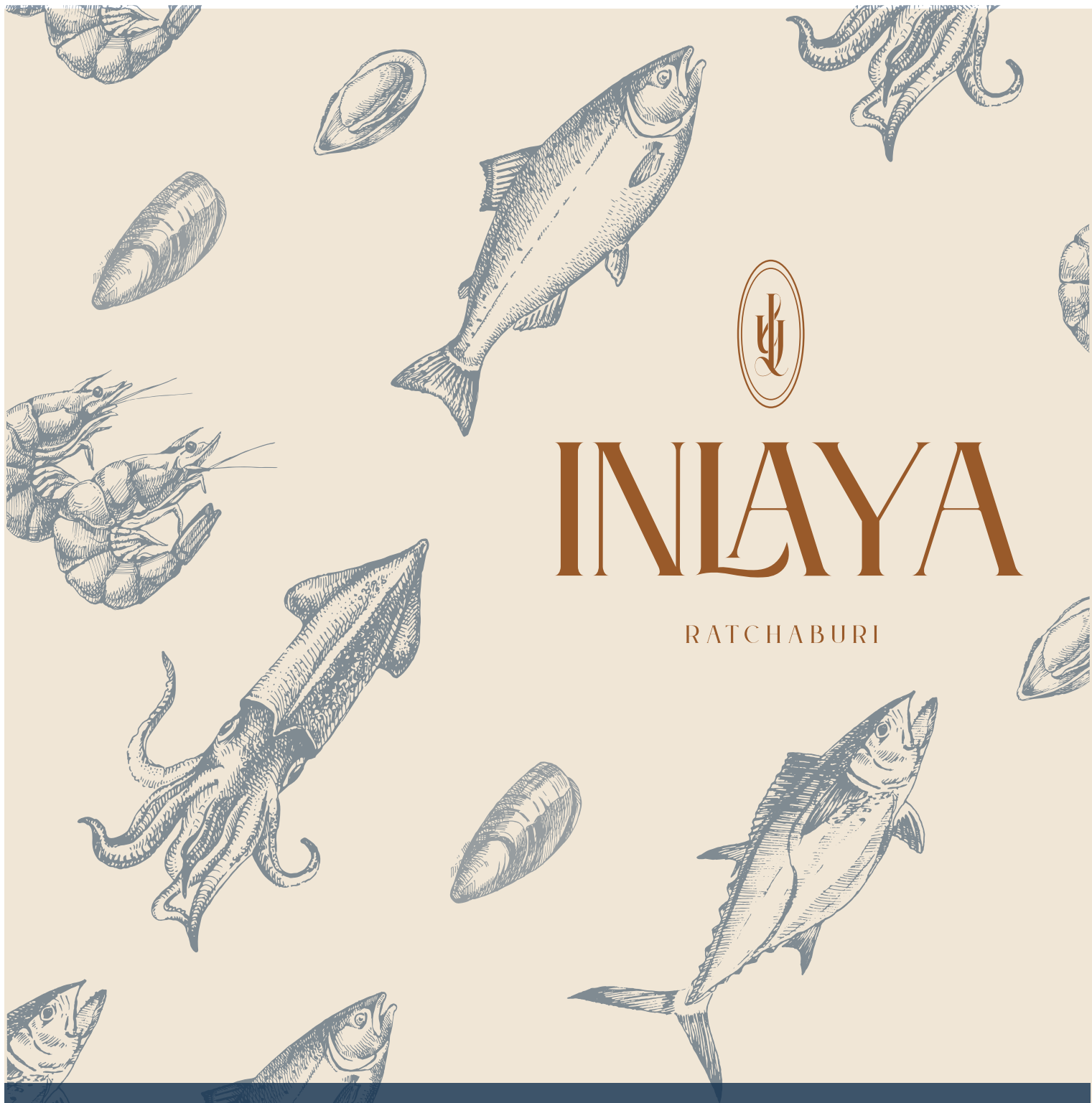
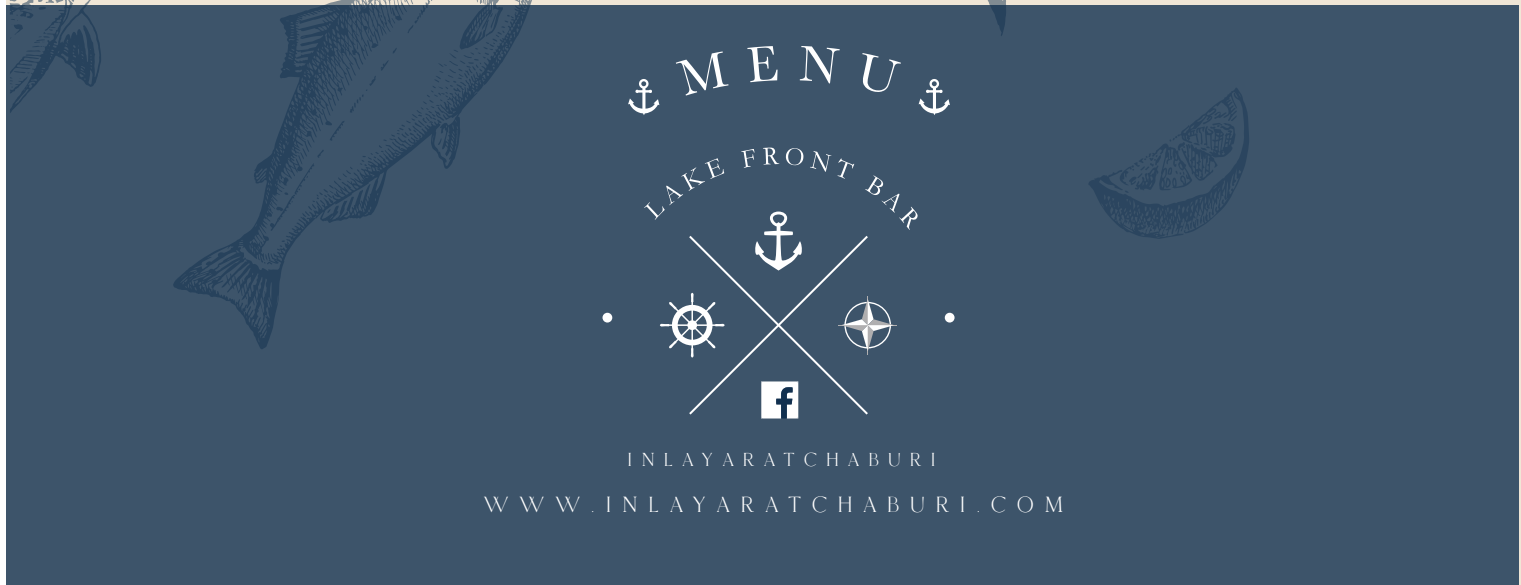




INLAYA

RATCHABURI



⚓ MENU ⚓

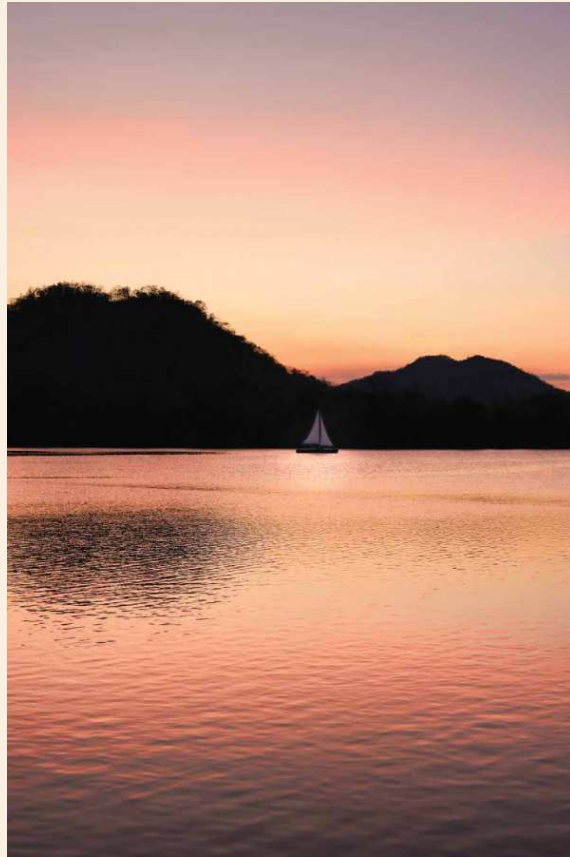
LAKE FRONT BAR



INLAYARATCHABURI

WWW.INLAYARATCHABURI.COM

OUR STORIES



ยินดีต้อนรับสู่ อินเลญาราชบุรี

เราเปิดให้บริการร้านอาหารตั้งแต่ปี 2558

นำเสนอรายการอาหารประเภท ไทยพื้นบ้าน และ นานาชาติ

ผ่านการคัดสรรส่วนผสมและวัตถุดิบคุณภาพดีจากแหล่งต่างๆ ส่งถึงครัว

นำมาปรุงรสด้วยสูตรทางร้าน ที่ผ่านการปรับปรุงและพัฒนาอย่างต่อเนื่อง

ให้คุณได้สัมผัสกับมืออาหารที่ดี ท่ามกลางบรรยากาศธรรมชาติ ชิดทะเลสาบ

รับลม เกล้าเสียงเพลง และได้ทอดสายตา ชมพระอาทิตย์ตกดินหลังหุบเขา

เราหวังว่าท่านจะอึ้งอร่อยกับเมนูที่เรานำเสนอ

และมีความสุขกับมืออาหารมื้อนี้



INLAYARATCHABURI

WWW.INLAYARATCHABURI.COM



MENU *Chef* RECOMMENDED

• เมนูแนะนำ •



ปลาทูลาเตียะ

*Stewed Thai Mackerel
boiled with soy sauce*

180



สะตอผัดกุ้ง (กะปิ / พริกแกง)

*Stir-Fried Shrimp and Stink Beans
with Shrimp Paste*

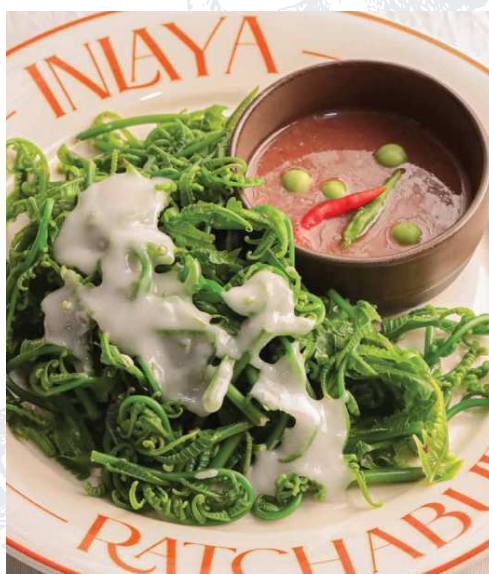
250



หมึกน้ำดำ

*Stir-fried Squid
with Black ink sauce*

250



น้ำพริกกะปิผัดกูดกะทิสด

*(Nam Prik Kapi)
Chili Shrimp Paste Dip
served with "Paco Fern"*

140



ฉู่ฉี่ปลาแดง

*Asian Red Tailed fish
in (Chu Chee) Red Curry*

240



ยำผัดกูดกุ้งสด

*Spicy Mixed Thai salads
with shrimp and "Paco Fern"*

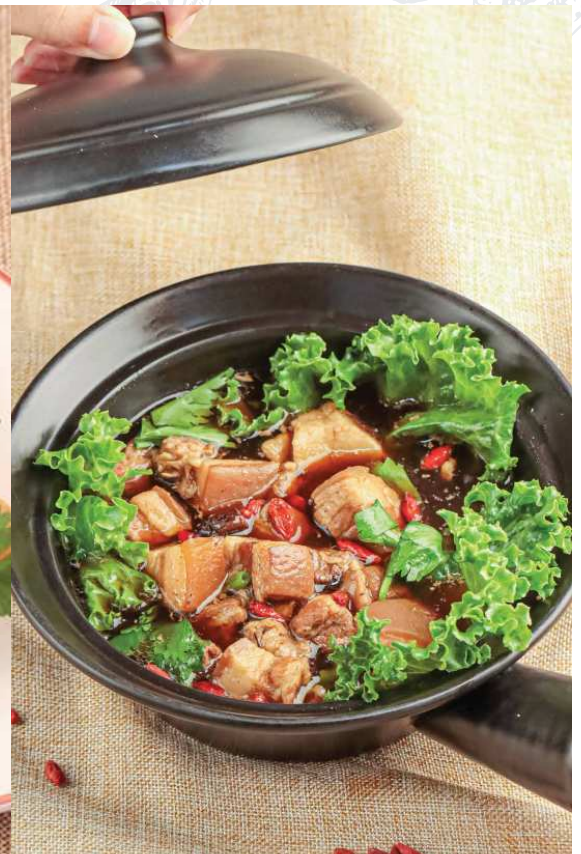
200



ไข่เจียวปูทะเล

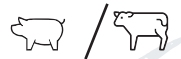
Crab omelette

590

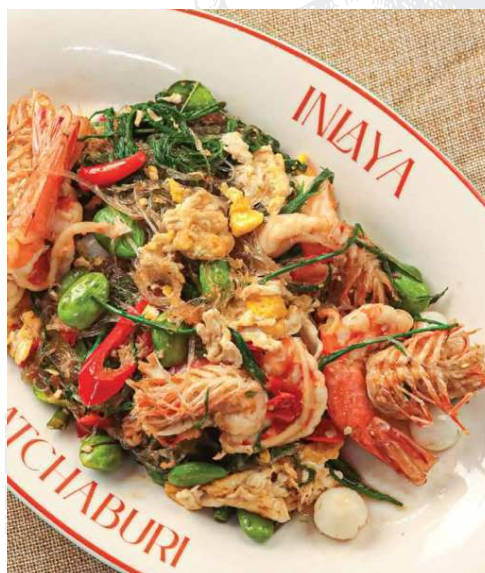


ต้มหม้อดิน (หมูสามชั้นตุ๋น/เนื้อตุ๋น)

Stewed Beef or Pork belly
with herbs in Clay Pot



220 / 250



ผัดสามฉุน

Stir-fried shrimp and 3 Stinky Vegetables
Stink Beans / Garlic / Climbing

250



แกงคั่วใบมะขามไข่แมงดา

Tamarind Leaf Curry
with Horseshoe crab egg

200



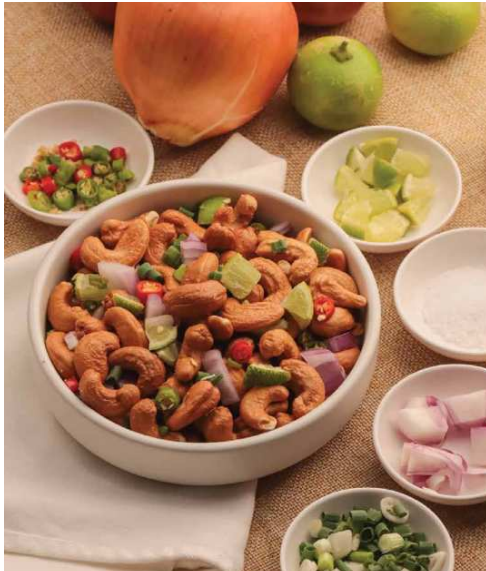
ปลาหยอกทอด

Deep fried tiny fish
served with Thai seafood
sauce

150

STARTER & SIDE DISHES

กับแกล้มและเมนูเรียกน้ำย่อย



เบ็ดมะม่วงทอด/ยำ

Fried cashew nuts and spicy salads

110



ผักดองไทย

*Thai Pickled; Bean sprouts,
green brinjal, Cucumber*

50



ข่อยจือปู

*Crispy and Deep fried
Crab meat rolls*

240



กุ้งแช่น้ำปลา

*Fresh raw shrimp in fish sauce
served with Thai seafood sauce*

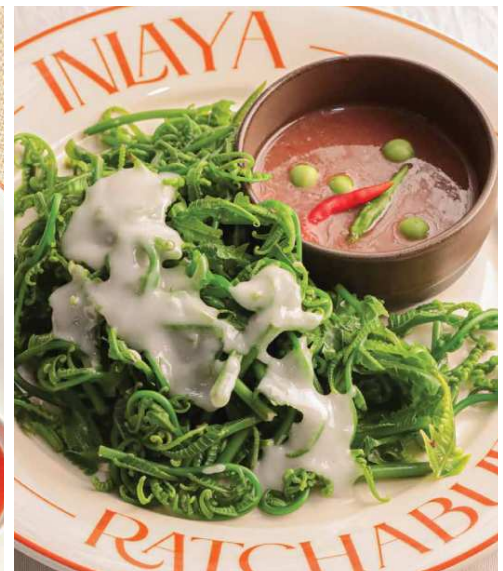
190



ไก่รอนเค็ม

*Salty fried Chicken
served with chilli sauce*

170



น้ำพริกกะปิผักกูดกะทิสด

*(Nam Prik Kapi)
Chili Shrimp Paste Dip
served with "Paco Fern"*

140

DEEP-FRIED

ประเภททอด



หมูแดดเดียว

*Sun-Dried pork
served with Chilli Sauce*

180



เนื้อแดดเดียว

*Sun-Dried beef
served with Chilli Sauce*

180



ไก่ทอดเกล็ด

*Fried chicken wings
served with Sweet Chilli Sauce*

140



เฟรนช์ฟราย

*French fried
served with mayonnaise
and tomato ketchup*

80



เอ็นไก่ทอด

*Fried chicken tendon
served with Sweet Chilli Sauce*

120



ปลาหยอกทอด

*Deep fried tiny fish
served with Thai seafood
sauce*

150

DEEP-FRIED

ประเภททอด



ทอดมันกุ้ง

Deep fried shrimp cake
served with sweet and sour plum sauce

200



ทอดมันปลาทราย

Fried fish-paste balls
served with sweet and sour sauce

220



สามชั้นทอดน้ำปลา

Fried Pork Belly
with Fish Sauce

220



ไก่ทอดซอสมะนาว

Deep Fried Chicken
with Lime Sauce

160



ขาหมูทอดกรอบ

Deep Fried Pork knuckle
served with Pickled Vegetables
and Mashed potato

450



กุ้งทอดซอสมะขาม

Crispy Prawn in
Tamarind Glaze and fried
Garlic

220

DEEP-FRIED / HOT PAN

ทอด / กระทะร้อน



ปลาหมึกกล้วยแดดเดียว

Sun Dried Squid

250



สามชั้นคั่วพริกเกลือ

Stir-fried Chilli Garlic Pork Belly

220



ไข่เจียว (ธรรมดา, หมูสับ, กุ้ง, ปู)

Thai style Omelet

ori pork shrimp crab

80 / 100 / 130 / 170



ออส่วนหอยนางรม

Sizzling Oyster Omelette

180



ผัดว่กระทะร้อน

*Sizzling Stir-fried
served on hot pan*



Fish

ปลาคัง

230



Beef

เนื้อสันนอก

250



Seafood

ทะเล

250

CLASSIC RECOMMENDED

เมนูแนะนำเพิ่มเติม



ห่อหมกปลาคังมะพร้าวอ่อน

*Stir-fried Asian Red Tailed fish with
Thai curry paste served on a coconut* 290



ต้มส้มปลากะพง

*Seabass fish in Sweet and sour soup
with ginger* 220



โรตีสายวิถ์

แกงเขียวหวาน

*Thai green Curry
served with Roti
(Whole wheat)*



Chicken ไก่ 190



Shrimp กุ้ง 240



Beef เนื้อ 275

CLASSIC RECOMMENDED

เมนูแนะนำเพิ่มเติม



หมึกย่างซีอิ๊ว

*Grilled Squid with Dark and Sweet
Soy sauce*

190



กุ้งอบวุ้นเส้น

*Baked shrimps with
vermicelli.*

260

MORE RECOMMENDED

STAY TUNED

ABOUT FISH

ประเภทปลา



ปลาทอดราดน้ำปลา

Fried Mackerel Fish with Fish Sauce

200



ปลากระพงทอดน้ำปลา

Deep-Fried Asian Seabass with fish sauce

420



ปลาชุกชาตียะ

Hot and Spicy Braised Mackerel

180



ปลากระพงทอดแป๊ะช๊ะ

Deep fried Asian Seabass in spicy and sour sauce with Water Mimosa

450

ABOUT FISH

ประเภทปลา

เมี่ยงปลาหับทิม

Deep fried Ruby fish served with fresh herbs and vegetables, Seafood sauce and Sweet sauce

350



ปลากะพงสองใจ (ทอดกระเทียมพसानทอดน้ำปลา)

Deep fried Asian Seabass served with fish sauce and garlic.

450

ปลากะพงนึ่งมะนาว

Steamed Asian Seabass with Lime and Chillies

450



SEASONAL FISH

ปลาตามฤดูกาล



Weight-based pricing:
you can inquire with the staff
about the specific cost.



ปลาเค้าทอดน้ำปลา

*Deep-fried Wallago
with fish sauce*

ปลาเนื้ออ่อนทอดกระเทียม

Fried Sheatfish with Garlic



งูฉี่ปลาเนื้ออ่อน

*Steamed Sheatfish
in (Chu Chee) Red Curry*

ราคาตามน้ำหนัก:

สามารถสอบถามราคา
ได้ที่เจ้าหน้าที่พนักงาน

SPICY THAI SALADS

ประเภทยำ



ยำเส้นแก้วทะเล

*Chewy Glass noodle with shrimp
Spicy Thai salads*

210



ยำผักกูดกุ้งสด

*Spicy Mixed Thai salads
with shrimp and “Paco Fern”*

200



ยำเห็ดกุ้งสด

*Spicy Thai salads with
Mushroom and Shrimp*

190



ยำปลาทึบทิมสยาม

*Crispy Deep-fried Ruby fish
in Thai Spicy salads*

230

STIR-FRIED

ประเภทผัด



หมึกผัดน้ำดำ

*Stir-fried Squid
with Black ink sauce*

250



สะตอผัดกุ้งสด (กะปิ / พริกแกง)

*Stir-Fried Shrimp and Stink Beans
with Shrimp Paste*

250



ปลาเนื้ออ่อนผัดโบราณ

*Classic recipe Stir-Fried Sheatfish in
Red Curry Paste*

380



ผัดกระเพราเนื้อสันนอก

*“Pad Ka Praow”
Stir-fried Sirloin beef with holy basil*



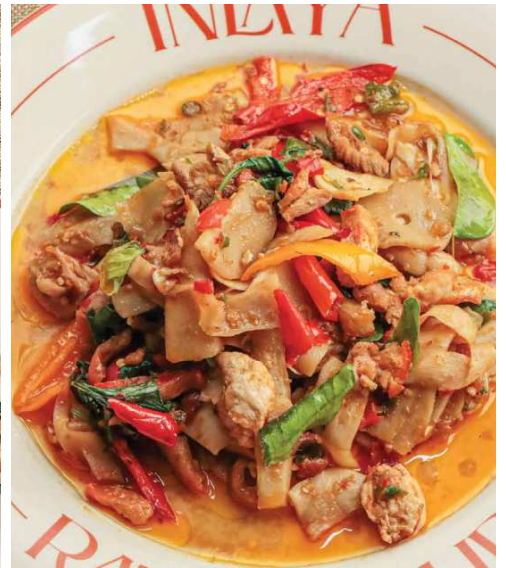
220



กุ้งคั่วพริกเกลือ

*Stir-Fried shrimp with
Garlic and Chilies*

220



ผัดเผ็ดหน่อไม้ไก่บ้าน

*Stir-Fried Spicy chicken with
Bamboo Shoot*

160

STIR-FRIED

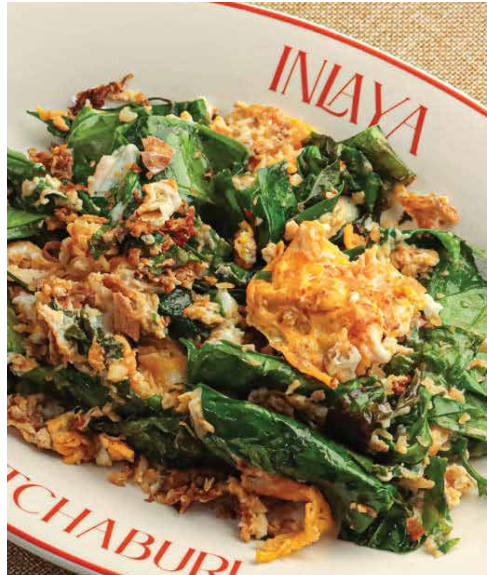
ประเภทผัด



ผัดคะน้าปลาเค็ม

*Stir-fried Kale with
Sun dried salted fish*

160



ใบเหลียงผัดไข่

Stir-fried Malindjo Leaves with Egg

150



กะหล่ำฉ่ำน้ำปลา

*Stir-Fried Cabbage with dried salted
shrimp in Fish Sauce*

120



ผัดผักกูดน้ำมันหอย

*Stir Fried "Paco Fern"
with Oyster Sauce*

120



ผัดสามจุน

*Stir-fried shrimp and 3 Stinky Vegetables
Stink Beans / Garlic/ Climbing*

250



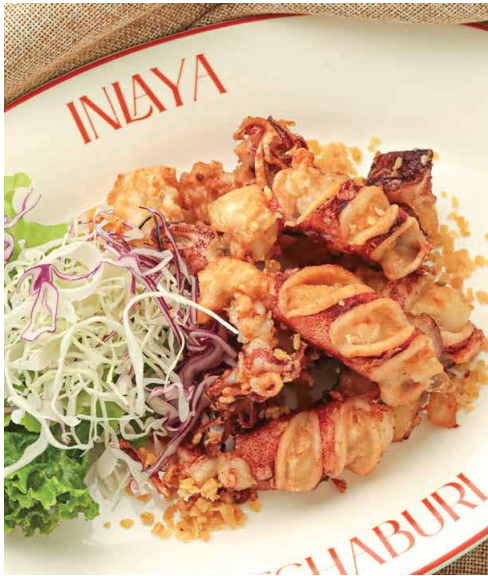
ผัดผักรวม

Stir-fried mixed Vegetables

130

STIR / DEEP FRIED

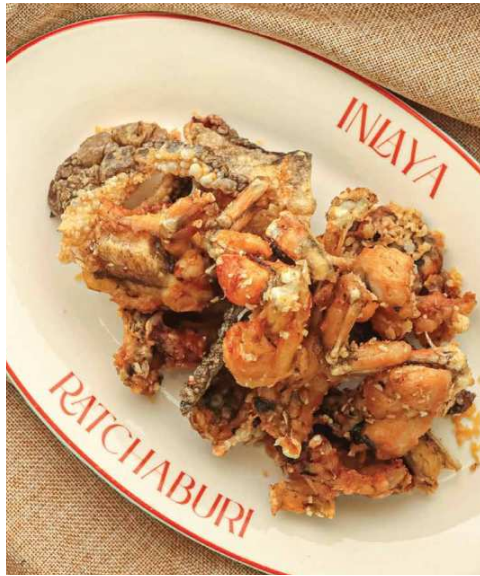
ประเภทผัด / ทอด



หมึกไข่ทอดกระเทียม

Fried Egged Squid With Garlic

250



กบทอดกระเทียม

Fried Frog legs with Garlic

250



หนังกบทอด

Crispy Deep Fried Frog skin with garlic

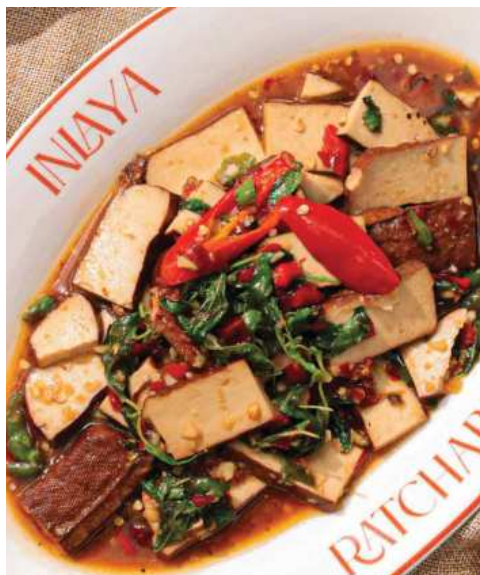
90



เต้าหู้ดำคั่วพริกเกลือ

*Stir-fried Black Tofu with
Chilli & Garlic*

160



เต้าหู้ดำผัดกระเพรา

Stir-fried Black Tofu with holy basil

150



เต้าหู้ดำผัดถั่วงอก

Stir-fried Black Tofu with bean sprout

130

SOMTUM

ประเภทส้มตำ



ส้มตำไทย

Thai Papaya Salad

120



ส้มตำไทย ทะเล

*Thai Papaya Salad
with shrimp and squid*

200



ส้มตำไทยไข่เค็ม

*Thai Papaya Salad
with Salted egg*

140



ส้มตำปูปลาร้า

*Papaya Salad with
Fermented fish*

150

BOILED & CURRY

ประเภทต้มและแกง



ปลาทุ้มมะดัน

Thai Mackerel with
"Madan" spicy clear soup

210



ต้มยำปลาทุ้มสด

"Tom-Yum" Thai Mackerel
in Hot and Sour spicy soup

210



แกงส้มไข่ชะอมกุ้ง

Vegetable Omelet and Shrimp
in Red Sour soup

240



เนื้อตุ๋นหม้อดิน

Stewed beef
with herbs in Clay Pot

250



หมูตุ๋นหม้อดิน

Stewed Pork belly
with herbs in Clay Pot

220



แกงคั่วใบมะขามไข่แมงดา

Tamarind Leaf Curry
with Horseshoe crab egg

200

BOILED & CURRY

ประเภทต้มและแกง



ต้มยำปลาคัง

*“Tom-Yum” Asian Red Tailed fish
in Hot and Sour spicy soup*

240



ต้มยำกุ้ง

*“Tom-Yum Koong” Prawns
in Hot and Sour spicy soup*

250



แกงส้มไข่ปลาเรียวเซียว

(ชะอม / ผักรวม / หน่อไม้)

*Giant catfish eggs in Red sour soup with
Vegetable Omelette / Bamboo shoot /
or Mixed Vegetables*

320



ต้มยำไข่หัวปลาคัง

*“Tom-Yum” Asian Red Tailed fish-head
and egg in Hot and Sour spicy soup*

200



แกงเหลืองปลากะพงหน่อไม้เปรี้ยว

*Asian Seabass in Yellow sour soup with
Bamboo shoot*

250



ต้มจืดกระดูกอ่อน

*Thai Pork Ribs
in very Spicy and Sour Soup*

180

BOILED & CURRY

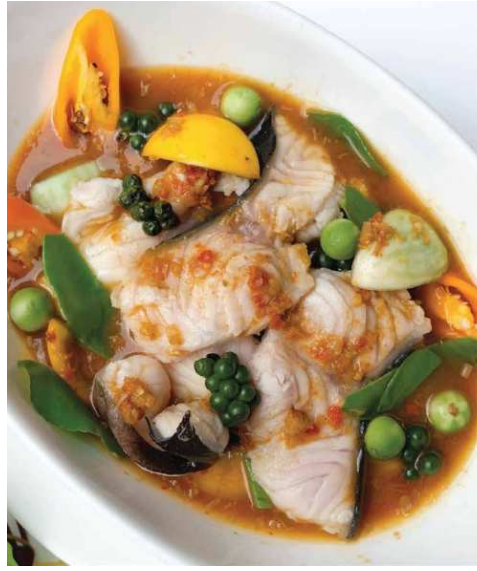
ประเภทต้มและแกง



จู้ฉีปลาทุ

*Thai mackerel
in (Chu Chee) Red Curry*

180



แกงป่าปลาคัง

*Asian Red tailed fish in Thai Style
super hot and spicy soup.*

210



จู้ฉีปลาคัง

*Asian Red Tailed fish
in (Chu Chee) Red Curry*

240



แกงคั่วหน่อไม้ปลาเค้า

*Red curry Wallago with
Bamboo shoot*

210



แกงเขียวหวานเนื้อสันนอก

Thai Green curry with Sirloin beef

250



แกงเขียวหวานปลาทราย

Thai Green curry with fish balls

200

BOILED & CURRY

ประเภทต้มและแกง



ต้มเผือกหัวปลาคัง

Asian Red Tailed fish-head in taro soup

160



ต้มส้มปลากะพง

Seabass fish in Sweet and sour soup with ginger

220



แกงคั่วสับปะรดไข่แมงดา กุ้ง

Thai Pineapple curry with shrimp

220



แกงคั่วสับปะรดไข่แมงดา หอยแมลงภู่

Thai Pineapple curry with mussel

220

INTERNATIONAL

อาหารต่างชาติ



มันบด

Mashed Potato

90



ผักโขมอบชีส

Spinach Baked cheese

190



หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์อบชีส

New Zealand Mussels Baked Cheese

215



พาสต้าคาโบนาร่า

*Cabonara Pasta
with Ham and bacon*

190



พาสต้าผัดพริกแห้งใส่กรอก

*Dried Chili Sausage
With Basil*



190



สลัดซีซาร์

*Caesar Salad with
crisy bread and bacon*

160

INTERNATIONAL

อาหารต่างชาติ



หอยเชลล์อบเนยกระเทียม

Baked scallops with garlic butter

180



หอยเชลล์อบชีส

Scallops Baked Cheese

195



เนื้อย่างจิ้มแจ่ว

Grilled Beef with Thai "Jaew" sauce

240



มันฝรั่งอบชีส

Potato Au Gratin

140



ไส้กรอกหมูรวม 4 รสชาติ

*4 Sausage plattes (Pork)
(Hongkong, Vienna, Chilli, Bratwurst)*



295



ไส้กรอกเนื้อ เซเวอริส & ชูบลิก

Servalat & Schublig Beef sausage



195

INTERNATIONAL

อาหารต่างชาติ



ซาซิมิเซ็ท

*Shashimi set
(Crabroll, Tuna, Salmon)*

240



ซาซิมิปูอัด

Crabroll Sashimi

120



ซาซิมิทูน่า

Tuna Sashimi

180



ซาซิมิแซลมอน

Salmon Sashimi

195

RICE

ข้าว



ข้าวหอมมะลิ

Thai Jasmine rice

Small	จาน	25
Large	โถ	80



ข้าวผัดไข่

Egg fried rice

Small	จานเล็ก	60
Large	จานใหญ่	200



ข้าวผัดกุ้ง

Shrimp fried rice

Small	จานเล็ก	105
Large	จานใหญ่	270



ข้าวผัดปู

Crab meat fried rice

Small	จานเล็ก	165
Large	จานใหญ่	350



ข้าวผัดหมู

Pork fried rice

Small	จานเล็ก	85
Large	จานใหญ่	240

DESSERT & FRUITS

ของหวาน และ ผลไม้



ลูกลั่นลอยแก้ว

Toddy Palm Seed in Syrup

60

ไอศกรีมกะทิลูกลั่น

Toddy Palm Seed with Coconut milk Ice-cream 90



ผลไม้รวม

Seasonal Fruits

Medium จานกลาง 80
Large จานใหญ่ 150



แตงโมไล่ปลาแห้ง

Summer Watermelon with Sweet Dried Fish

70

เมนูดับร้อน ในชื่อดั้งเดิม "ผัดปลาแห้งแตงอุลิด"
ที่มีมาตั้งแต่สมัย ร.4 ของว่างไทยโบราณ
อร่อย สดชื่น แบบฉบับ อาหารชาววัง

NEW DESSERT

COMING SOON

ICE CREAM

ไอศกรีม

THONGDEE

Gelato

120

“ทองดี”

ไอศกรีมผลไม้พรีเมียมจากวัตถุดิบไทยแท้ ทำจากผลไม้สดเกรดส่งออก ปลูกแบบไร้สารเคมี นำเสนอ 6 รสชาติ ทุเรียนหมอนทองเกรด A สุกธรรมชาติแบบนับวัน, มะม่วงน้ำดอกไม้พันธุ์สีทองลูกใหญ่แบบไม่บ่ม, มะพร้าวกะทิที่ดีที่สุดจากอัมพวา สมุทรสงคราม, สับปะรดพันธุ์หอมสุวรรณที่มีกลิ่นและรสชาติเป็นเอกลักษณ์, กล้วยหอมทองจากนครปฐม, มังคุดเกรดเอ จากสวนภาคใต้, มะขามหวานจากเพชรบูรณ์ และ แก้วมังกรรสหวานฉ่ำ พร้อมผสมเมล็ดต่างๆ ลงไปในไอศกรีมด้วย



1.มะพร้าวหอมอัมพวา

Coconut

4.กล้วยหอมทอง

Banana

2.มังคุด

Mangosteen

5.ทุเรียนหมอนทอง

Durian

3.สับปะรดหอมสุวรรณ

Pineapple

6.มะม่วงน้ำดอกไม้

Mango

ICE CREAM

ไอศกรีม

Ete
Premium

85

“ไอเต้” ไอศกรีมนมสดแท้ ผลิตจากวัตถุดิบจากธรรมชาติ ในบรรจุภัณฑ์แบบถ้วย 100ml. นำเสนอ 4 รสชาติ มีน้ช็อกชิพ, รัมเรซิ่น, แคฟพีอัลมอนด์ฟัดจ์ และ แพนชันฟรุต ซอร์เบ

KAFFEE ALMOND FUDGE

“ แคฟพีอัลมอนด์ฟัดจ์ ”

ไอศกรีมนมสดผสมกาแฟสด ผสมถั่วอัลมอนด์ แล้วราดด้วยซอสช็อกโกแลต เข้ากันได้อย่างลงตัว

RUM RAISIN

“ รัมเรซิ่น ”

ไอศกรีมนมรสรมผสมลูกเกด เริ่มจากการนำลูกเกดคุณภาพเยี่ยมจากแคลิฟอร์เนียไปแช่ในเหล้ารัมเพื่อให้ซึมซับกลิ่นหอมของรัม เป็นรสชาติไอศกรีมที่มีความหวาน หอม ละมุนลิ้น

MINT CHOC CHIP

“ มีน้ช็อกชิพ ”

ไอศกรีมนมผสมกลิ่นเปปเปอร์มินท์ธรรมชาติ ให้ความรู้สึกเย็นสดชื่นของรสมินท์ ผสมผสานกับความกรุบกรอบของช็อกโกแลตชิพ เป็นรสยอดนิยมตลอดกาล

PASSION FRUIT SORBET

“ แพนชันฟรุต ซอร์เบ ”

ไอศกรีมหวานเย็น ที่ผลิตจากน้ำเสาวรสสด ผสมเม็ดเสาวรส ให้ความรู้สึกเป็นธรรมชาติอย่างชัดเจน รสชาติเปรี้ยวอมหวาน ชุ่มคอ

