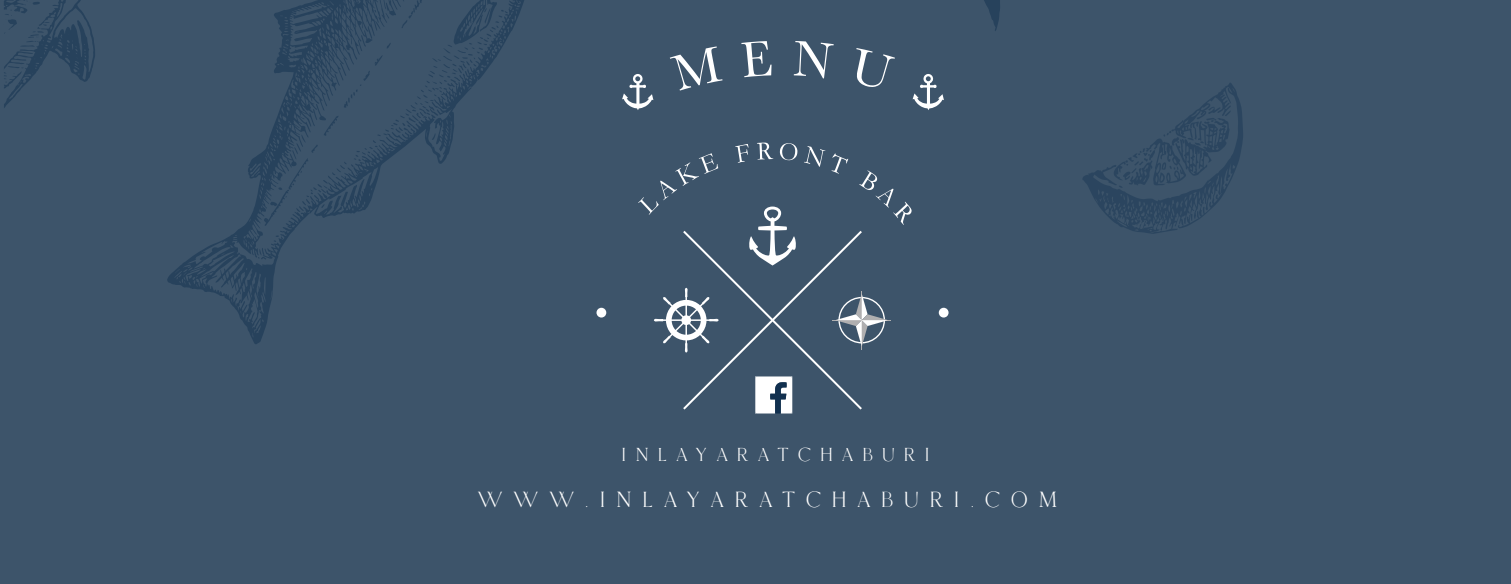




# INLAYA

RATCHABURI



⚓ MENU ⚓

LAKE FRONT BAR

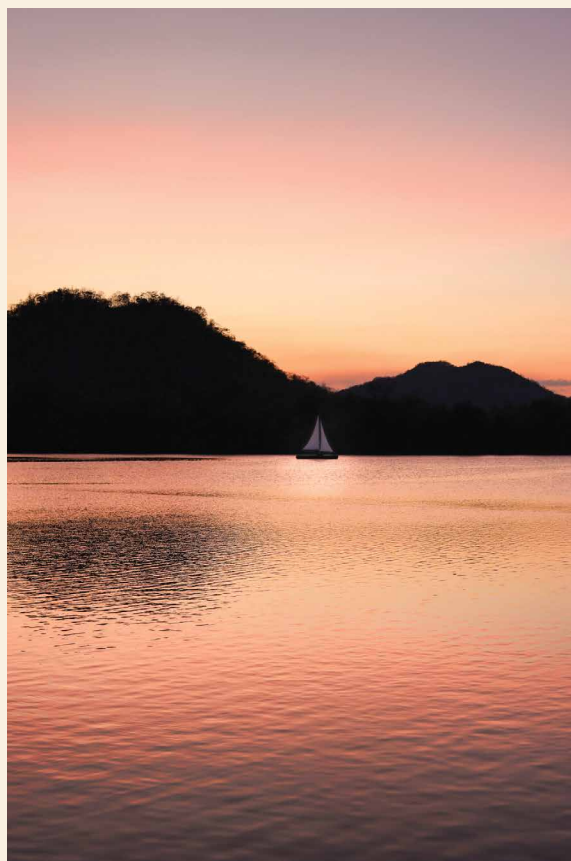


INLAYARATCHABURI

WWW.INLAYARATCHABURI.COM

## OUR STORIES

---



### ยินดีต้อนรับสู่ อินเลญาราชบุรี

เราเปิดให้บริการร้านอาหารตั้งแต่ปี 2558

นำเสนอรายการอาหารประเภท ไทยพื้นบ้าน และ นานาชาติ

ผ่านการคิดสรรส่วนผสมและวัตถุดิบคุณภาพดีจากแหล่งต่างๆ ส่งถึงครัว

นำมาปรุงรสด้วยสูตรทางร้าน ที่ผ่านการปรับปรุงและพัฒนาอย่างต่อเนื่อง

ให้คุณได้สัมผัสกับมืออาหารที่ดี ท่ามกลางบรรยากาศธรรมชาติ ชิดทะเลสาบ

รับลม เคล้าเสียงเพลง และได้ทอดสายตา ชมพระอาทิตย์ตกดินหลังหุบเขา

เราหวังว่าท่านจะอิมมอร์รอยกับเมนูที่เรานำเสนอ

และมีความสุขกับมืออาหารมื้อนี้



INLAYARATCHABURI

WWW.INLAYARATCHABURI.COM



# MENU *Chef* RECOMMENDED

• เมนูแนะนำ •



**ปลาทูลาเตียะ**  
*Stewed Thai Mackerel  
boiled with soy sauce*

180



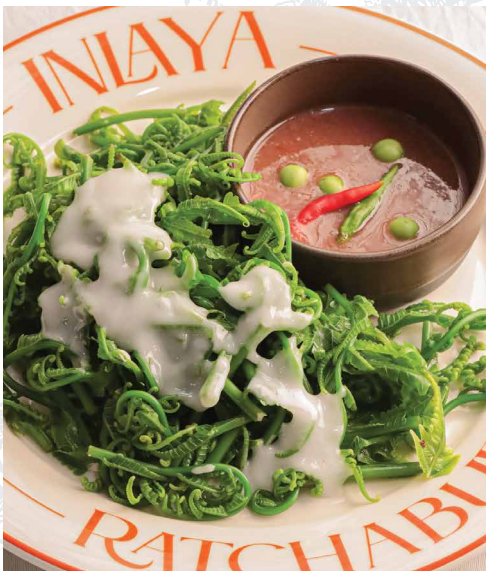
**สะตอผัดกุ้ง (กะปิ / พริกแกง)**  
*Stir-Fried Shrimp and Stink Beans  
with Shrimp Paste*

250



**หมึกน้ำดำ**  
*Stir-fried Squid  
with Black ink sauce*

250



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

140



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

240



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

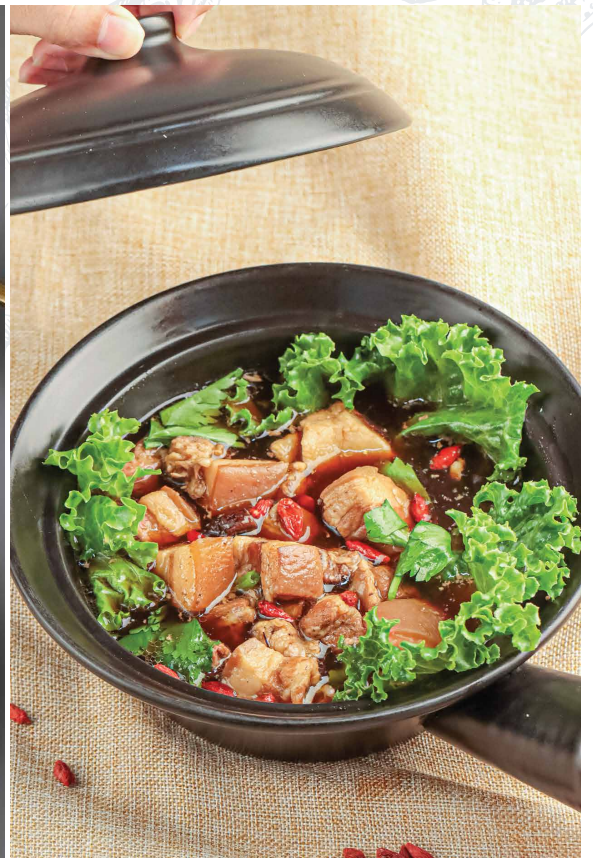
200



**พิกานย่างวากิว ทอด 105 ซอสฮอยซิน**

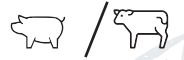
*10 Sec Picanha Pan-seared Hoisin sauce*

290

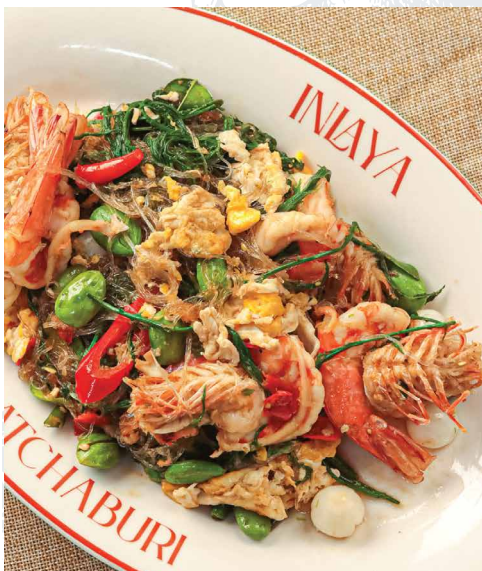


**ต้มหม้อดิน (หมูสามชั้นตุ๋น/เนื้อตุ๋น)**

*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



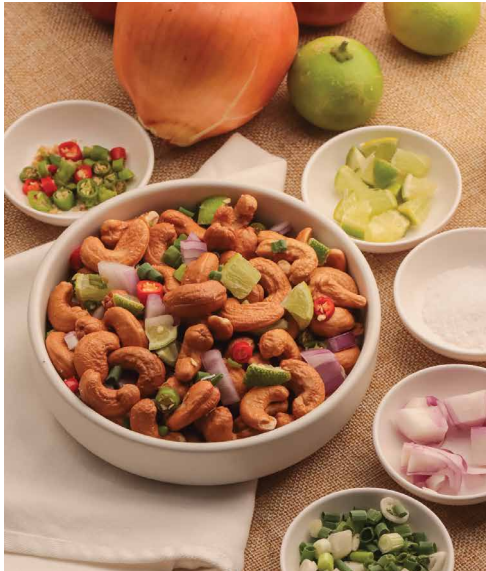
**ปลาหยอกทอด**

*Deep fried tiny fish served with Thai seafood sauce*

150

# STARTER & SIDE DISHES

กับแก้มและเมนูเรียกน้ำย่อย



**เม็ดมะม่วงทอด/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



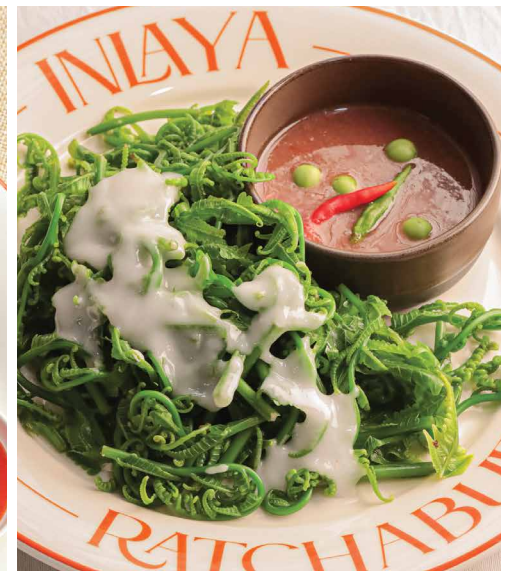
**กุ้งแช่น้ำปลา**  
*Fresh raw shrimp in fish sauce  
served with Thai seafood sauce*

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



### กุ้งทอดซอสมะนาว

*Crispy Prawn in  
Tamarind Glaze and fried  
Garlic*

220

# DEEP-FRIED / HOT PAN

ทอด / กระทะร้อน



**สามชั้นคั่วพริกเกลือ**  
*Stir-fried Chilli Garlic Pork Belly*

220



**ไข่เจียว (ธรรมดา, หมูสับ, กุ้ง)**  
*Thai style Omelet*

*ori pork shrimp*  
80 / 100 / 130 /






**ออส่วนหอยนางรม**  
*Sizzling Oyster Omelette*

180



**ผัดว่่ากระทะร้อน**  
*Sizzling Stir-fried served on hot pan*

	<i>Fish</i>	ปลาคัง	230
	<i>Beef</i>	เนื้อสันนอก	250
	<i>Seafood</i>	ทะเล	250

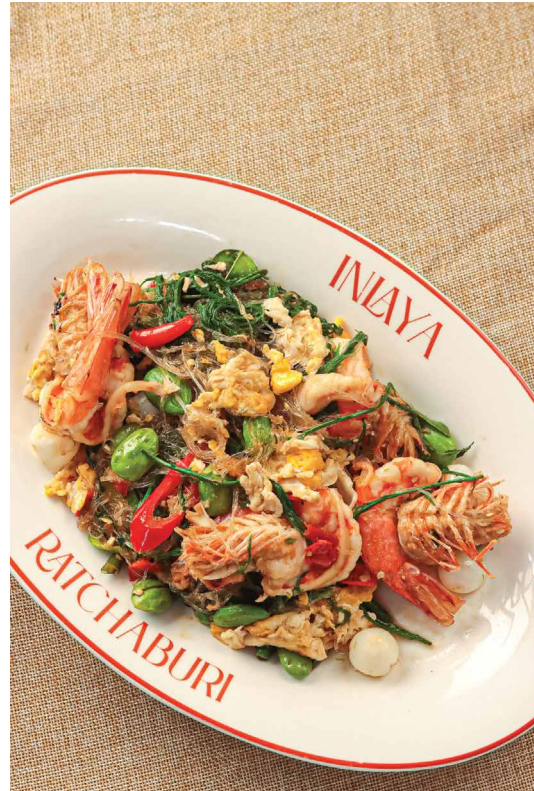
# CLASSIC RECOMMENDED

เมนูแนะนำเพิ่มเติม



## ห่อหมกปลาคังมะพร้าวอ่อน

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



## ผัดสามจุน

Stir-fried shrimp and 3 Stinky Vegetables  
Stink Beans / Garlic / Climbing 250



## โรตีสอวิ๊ก

### แกงเขียวหวาน

Thai green Curry  
served with Roti  
(Whole wheat)



Chicken โก่ 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

# ABOUT FISH

ประเภทปลา



**ปลาทอดราดน้ำปลา**  
*Fried Mackerel Fish with Fish Sauce*

200



**ปลากระพงทอดน้ำปลา**  
*Deep-Fried Asian Seabass with fish sauce*

420



**ปลาทุซาเตี๊ยะ**  
*Hot and Spicy Braised Mackerel*

180



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

450

# ABOUT FISH

ประเภทปลา

## เมี่ยงปลาทึบทิน

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

350



## ปลากระพงสองใจ

(ทอดกระเทียมพसानทอดน้ำปลา)

*Deep fried Asian Seabass served with fish sauce and garlic.*

450

## ปลากระพงนึ่งมะนาว

*Steamed Asian Seabass with Lime and Chillies*

450



# SEASONAL FISH

ปลาตามฤดูกาล



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



## ปลาเค็มทอดน้ำปลา

*Deep-fried Wallago  
with fish sauce*

## ปลาเนื้ออ่อนทอดกระเทียม

*Fried Sheatfish with Garlic*



## งูड़ीปลาเนื้ออ่อน

*Steamed Sheatfish  
in (Chu Chee) Red Curry*

## ราคาตามน้ำหนัก:

สามารถสอบถามราคา  
ได้ที่เจ้าหน้าที่พนักงาน

# SPICY THAI SALADS

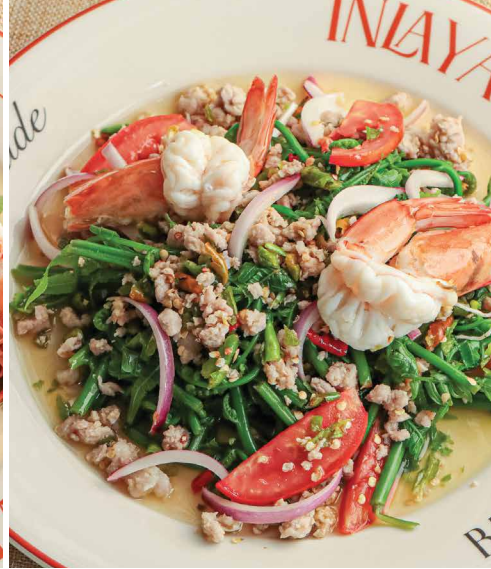
ประเภทยำ



## 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



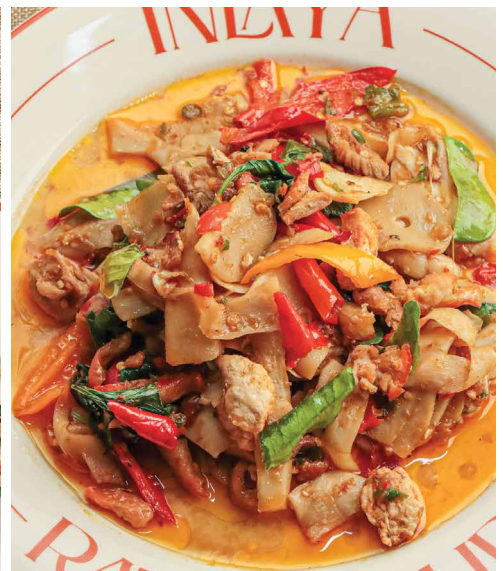
**ผัดกระเพราเนื้อสันนอก**  
*“Pad Ka Praow”  
Stir-fried Sirloin beef with holy basil*

220



**กุ้งคั่วพริกเกลือ**  
*Stir-Fried shrimp with  
Garlic and Chilies*

220

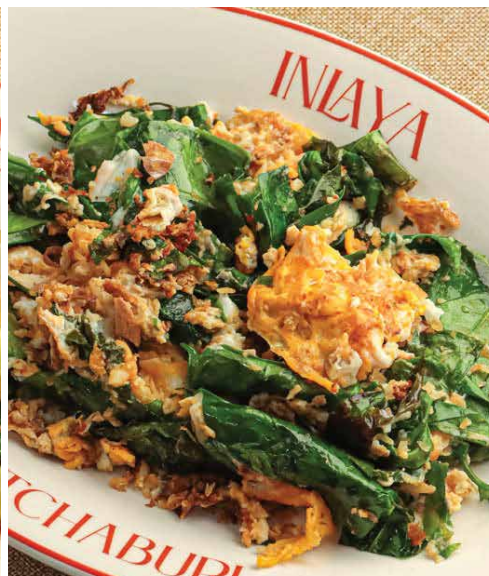


**ผัดเผ็ดหน่อไม้ไก่บ้าน**  
*Stir-Fried Spicy chicken with  
Bamboo Shoot*

160

# STIR-FRIED

ประเภทผัด



## ผัดคะน้าปลาเค็ม

*Stir-fried Kale with Sun dried salted fish*

160

## ใบเหลียงผัดไข่

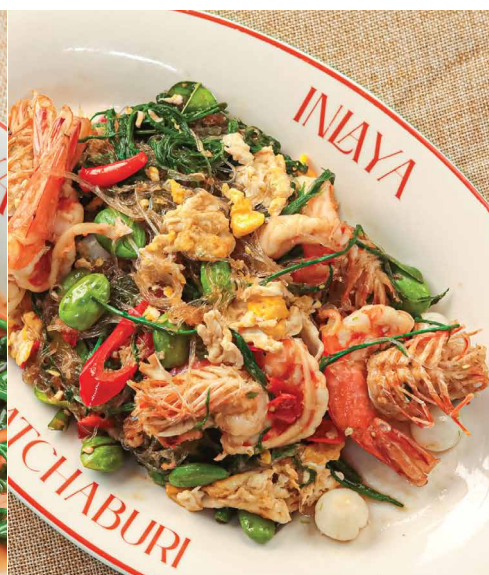
*Stir-fried Malindjo Leaves with Egg*

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

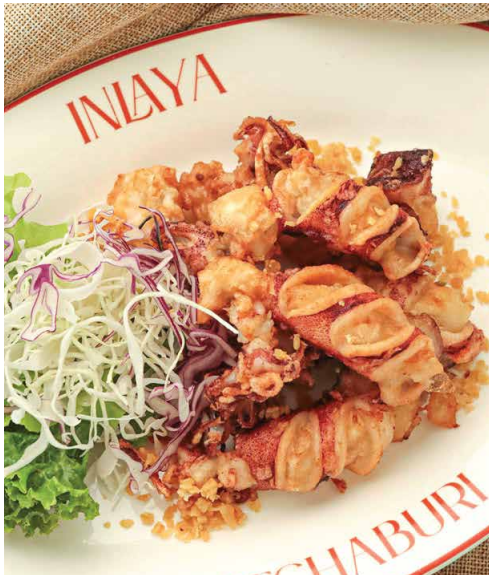
## ผัดผักรวม

*Stir-fried mixed Vegetables*

130

## STIR / DEEP FRIED

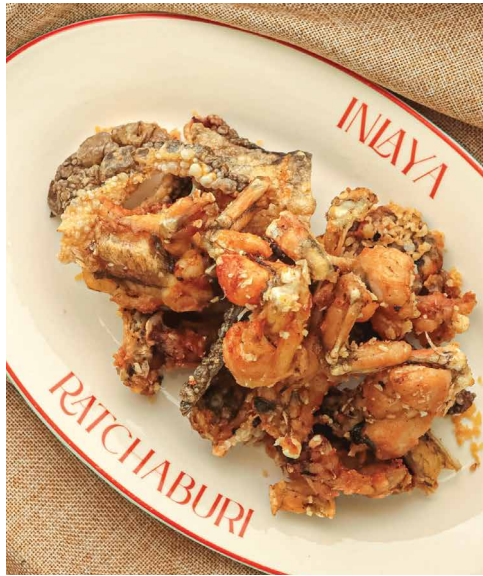
ประเภทผัด / ทอด



**หมึกไข่ทอดกระเทียม**

*Fried Egged Squid With Garlic*

250



**กบทอดกระเทียม**

*Fried Frog legs with Garlic*

250



**หนังกบทอด**

*Crispy Deep Fried Frog skin with garlic*

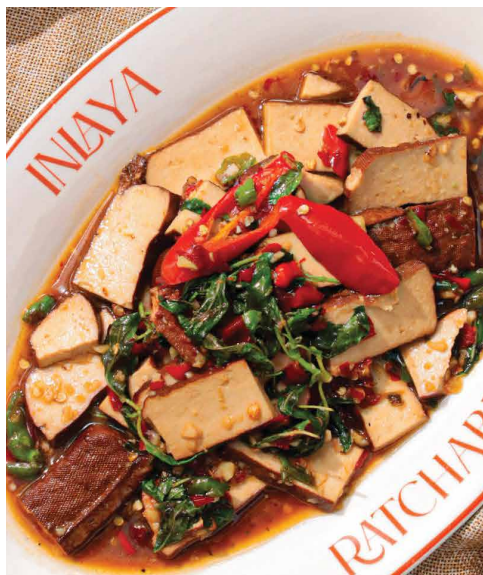
90



**เต้าหู้ดำคั่วพริกเกลือ**

*Stir-fried Black Tofu with Chilli & Garlic*

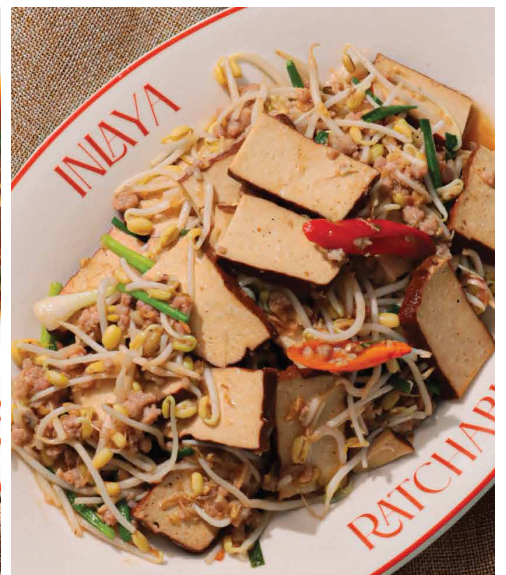
160



**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 กะหล**

*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



### ปลาทุต้มมะดัน

*Thai Mackerel with  
"Madan" spicy clear soup*

210



### ต้มยำปลาทุสด

*"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

(เซอม / 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

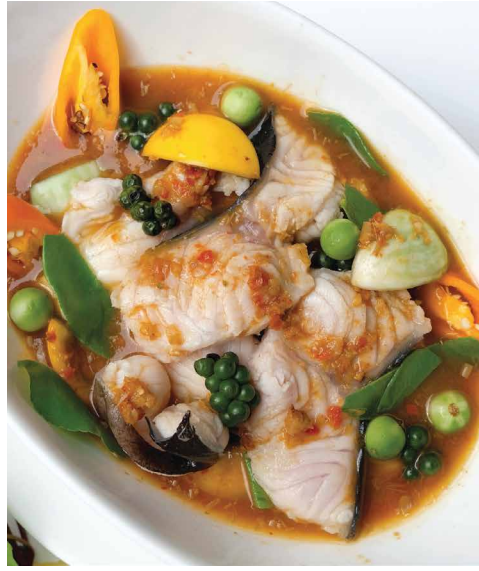
ประเภทต้มและแกง



### 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



### แกงเขียวหวานปลากราย

*Thai Green curry with fish balls*

200

## BOILED & CURRY

ประเภทต้มและแกง



**ต้มเผือกหัวปลาคัง**

*Asian Red Tailed fish-head in taro soup*

160



**แกงคั่วสับประดอ้แม่ดา กุ้ง**  
*Thai Pineapple curry with shrimp*

220



**แกงคั่วสับประดอ้แม่ดา หอยแมลงภู่**  
*Thai Pineapple curry with mussel*

220

# INTERNATIONAL

## อาหารต่างชาติ



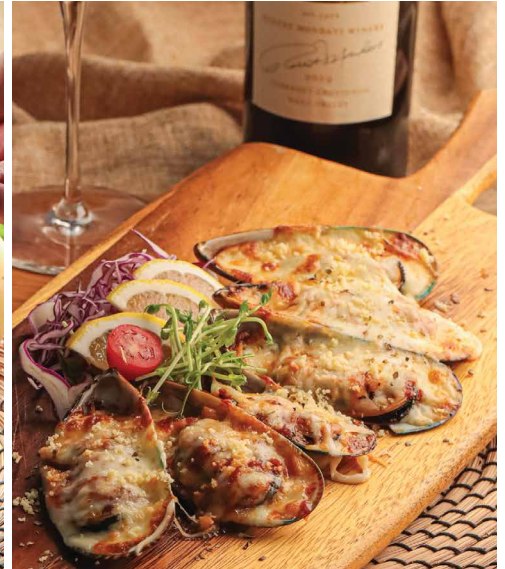
**มันบด**  
*Mashed Potato*

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 เซวอริส & ชุบลิค**  
*Servalat & Schublig Beef sausage*



195

# INTERNATIONAL

อาหารต่างชาติ



**ซาซิมิเซ็ท**  
*Sashimi set*  
(Crabroll, Tuna, Salmon)

240



**ซาซิมิปูอัด**  
*Crabroll Sashimi*

120



**ซาซิมิทูน่า**  
*Tuna Sashimi*

180

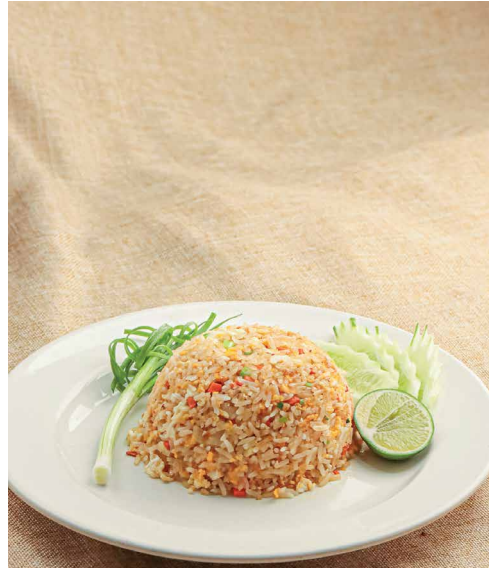


**ซาซิมิแซลมอน**  
*Salmon Sashimi*

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



## ลูกกลานลอยแก้ว

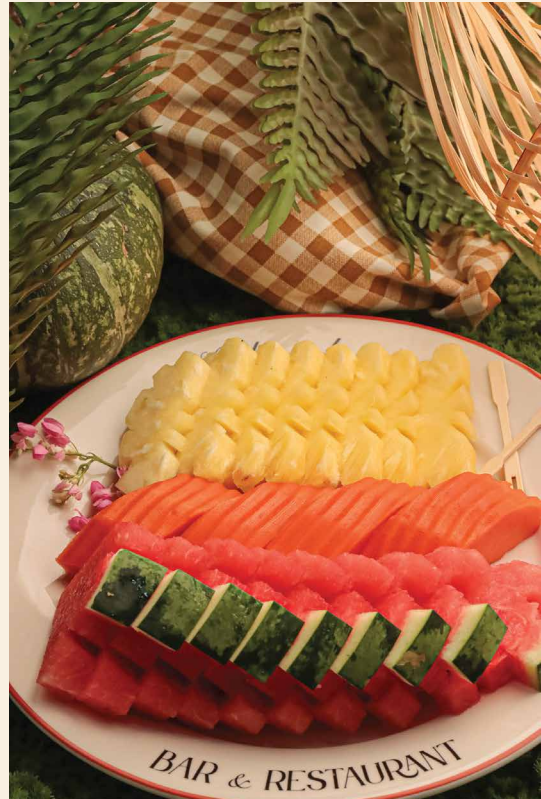
Toddy Palm Seed in Syrup

60

## ไอศกรีมลูกกลาน

Toddy Palm Seed with Ice-cream

90



## ผลไม้รวม

Seasonal

Medium งานกลาง 80

Fruits

Large งานใหญ่ 150



## แตงโมไล่ปลาแห้ง

Summer Watermelon

with Sweet Dried Fish

70

เมนูดับร้อน ในชื่อดั้งเดิม "ผัดปลาแห้งแตงอุลิต"

ที่มีมาตั้งแต่สมัย ร.4 ของวังไทยโบราณ

อร่อย สดชื่น แบบฉบับ อาหารชาววัง

*NEW DESSERT*

COMING SOON

# ICE CREAM

ไอศกรีม

## THONGDEE

*Gelato*

120

**“ทองดี”** ไอศกรีมผลไม้พรีเมียมจากวัตถุดิบไทยแท้ ทำจากผลไม้สดเกรดส่งออก ปลูกแบบไร้สารเคมี นำเสนอ 6 รสชาติ ทุเรียนหอมทองเกรด A สุกธรรมชาติแบบนับวัน, มะม่วงน้ำดอกไม้พันธุ์สีทองลูกใหญ่แบบไม่บ่ม, มะพร้าวกะทิที่ดีที่สุดจากอัมพวา สมุทรสงคราม, สับปะรดพันธุ์หอมสุวรรณที่มีกลิ่นและรสชาติเป็นเอกลักษณ์, กล้วยหอมทองจากนครปฐม, มังคุดเกรดเอ จากสวนภาคใต้, มะขามหวานจากเพชรบูรณ์ และ แก้วมังกรรสหวานฉ่ำ พร้อมผสมเมล็ดต่างๆ ลงไปในไอศกรีมด้วย



1.มะพร้าวหอมอัมพวา

*Coconut*

4.กล้วยหอมทอง

*Banana*

2.มังคุด

*Mangosteen*

5.ทุเรียนหอมทอง

*Durian*

3.สับปะรดหอมสุวรรณ

*Pineapple*

6.มะม่วงน้ำดอกไม้

*Mango*

# ICE CREAM

## ไอศกรีม

*Ete*  
Premium

85

**“ไอต์”** ไอศกรีมนมสดแท้ ผลิตจากวัตถุดิบจากธรรมชาติ ในบรรจุภัณฑ์แบบถ้วย 100ml. นำเสนอ 4 รสชาติ มินท์ช็อกชิพ, รัมเรซิ่น, แคฟฟีอัลมอนด์ฟัดจ์ และ แพนชันฟรุต ซอร์เบต ให้คุณได้ลิ้มลอง อิ่มอร่อยหลังมื้ออาหาร

### KAFFEE ALMOND FUDGE

#### “ แคฟฟีอัลมอนด์ฟัดจ์ ”

ไอศกรีมนมสดผสมกาแฟสด ผสมถั่วอัลมอนด์ แล้วราดตัดด้วยซอสช็อกโกแลต เข้ากันได้อย่างลงตัว

### RUM RAISIN

#### “ รัมเรซิ่น ”

ไอศกรีมนมรสรัมผสมลูกเกด เริ่มจากการนำลูกเกดคุณภาพเยี่ยมจากแคลิฟอร์เนียไปแช่ในเหล้ารัมเพื่อให้ซึมซับกลิ่นหอมของรัม เป็นรสชาติไอศกรีมที่มีความหวาน หอม ละมุนลิ้น

### MINT CHOC CHIP

#### “ มินท์ช็อกชิพ ”

ไอศกรีมนมผสมกลิ่นเปปเปอร์มินท์ธรรมชาติ ให้ความรู้สึกเย็นสดชื่นของรสมินท์ ผสมผสานกับความกรุบกรอบของช็อกโกแลตชิพ เป็นรสยอดนิยมตลอดกาล

### PASSION FRUIT SORBET

#### “ แพนชันฟรุต ซอร์เบต ”

ไอศกรีมหวานเย็น ที่ผลิตจากน้ำเสาวรสสด ผสมเม็ดเสาวรส ให้ความรู้สึกเป็นธรรมชาติอย่างชัดเจน รสชาติเปรี้ยวอมหวาน ชุ่มคอ

