



AOW THAI

我们的美食理念是对泰国地道风味的执着追求。
我们坚信，食材是料理的灵魂。因此，厨师们以本地采摘和度假村自有的 Iris 农场为荣，
用心甄选原材料，精心呈现原汁原味的美食体验。

北部

北部菜肴以“兰纳”之名被熟知，以招牌咖喱汤面（Khao Soi）闻名。置身于清凉雨润的山谷之间，菜肴中常有香辣浓郁的蘸酱搭配软糯温热的糯米饭，令人回味悠长。

东北部

泰国东北部（伊善）风味大胆热烈，擅长将炭烤肉香、发酵沙拉的酸香与糯米的软糯交织融合。甜、酸、辣、咸层层交叠，构筑出一种粗犷与精致的美妙平衡。

中部平原

中部平原地带是泰国烹饪文化的精粹之源，融合辣椒、大蒜、南姜、香茅与虾酱的咖喱香浓诱人。泰式炒河粉、茉莉香米饭、绿咖喱等经典菜式在此孕育，展现出泰菜的丰腴层次与馥郁香气。

苏梅岛

苏梅岛美食洋溢着热带风情，融合了椰农、渔民与旅商带来的多样烹调技艺。椰香四溢、香料纷呈，新鲜的农产在其中交织，散发出岛屿独有的柔润甜香与辛香草本气息，让人仿佛踏上海风轻拂的海岸。

南部

泰南料理以海味丰盈、辛辣直爽而著称。炽辣的红椒、酸中带甘的罗望子（酸角）碰撞出热烈奔放的味觉层次，辅以香茅与青柠叶清香点缀，为味蕾弹奏起一曲热烈而细腻的海洋乐章。



泰餐的灵魂之本

หัวใจสำคัญของอาหารไทยทุกจาน

在泰国文化中，米饭不仅是主食，更是营养、团结与传承的象征。每一粒谷物都承载着土地与农作的故事，以及代代相传的古老技艺。

茉莉香米饭（蒸）

KHAO SUAY

香气幽雅、质地松软的茉莉香米，是泰式料理中不可或缺的经典主角。其温润的香气与绵密的口感，是泰国肥沃平原与温暖气候的真实写照。

本地糙米饭（蒸）

KHAO KLONG

质朴自然、滋养健康，这款未经精制的本地糙米蕴含浓郁风味与丰富营养，亦传递着我们对可持续理念的执着追求，致敬源自乡野的泰式厨房智慧。

鸢尾蝶豆花蒸米饭

KHAO OB ANCHAN

融合蝶豆花天然色泽的梦幻紫蓝，绽放淡雅风味之余，更展现本地草本文化的精妙传承。味道清新温和，色彩浓郁鲜活，为您的餐桌增添一抹艺术气息。



✓ 素食 ✎ 含坚果 🍷 含麸质 ④ 不含麸质 🐟 含鱼类 🦪 含甲壳类海鲜 🥛 含乳制品 🌿 含芝麻 🐔 放养鸡蛋

所有价格均以泰铢（THB）计价，需另加10%服务费与7%政府税。如您有任何饮食偏好或食物过敏，请提前告知我们的服务团队。

主厨玫瑰的私房精选

รายการโปรด

愿每一次品尝，都传递出泰国家庭的温度与文化的丰盛底蕴。

脆皮烧肉佐芥兰 990

PHAD KHANA

MOO GROB

香脆五花肉、酱油、港式芥兰

椰糖酱炒五花肉 650

MOO KO

慢炖五花肉、椰糖酱、炸蒜、胡椒沾酱

泰式炭烤和牛牛肉配 1,290

糯米饭

NUEA YANG KRUA

炭烤和牛、腌料、糯米饭

泰南红烧肉配腌萝卜 800

MOOO HONG

卤五花肉、五香粉、芥兰、腌白萝卜

玛莎曼咖喱炖牛肋 1,190

GAENG

MASSAMAN NUEA

炖牛肋骨、花生、椰奶、红薯

素柚子沙拉 400

YUM SOM-O JE

柚子沙拉、烤椰子、花生、炸红葱、香菜、泰国辣椒

香茅蟹肉椰汤 790

LON PU MHA

蟹肉、罗望子、酸甜椰浆、香茅

红咖喱龙虾 1,890

PANANG GOONG

MHANGGORN

红咖喱龙虾、青柠叶、红辣椒、甜罗勒、红葡萄

酸椰炖鱿鱼 590

TOM PLA MUEK

BAI MAKHARM

苏梅鱿鱼、酸甜椰汤、嫩罗望子叶

🌿 素食 🥥 含坚果 🌾 含麸质 ④ 不含麸质 🐟 含鱼类 🦪 含甲壳类海鲜 🥛 含乳制品 \$ 含芝麻 🥚 放养鸡蛋

所有价格均以泰铢（THB）计价，需另加10%服务费与7%政府税。如您有任何饮食偏好或食物过敏，请提前告知我们的服务团队。

小盘菜

จานเล็ก

香兰叶包鸡 扇 鱼 鸡
GAI HOR BAITOEY
香兰叶鸡、芝麻酱油调味汁

690

软壳蟹柚子沙拉 鱼 扇 鸡 麦
YUM SOM-O PU NIM
柚子、软壳蟹、烤椰子、炸红葱、
辣味调味汁

700

鸡肉沙嗲串 鸡
GAI SATAY
鸡肉串、姜黄、腌黄瓜、烤花生酱

550

泰式牛肉沙拉 鱼 扇 麦
YUM NUEA YANG
烤牛肉沙拉、香茅、青柠叶、香菜、
薄荷

790

香茅烤虾沙拉 鸡 扇 鱼
PHLA GOONG YANG
大虾、香茅、腰果、青柠叶

700

越式炸米纸卷 鸡 麦
POR PIA YUAN THOD
越南炸春卷, 猪肉末, 蔬菜沙拉,
酸甜花生酱

590

蟹虾饼 扇 鸡 鱼 麦
THOD MUN PU
蟹虾饼、烤夏威夷果、黄瓜辣椒调味汁

850

炸蔬菜春卷 麦 麦
POR PIA THOD
手工蔬菜春卷、甜辣酱

380

青木瓜鸡肉沙拉 鸡 鱼 麦 扇
SOM TUM GAI YANG
木瓜沙拉、鸡肉、花生、糯米饭、
罗望子

790

炸豆腐串 麦 麦
TAO HOO THOD KRUA
炸豆腐串、炸红葱、罗望子酱

450

✓ 素食 鸡 含坚果 麦 含麸质 ④ 不含麸质 鱼 含鱼类 扇 含甲壳类海鲜 麦 含乳制品 麦 含芝麻 鸡 放养鸡蛋

所有价格均以泰铢 (THB) 计价, 需另加10%服务费与7%政府税。如您有任何饮食偏好或食物过敏, 请提前告知我们的服务团队。

泰式经典

เมนูแนะนำ

炭烤猪颈肉配糯米饭 🍖 🍚 890

KOR MOO YANG KRUA

炭烤猪颈肉、香菜、糯米饭、
泰式酸辣酱

泰式虾炒河粉 🍤 🍗 🐟 🍤 950

PHAD THAI GOONG

虾仁、米粉、放养鸡蛋、豆腐、花生、
豆芽、韭菜、罗望子

香辣酱酥炸石斑鱼 🐟 🍤 790

PLA THOD RAAD PRIK

炸本地石斑鱼、甜辣酱、
罗望子、本地香草沙拉

金枪鱼拉布沙拉 🐟 🍤 🍚 860

LAAB TUNA

生金枪鱼丁、炒米碎、薄荷、
辣椒碎、米饼

青柠蒸鲈鱼 🐟 🍋 790

PLA NUNG MA NOW

蒸鲈鱼、大蒜、辣椒、芹菜、
香菜、辣青柠酱汁

罗勒炒黑猪肉配鸭蛋 590

PHAD KAPRAO MOO

黑猪肉、辣椒、罗勒、
茉莉香米饭、香脆鸭蛋

泰式炒菜

ผัด

虾酱炒脆皮五花肉 🍤 750

MOO GROB PHAD KAPI

脆皮五花肉、椰芽、长豆角、虾酱、
甜罗勒

良叶蟹肉炒蛋 🍤 🍚 890

BAI LIANG PHAD PU

蟹肉、仁榕叶 (Melinjo)、
放养鸡蛋、红辣椒

炒豆苗配天妇罗虾 🍤 🍚 🍗 890

PHAD TUA LAN TAO

炒豆苗、天妇罗虾、蒜末、韭菜

火炒空心菜 🍤 🍚 350

PHAD PHAK BUNG FAI DANG

空心菜、大蒜、辣椒、黄豆酱

🍌 素食 🥥 含坚果 🌾 含麸质 ④ 不含麸质 🐟 含鱼类 🍤 含甲壳类海鲜 🥛 含乳制品 🌿 含芝麻 🍗 放养鸡蛋

所有价格均以泰铢 (THB) 计价, 需另加10%服务费与7%政府税。如您有任何饮食偏好或食物过敏, 请提前告知我们的服务团队。

汤品与咖喱

ซุ๊ป & แกง

冬阴功虾汤 🍄🐟

950

TOM YUM GOONG

甲壳类高汤、虾、南姜、香茅、青柠叶、辣椒、蘑菇、青柠汁

椰奶鸡汤 🐟

590

TOM KHA GAI

鸡肉椰汤、椰芯、樱桃番茄、南姜、香茅

红咖喱烤鸭 🐟🍄🌿

800

GAENG PHED PED YANG

烟熏鸭胸、红咖喱、樱桃番茄、烟熏红毛丹、菠萝、椰奶、泰式甜罗勒

青咖喱鸡 🍄🐟

750

GAENG KHIEW WAN GAI

青咖喱鸡、泰国茄子、椰芯、泰式甜罗勒

青咖喱时蔬 🌿

520

GAENG KHIEW WAN PHAK

青咖喱蔬菜、豆腐、泰国茄子、蘑菇、泰式甜罗勒

香煎鱼配帕能咖喱 🐟

950

PANANG PLA

帕能咖喱银鳕鱼、青柠叶、炸羽衣甘蓝、香草

面与米饭

ก๋วยเตี๋ยว & ข้าว

泰北黄咖喱牛肉脆面 🍄🌿

800

KHAO SOI NUEA

泰北黄咖喱、脆面、炖牛脸颊肉、腌白菜、青柠

豉油海鲜炒宽粉 🍄🐟🌿🍷

890

PHAD SEE-EIW TALAY

米粉、海鲜、泰国西兰花、老抽

素泰式炒粉 🌿🍄

470

PHAD THAI JE

泰式炒粉、蔬菜、豆腐、花生、罗望子酱

蟹肉蛋炒饭 🍄🐟🌿🍷

850

KHAO PHAD PU

蟹肉炒饭、放养鸡蛋、酱油

鸡蛋炒饭 🐟🌿🍷

390

KHAO PHAD KHAI

鸡蛋炒饭

🌿 素食 🍄 含坚果 🌿 含麸质 ④ 不含麸质 🐟 含鱼类 🍄 含甲壳类海鲜 🥛 含乳制品 🍷 含芝麻 🐣 放养鸡蛋

所有价格均以泰铢 (THB) 计价，需另加10%服务费与7%政府税。如您有任何饮食偏好或食物过敏，请提前告知我们的服务团队。

甜品

ขอฟงคาว

泰式刨冰

NAMKHAENG SAI

泰式刨冰配传统配料

380

芒果糯米饭

KHAO NIEW MAMUANG

香甜糯米饭、芒果

380

椰香班兰西米露

COCONUT PANDAN SAGO PUDDING

鲜椰果肉、班兰香叶、西米露

380

泰式红宝石椰奶冰

TUB TIM GROB

马蹄、椰青、菠萝蜜、刨冰

380

椰汁香蕉

KLUAI BUAT CHI

香蕉椰奶甜品

380

雪芭 (4球)

SORBET (4 scoops)

芒果、青柠、辣味巧克力、菠萝姜味

380

冰淇淋 (4球)

ICE CREAM (4 scoops)

椰子、苏梅巧克力、草莓、泰式奶茶

380

 素食  含坚果  含麸质  不含麸质  含鱼类  含甲壳类海鲜  含乳制品  含芝麻  放养鸡蛋

所有价格均以泰铢 (THB) 计价，需另加10%服务费与7%政府税。如您有任何饮食偏好或食物过敏，请提前告知我们的服务团队。



泰式烧烤 | MOO KRA TA

หมูกระทะ

每周二供应 | EVERY TUESDDAY

Moo Kra Ta 是泰国广受欢迎的烧烤文化，象征着团聚、友情与欢乐时光。
在这里，您可亲手烹调，感受美味与互动交织的用餐乐趣。

龙虾、大虾、鲈鱼、鱿鱼、海蛤、贻贝、鸡肉、和牛、培根、猪肉香肠、
Iris 农场蔬菜与蘑菇，搭配传统泰式酱料。



3,490 泰铢（双人份）

泰式火锅 | JIM JUM

จิ้มจุ่ม

每周日供应 | EVERY SUNDAY

Jim Jum 是泰式的传统火锅，主打香气浓郁的汤底与互动式用餐体验宾客
可亲手烹调食材，体验围炉同煮的温馨与趣味。

龙虾、大虾、鲈鱼、鱿鱼、海蛤、贻贝、鸡肉、和牛、培根、猪肉香肠、
Iris 农场蔬菜与蘑菇，搭配传统泰式酱料。

任选一种汤底:

泰式香草汤底

四川麻辣汤底

鸡汤底



3,490 泰铢（双人份）



✓ 素食 🌰 含坚果 🌾 含麸质 ④ 不含麸质 🐟 含鱼类 🦪 含甲壳类海鲜 🥛 含乳制品 🌱 含芝麻 🐔 放养鸡蛋

所有价格均以泰铢（THB）计价，需另加10%服务费与7%政府税。如您有任何饮食偏好或食物过敏，请提前告知我们的服务团队。

