติ
Big Popcorn w Condiments
388

NIBBLES & APPETIZERS

12



12 แตมโม + ปลา (แซลมอน) แห้ง
Tang Mo Pla Haeng Classic Watermelon
w Aromatic Crispy Salmon
358

13

V



13 ปอเปี๊ยะผักสด
Rice Paper Roll of Exotic Vegetables
288

14



14 ปอเปี๊ยะปู!
Hua Hin Crab Meat Spring Roll
588

15



15 ยำส้มโอกุ้งย่าง
Pomelo Salad w Grilled Tiger Prawn
398



16 ทอดมันปลา
Thai Aromatic Fish Cake
268



17 กุ้งชุบเกล็ดมะพร้าวกับราสป์เบอร์รี่ซอส
Coconut Coated Pop Shrimp
w Raspberry Sauce
398



18 เมี่ยงค่าน้ำ
Meang Kana Thai Snack w Kale Leave
and Roasted Coconut Sauce
288



19 ปีกไก่ทอดน้ำปลา
Boneless Thai Style
Fried Chicken Wing
258



20 ไก่สะเต๊ะ
Chicken Satay w Peanut Sauce,
Cucumber Relish, and
Local Toast
358



21 ปลาหมึกแดดเดียวทอด
Deep Fried A-Day-Dried Squid
398



22 หอยแมลงภู่อรอมสไตล์เล็ทส์ซี
Let's Sea Aromatic Steamed -
Mussels
468



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 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



NIBBLES & APPETIZERS



28 หอยตลับผัดโรสพา
กับไวน์ขาว
Wok Tossed Clams w
White Wine & Basil
388



29 อมยิ้มทอดมันกุ้ง +
ไข่ปลาการ์เวียร์ และ
ไข่กุ้งกับซอสค็อกเทล
Shrimp Cake Lollipop +
Caviar & Ebiko w
Cocktail Sauce
458



30 สเต็กปลาดิบห่อสาหร่าย
กับครีมวาซาบิ
Oginawa's Style Wagame
Ahi Tuna
588



31 ปลาหมึกวงชุบแป้งทอด
Hua Hin Calamari
398



32 หอยเชลล์ซอกโกโตย่างกับ
ไข่ปลาการ์เวียร์
Grilled Giant Scallop w
Caviar
958



34 หอยลายอบเนยกระเทียม
Baked Clam w
Garlic Butter
268



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



35 หอยแมลงภู่อบเนย
กับงนมปังกระเทียม
Garlic & Butter Baked Mussels
498

SALAD & SOUP

36



36 สลัดของเชฟเล็ทส์ ซี
Let's Sea Chef Salad
498

37 ซีซาร์สลัดกับกุ้งลายเสือย่าง
Caesar Salad w Grilled Tiger Prawn
498

38 สลัดผักพื้นบ้าน
Domestic Garden Salad
288

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

37



38 V



39 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



40 **V**
ซูปข้าวโพด
Corn Soup
358



41
ครีมซูปเนื้อปูกับหอยตลับ
Hua Hin Clam & Crab Chowder
498



42
ซูปเห็ดกับน้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล
Wild Mushroom Soup w Black Truffle Oil
468

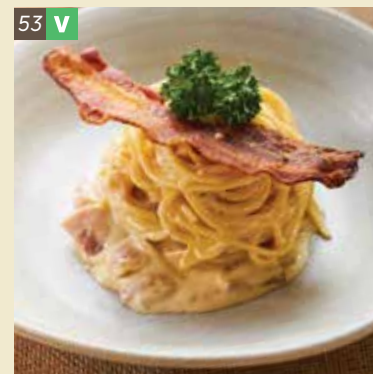


43 **V**
ซูปหัวหอม
Onion Soup
388



44 **V**
แกงจืดเต้าหู้ + สาหร่าย + หมูสับ
Thai Clear Soup of Tofu + Seaweed +
Minced Pork
288

PASTA & PIZZA



45 สปาเกตตีหมึกดำผัดหอยตลับ
โรสเฟากับไวน์ขาว
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 เฟตตuccินีเพสโตกับกุ้งลายเสือ
Fettuccine Pesto w
King Tiger Prawn
Entrée: 628
Main Course: 688

48 เส้นลินกวินีผัดครีมซอสเห็ด
พอร์ชินีและเห็ดทรัฟเฟิล
Linguine w Porcini & Truffle
Entrée: 428
Main Course: 528

49 สปาเกตตีเส้นดำผัดทะเลซอสมะเขือเทศสด
Squid Ink Spaghetti Marinara
Entrée: 498
Main Course: 598

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

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

52 เพนเน่ครีมซอสมิสตาจด์
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 พิชซ่าอาหารทะเล
Seafood Pizza
598



55 V

55 พิชซ่าแฮม + เห็ด
Ham & Mushroom Pizza
558



56 V

56 พิชซ่าแฮม + สับปะรด
Hawaiian Pizza
558



57 V

57 พิชซ่าโทรเฟอา + มะเขือเทศ
Margarita Pizza
488



58

58 พิชซ่าไส้กรอกโลเมลิ็ดพริกไทย
Pepperoni Pizza
558



59

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

DOMESTIC MAIN COURSE



60 ต้มยำกุ้ง
Tom Yum Kung
428



61 ต้มโคล้งปลาสดลิตรอบ
Tom Klong Spicy &
Sour Clear Soup w Crispy Fish
428



62 ต้มข่าไก่ใส่หัวปลีเผา
Tom Kha Gai w Toast Banana Blossom
388



63 ซี่โครงหมูอบสับปะรด
Baked Spare Ribs w Hua Hin Pineapple
388



64 จูจี๊กุ้งลายเสือ
Choo Chee Kung - King Tiger Prawn w
Red Curry Gravy
788



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

- 66 ปลาทุ้มเค็ม น้ำอ้อยสด
Local Mackerel w Prachuap Khirikhan
Sugarcane Stew
298



- 67 ปู + เนื้อปูผัดผงกะหรี่
Sautéed Hua Hin Crab +
Crab Meat w Yellow Curry Powder
858



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



- 69 มัสมั่นไก่
Chicken Massaman Curry
398



- 70 ปลากระพงนึ่งมะนาว
Steamed Sea Bass w Spicy Lime Sauce
598

- 71 กุ้งทอดกระเทียมพริกไทย
Fried Giant Sea Prawns w Garlic Pepper
458

- 72 กุ้งอบดอกเกลือสมุทรสาคร
Steamed Giant Sea Pramns
w Samut Sakhon's Fleur de Sel
458



DOMESTIC MAIN COURSE



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



74 น้ำยาปู + เส้นจันท์
Blue Crab Meat in Rich Coconut Curry
588



75 แกงเขียวหวานไก่
Chicken Green Curry
398



76 พะแนงเนื้อ
Panaeng Nua Red Curry w Beef
558

77 แกงเผ็ดเปิดย่าง
Gaeng Phed -
Ped Yang -
Roasted Duck -
Curry w Lychee &
Pineapple
468



78 แกงคั่วสับปะรด
หอยแมลงภู่เปลือกดำ
Old Style Thai Yellow
Curry w Hua Hin
Pineapple & Black
Mussels
498



79 แกงส้มผักพื้นบ้าน กับ
เนื้อปลากระพงทอด
Thai Sour Curry w
Vegetable +
Sea Bass Fillets
398



80 บล็อกโครีเนื้อสันนอกจากออสเตรเลีย น้ำมันหอย
Sautéed Broccoli w Australian Beef Sirloin & Oyster Sauce
428



81 พัดผักนึ่งไฟแดงกับ
ปลาเค็มกรอบ
Flaming Toast Morning Glory
w Let's Sea Style Crispy Fish
228



82 พัดกะหล่ำปลี + คะนากับเบคอน
Sautéed Cabbage & Kale w
Bacon
288

INTERNATIONAL MAIN COURSE

83



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

84



84 ทาแกะอบ เสิร์ฟกับผักทองอบเคล้าน้ำมันมะกอก
Braised Lamb Shank w Olive Oil & Mashed Pumpkin
858

85



85 เนื้อปลากระพงแดงย่างบนกระทะ
เสิร์ฟกับผักโขมอบ
Pan Grilled Baby Snapper Fillet on
Spinach Bed
688

86



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

87



87 หอยเชลล์ฮอกไกโดย่าง
เสิร์ฟบนข้าวสาลีสีเหลืองลิ้นปี่ปรุงกับหญ้าฟรืน
Grilled Giant Hokkaido Scallop on
Saffron Risotto
698

88



88 สเต็กเนื้อสันนอกเกรดพรีเมียมจากออสเตรเลีย
Prime Quality Australian Beef Sirloin 230 g
1588

89



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

90



90 ไก่ครึ่งตัวอบ เสิร์ฟกับมันฝรั่ง
Roasted Half Spring Chicken
688

91



91 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.

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

RICE & NOODLE



92 **V**

92 ผัดไทยกุ้งลายเสือ
Phad Thai w Tiger Prawn
488



93

93 ข้าวผัดอินโดนีเซีย
Nasi Goreng
388

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



94 **V**

95 ข้าวผัดปู + ไข่ปู
Fried Rice w Crab Meat
+ Crab Roe
(S 358 / M 488 / L 598)



95 **V**



96

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



97

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



98

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