

สำรับมีสไตล์

f @mestylemuseumhotel | mestylemuseumhotel

THE
Map



“สำรับนี้ ประทับใจ สำรับมีสไตล์”

“คำว่า “สำหรับ” เชฟนึกถึงความสุข บนโต๊ะอาหาร”

ภาพจำในวัยเด็กคือฟาส์ฟวายกลมใหญ่ ที่จุไปด้วยกับข้าวฝีมือคนในบ้านไม่เคยน้อยกว่า 5 อย่าง แต่ก็นานแล้วที่เวลาพิศพาภาพสำหรับกับข้าววงใหญ่ให้ลางเลือนแทบกลายเป็นเพียงภาพจำในอดีต และด้วยความคิดถึงโหยหาความสุขบนโต๊ะอาหารครั้งยังเด็ก นี่จึงเป็นจุดเริ่มต้นของ “สำหรับมิสไตส์”

สำหรับกับข้าวคือ ภาพจำของความรักของคนปรุงทุกคนในชีวิตเชฟความสุขของคนกินร่วมโต๊ะอาหารที่เต็มไปด้วยรอยยิ้ม เสียงหัวเราะร่าที่ดังคึกครื้นและมือไม้ที่เปื้อนเปรอะความอร่อยจนถูกผู้ใหญ่ดุทุกครั้งไป

อาหารทุกจาน ทุกสำหรับ จะถูกรังสรรค์จากความสุขและคำสอนของพ่อครัวแม่ครัวในอดีต เชฟอยากส่งมอบประสบการณ์ให้ลูกค้าทุกท่านได้สัมผัสกับรสชาติที่ครบเครื่องทั้ง เปรี้ยว หวาน เผ็ด เค็ม มัน และขม ซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของสำหรับกับข้าวไทยและอิมเมจไปกับความหลากหลายของอาหารจาน ต้ม ผัด แกง ทอด อีกทั้งเครื่องจิ้ม และอาหารเรียกน้ำย่อย รวมถึงของหวานล้างปาก แบบฉบับไทยแท้แต่โบราณ

อาหารทุกจานจึงถูกออกแบบและปรุงสุกด้วยความรัก ความใส่ใจ เพื่อที่จะเติมเต็มความสมบูรณ์ และเป็นของขวัญในวันพิเศษของลูกค้าทุกท่านครับ

เชฟจิม จันทระกุล



สำหรับมีสไต้ล ชุด

เจริญรุ่งเรือง

“สำหรับพิเศษสำหรับวันมงคลของท่าน”

7,000 บาท/สำหรับ (10-12 ท่าน)

The Map Restaurant @ MeStyle Museum Hotel, 2nd Floor

f @mestylemuseumhotel | mestylemuseumhotel

THE
Map



สำหรับมีสเทล ชุด

สุขสมบูรณ์

"สำหรับพิเศษสำหรับวันมงคลของท่าน"

8,500 บาท/สำหรับ (10-12 ท่าน)

The Map Restaurant @ MeStyle Museum Hotel, 2nd Floor

f @mestylemuseumhotel | mestylemuseumhotel

THE
Map



สำหรับมีสเทล ชุด

สี่ริมงคงด

"สำหรับพิเศษสำหรับวันมงคลของท่าน"

10,000 บาท/สำหรับ (10-12 ท่าน)

The Map Restaurant @ MeStyle Museum Hotel, 2nd Floor

f @mestylemuseumhotel | mestylemuseumhotel

THE

Map

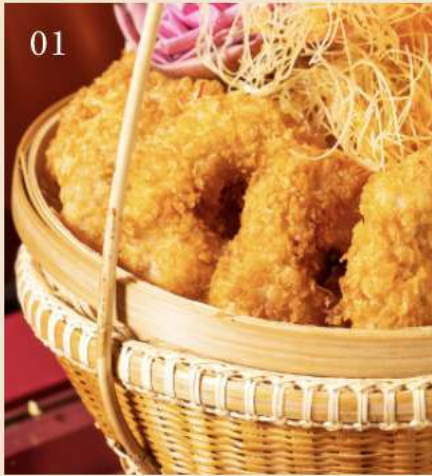
สำหรับมีสไตล์

(Sum-Rub-MeStyle)

A la Carte







ทานเล่น

01

ทอดมันกุ้ง

Deep fried shrimp cake with plum sauce

280.-

02

กุ้งโสร่ง

Golden fried prawn wrapped with
Phuket Vermicelli

280.-

03

ทอดมันปลาทราย

Deep fried fish cake

280.-

04

ยำส้มโอ

Spicy pomelo salad
with shredded squid & shrimp

280.-

05

ยำรวมมิตร

Spicy mixed salad with
grilled pork neck & seafood

280.-

06

ยำแซลมอนต้มกะทิ ยอดมะพร้าวอ่อน

Poached salmon salad with green mango
and young coconut shoot

360.-

07

ข้าวโพดทอด

Deep fried corn kernel fritter with truffle oil

120.-

08

เมี่ยงปลากุ้งไข่ปลาแซลมอน

Spicy prawn salad in Betel leaf cone topped with salmon roe

280.-



09

แกงปูม้าใบชะพลู

Southern red curry with blue crab and betel leaves

360.-

10

แกงกะทิปลาทูราพวง
สุราษฏร์ใบยี่หระ

Red curry with seabass and holy basil

360.-

11

คะน้าฮ่องกงกับซอสไข่ปู

Stir fried Hong Kong Kale topped with egg and crab meat gravy

300.-

12

หมูยอผัดพริกเกลือ

Wok fried Northern Pork sausage with chili & salty

260.-

13

ซี่โครงหมูอ่อนตุ๋นคะน้าฮ่องกง

Braised young pork rib with Hong Kong Kale

280.-

14

กุ้งแม่น้ำทอดราดซอสมะขาม

Fried river prawn with tamarind sauce

380.-

15

เนื้อกุ้งใหญ่ใส่มะพร้าวคั่ว

Stir fried river prawn with red curry and kaffir lime leaves

360.-

16

ปลาทูราพวงทอดซอสสามรส

Deep fried whole seabass with sweet chili sauce

420.-

17

ลาบปลาทูราพวงทอด

Crispy whole seabass salad with fresh herbs, chili and rice powder

420.-



18

เส้นหมี่ผัดน้ำพริกเผากุ้งสด / ปู

Stir fried rice vermicelli with chili jam and shrimp or crab meat

260.-

19

บดโคลีผัดเห็ดหอมกุ้งสด

Steamed broccoli topped with shitake mushroom and shrimp gravy

220.-

20

เซตน้ำพริก่องหมูสับกุ้งสด

Nham Prik Ong- Northern chili dip with minced pork and shrimp served with condiments

260.-

21

เซตน้ำพริกหนุ่ม

Nham Prik Noom – Northern chilli dip with roasted chili and garlic served with condiments

260.-

22

ไก่ย่างสับตำข้าวเหนียวสี

Grilled marinated chicken breast with pan fried sticky rice and papaya salad

260.-

23

แกงส้มแดงโม้ปลาแซลมอน

Sour curry with young watermelon and salmon

280.-

24

เมี่ยงปลากระพงลุยสวน

Deep fried whole seabass served with betel leaves and condiments

420.-

อาหารตามสั่ง

ที่ **เดอะแมป** เรสเทอรองท์

#themap

ทานเล่น :Appitizer

รวมถั่ว,ยำถั่ว	:Tomyumbean salad	100.-
เฟรนช์ฟรายส์	:French fries	150.-
ถุงทอง	:Golden bag	120.-
ปอเปี๊ยะไส้ปู	:Deep fried crab spring roll	150.-
แซนวิชทูน่า	:Tuna sandwich	160.-
แซนวิชแฮมชีส	:Ham cheese sandwich	160.-
คลับแซนวิช	:Club sandwich	180.-
เบอร์เกอร์กุ้งกับซอสเทาน์ซันด์	:Thousand prawn burger	180.-
ปีกไก่ผัดพริกเกลือ	:Spicy chicken wing	200.-
ฟิชแอนด์ชิพ	:Fish and chips	260.-
ยำหมูย่าง	:Spicy grilled pork salad	220.-
ยำวุ้นเส้นทะเล	:Glass noodle with seafood salad	220.-

จานหลัก :Main course

ลาบไก่กระเทียมร้อน	:E-san spicy chicken salad on tepanyaki pan	260.-
ข้าวผัดปูไส้สัครอบครัว	(3-4 คน)	300.-
ข้าวผัดกุ้งไส้สัครอบครัว	(3-4 คน)	300.-

อาหารยุโรป :Western menu

สปาเก็ตตี้ซอสเนื้อมะเขือเทศ	:Spagetti Bolongnese	220.-
สปาเก็ตตี้คาร์บอนาร่า	:Spagetti Carbonara	220.-
สปาเก็ตตี้ครีมซอสเห็ด	:Spagetti Mushroom cream	220.-
Spagetti Pesto with crab meat		320.-
Spagetti shrimp aglio e pepperoncino		280.-

อาหารตามสั่ง :Thai Style Main dish

ข้าวผัดหมู,ไก่,กุ้ง,ซีฟู้ด	:Fried rice pork,chicken,shrimp,seafoods	160.-
ข้าวกระเพราหมู,ไก่,กุ้ง,ทะเล	:Stir fried thai basil with pork,beef,chicken,seafoods	160.-
ข้าวกระเทียมหมู,ไก่,กุ้ง,ทะเล	:Stir fried gralic with pork,chicken,seafoods	160.-
ต้มข่าไก่	:Coconut milk soup with chicken	160.-
ต้มยำกุ้ง	:Tom yum Shrimp	160.-
แกงเขียวหวานหมู,ไก่,เนื้อ	:Green curry with chicken,pork,beef	160.-
ผัดไทกุ้งสด	:Pad Thai with shirmp	180.-
ลาบแซลมอน	:Salmon larb	320.-
คอหมูย่าง	:Grilled pork neck with spicy dip	280.-
เนื้อย่างกระเทียมร้อน	:Grilled beef with spicy dip	360.-
มะตะบะอกไก่ผักโขมอบชีส	:Baked chicken & spinach with cheese in Roti sheet	280.-

ของหวาน :Dessert

ผลไม้รวม	:Mixed fruit	150.-
ผลไม้ลอยแก้ว	:Chilled fruit compote of the day	150.-
บานาน่า ซูเฟ่น	:Banana souffle	260.-
ไอศกรีมข้าวโพดสามรส	:Popcorn caramel ice-cream	220.-
Ice cream of the day		85.-

เมนูเพิ่มเติม :Additional

ข้าวสวย (จาน)	:Rice	30.-
ข้าวสวย (โถ)	:Rice bowl	100.-

เครื่องดื่ม

ที่ เดอะแมป

เรสเทอรองท์

#themap

Classic Cocktail

Mojito	220.-
Caipirinya	220.-
Blue Hawaii	220.-
Daiquiri	220.-
Mai Tai	220.-
Pina Colada	220.-
Long Island Ice Tea	280.-
Dry Martini Gin/Vodka	220.-
Gin Fizz	220.-

Whisky Cocktail

Manhattan	220.-
Whisky Sour	220.-

Tequila Cocktail

Margarita	220.-
-----------	-------

Vodka Cocktail

Bloody Mary	220.-
-------------	-------

Beer

Chang	120.-
Leo	120.-
Singha	120.-
Heineken	150.-
Corona	160.-

Fresh Fruit Blended

Mango Delight	120.-
Banana Blended	100.-
Pineapple Blended	100.-
Watermelon Blended	100.-
Papaya Blended	100.-
Apple Blended	100.-

Juice

Orange Juice	90.-
Pineapple Juice	90.-
Apple Juice	90.-
Lemon Juice	90.-
Mango Juice	90.-
Tomato Juice	90.-

Soft Drink

Coke	90.-
Coke Zero	90.-
Sprite	90.-
Tonic	90.-
Fanta Orange	90.-
Soda Water	40.-
Monfleur 500 ml.	40.-
Evian 500 ml.	90.-

Coffee & Tea

Regular Coffee	95.-
Espresso Coffee	95.-
Cappuccino	95.-
Latte	95.-
Double Espresso	95.-
Hot Cocoa	95.-
Hot Lipton Tea	95.-
Hot Twining Tea	95.-
Ice Coffee	110.-
Ice Espresso	110.-
Ice Cappuccino	110.-
Ice Late'	110.-
Ice Double Espresso	110.-
Ice Cocoa	110.-
Ice Twining Tea	110.-



:เจี๊ยบคอ (Sip my honey)

140.-



:แกว้ตา (Apple of my eyes)

140.-



:จันทน์วอล (Chantaburi americano)

140.-



:บางกอกล้าเทย์ (Bangkok latte)

140.-



:ขาม (Sweet tamarind)

140.-



:ออเรนจ์ลาเต้ (Orange latte)

140.-



:ไม่ลืม (Unforgettable)

380.-



:ละออง (September)

320.-



:ดอยหลวง (Doi Luang)

380.-



:หวานละมุน (TLC)

320.-



:ฮูลาฮูล่า (Hula Hulaa)

380.-



:รัญจวน (Toxin)

320.-



“ เราเดินทาง
เพื่อค้นหาแรงบันดาลใจ
สร้างสรรค์ศิลปะในมืออาหาร ”



“ ความสุขบนโต๊ะอาหาร
มืออาหารที่แสนประทับใจ ”



Coffee Break

ที่ **เดอะแมป** เรสเทอรองท์ #themap

“อาหารในงานจัดเลี้ยง
เราตั้งใจสร้างสรรค์
ผสมผสานความเป็นไทย และ
อินเตอร์เข้าด้วยกัน”





มีสไตล์ มีเซียม

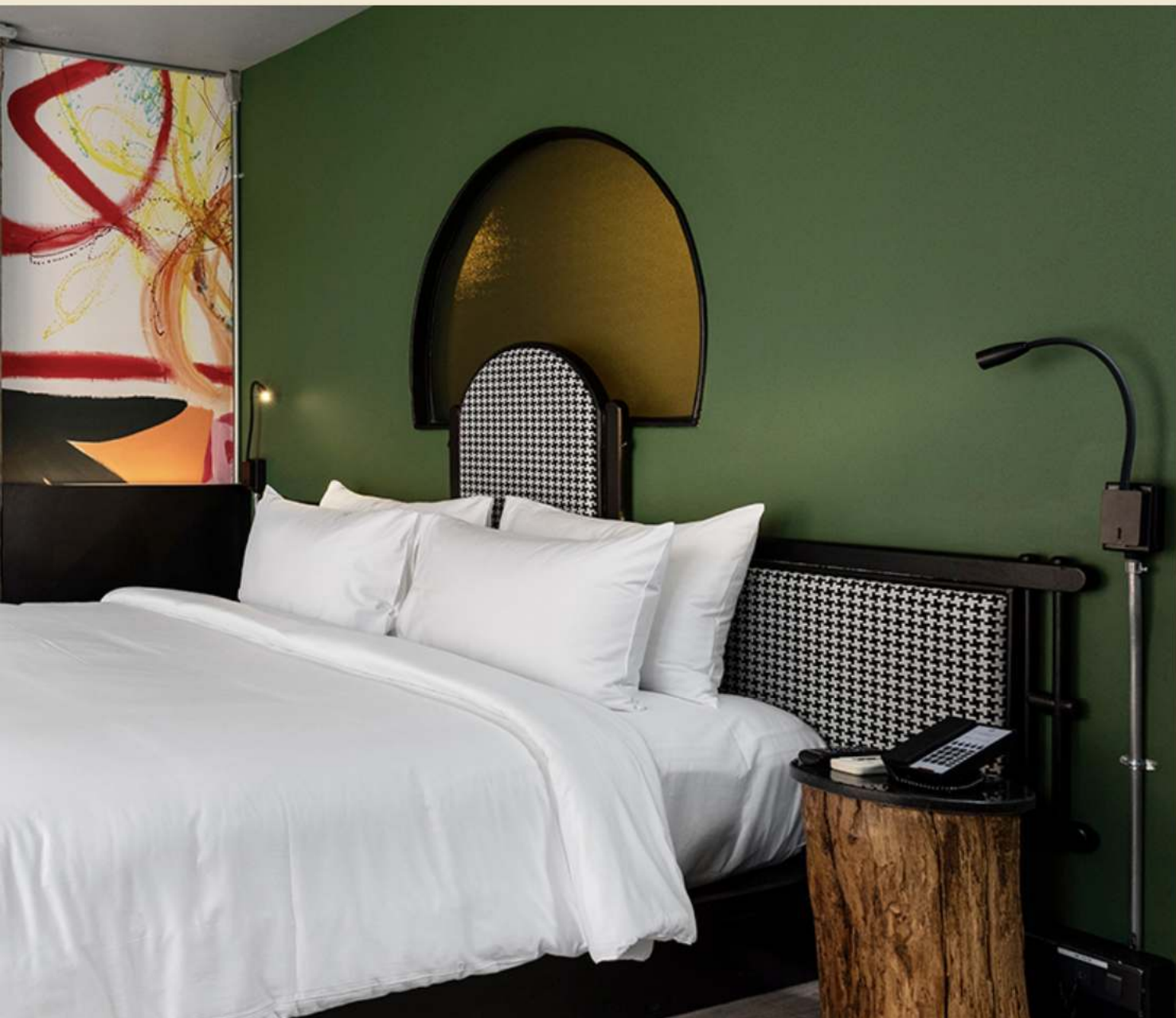
ห้องพัก 6 แบบ

ออกแบบมาเพื่อการพักผ่อนของคุณ

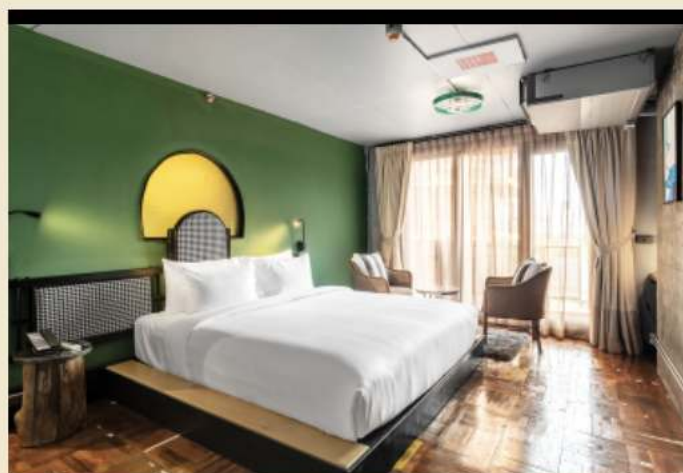
ติดต่อ: **02 690 8899**

ให้บริการทุกวัน 24 ชั่วโมง

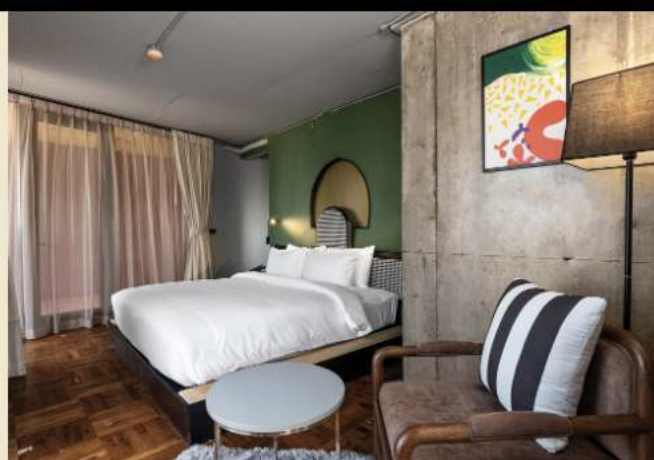
#mestylemuseum



: Superior



: Deluxe Plus



: Executive Suite



จัดงานเลี้ยง

ที่ *มิสโตลล์ มิวเซียม*



งานแต่ง

#แต่งงานสไตล์คุณ
#สไตล์ไหนเราก็จัดให้



สัมมนา

#สัมมนาแบบมิสโตลล์



สังสรรค์

#สังสรรค์แบบมิสโตลล์





02 690 8899 ext. 4601-4604

IG:mestylemuseum

FB:@mestylemuseumhotel

LINE:@mestylehotelgroup

www.mestylemuseum.com

#mestylemuseum

Function

“สำหรับมีสไตล์ มีคพิเศษในวันพิเศษของคุณ”

f @mestylemuseumhotel | mestylemuseumhotel

www.mestylemuseum.com

#mestylemuseum