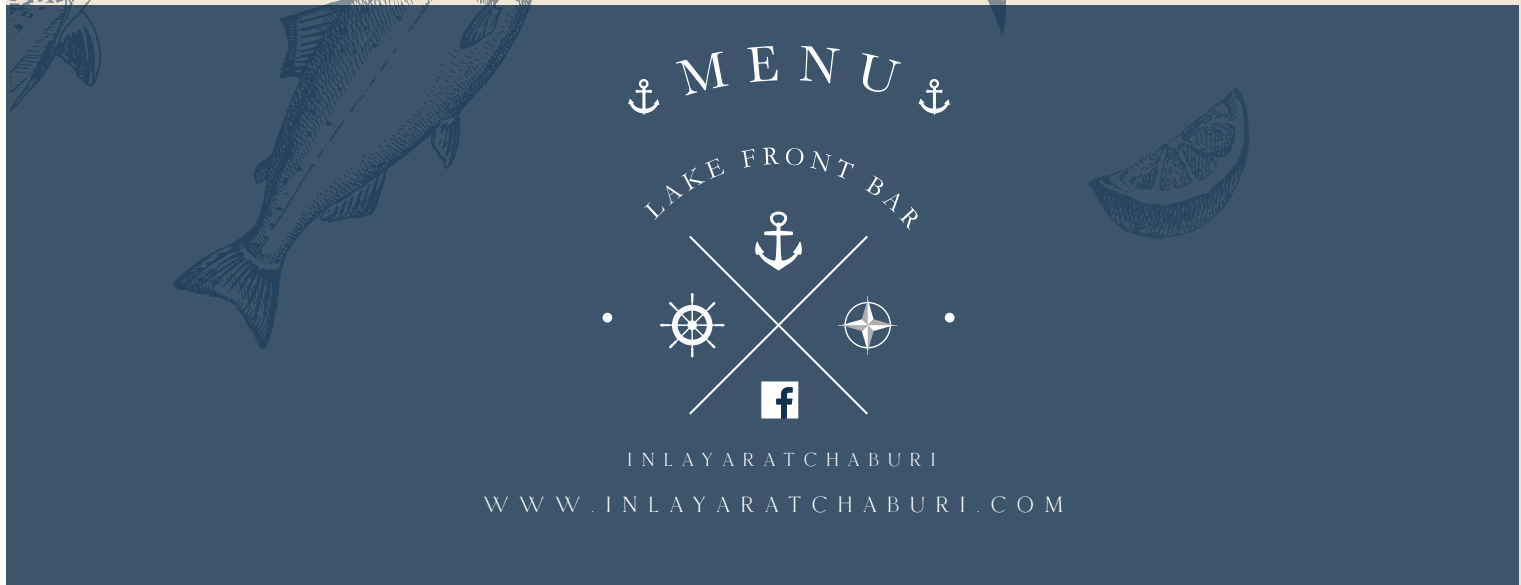




INLAYA

RATCHABURI



⚓ MENU ⚓

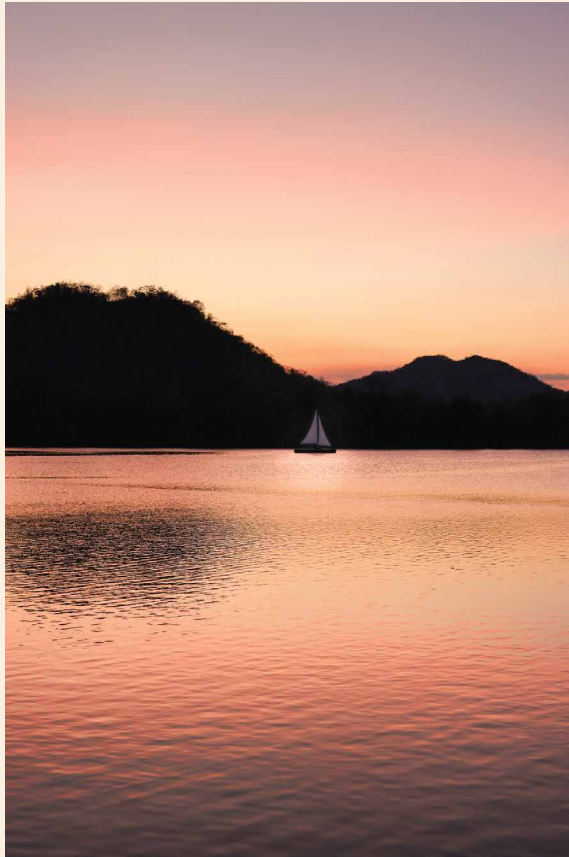
LAKE FRONT BAR



INLAYARATCHABURI

WWW.INLAYARATCHABURI.COM

OUR STORIES



ยินดีต้อนรับสู่ อินเลญาราชบุรี

เราเปิดให้บริการร้านอาหารตั้งแต่ปี 2558

นำเสนอรายการอาหารประเภท ไทยพื้นบ้าน และ นานาชาติ

ผ่านการคัดสรรส่วนผสมและวัตถุดิบคุณภาพดีจากแหล่งต่างๆ ส่งถึงครัว

นำมาปรุงรสด้วยสูตรทางร้าน ที่ผ่านการปรับปรุงและพัฒนาอย่างต่อเนื่อง

ให้คุณได้สัมผัสกับมืออาหารที่ดี ท่ามกลางบรรยากาศธรรมชาติ ชิดทะเลสาบ

รับลม 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



ฉูฉีปลาแดง

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

240



ยำผัดกูดกุ้งสด

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

200



พิกานย้าวากิว ทอด 105 ซอสฮอยซิน

10 Sec Picanha Pan-seared Hoisin sauce

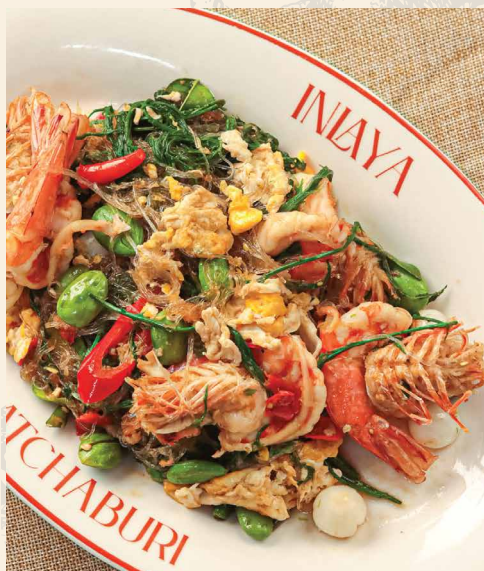
290

กระเพาะปลาน้ำแดง

ไก่ฉีก / เนื้อปู

250 / 380

Braised Fish Maw Soup with
Shredded Crab Meat or Shredded Chicken



ผัดสามฉุน

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

250

เนื้อปูผัดผงกะหรี่

Stir-Fried Crab Meat in
Yellow Curry Powder

320

ปลาหยอกทอด

Deep fried tiny fish
served with Thai seafood
sauce

150

BEEF

MENU

- 1.PICANHA WAGYU (AU)
สเต็กเนื้อพิกานย่ำวาทิว ออสเตรเลีย 650
- 2.TENDERLION (AU)
สเต็กเนื้อสันใน ออสเตรเลีย 420
- 3.RIB EYE (AU)
สเต็กเนื้อริบอาย ออสเตรเลีย 450
- 4.T-BONE
สเต็กเนื้อทีโบน 350



ภาพเมนูเร็วๆนี้



STEAK

STEAK

FISH PORK & CHICKEN

ประเภทสเต็ก



ฟิชแอนด์ชิพ

ซอสแทร์ทาร์

Fish and chips with Tartar sauce

220



สเต็กแซลมอนไข่ปลาอิคุระ

ซอสเห็ดทรัฟเฟิล

Salmon Ikura Steak, Truffle sauce 380



สเต็กสันคอหมู

Pork Neck Steak

290



สเต็กพอร์คชอป

ซอสเห็ดทรัฟเฟิล

Pork Chop Steak, Truffle sauce

290



สเต็กสะโพกไก่

Chicken Steak

220

STARTER & SIDE DISHES

กับแกล้มและเมนูเรียกน้ำย่อย



เม็ดมะม่วงทอด/ยำ

Fried cashew nuts and spicy salads

110



ผักดองไทย

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

50



อ้อยจ๊อปู

*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

STIR-FRIED / HOT PAN

คั่ว / กระทะร้อน



เห็ดหอมคั่วเกลือ

Dry-Roasted Shiitake Mushrooms with Salt

150



สามชั้นคั่วพริกเกลือ

Stir-fried Chilli Garlic Pork Belly

220



ออส่วนหอยนางรม

Sizzling Oyster Omelette

180



ผัดจ๋ากระทะร้อน

*Sizzling Stir-fried
served on hot pan*



Fish

ปลาคัง

230



Beef

เนื้อสันนอก

250



Seafood

ทะเล

250

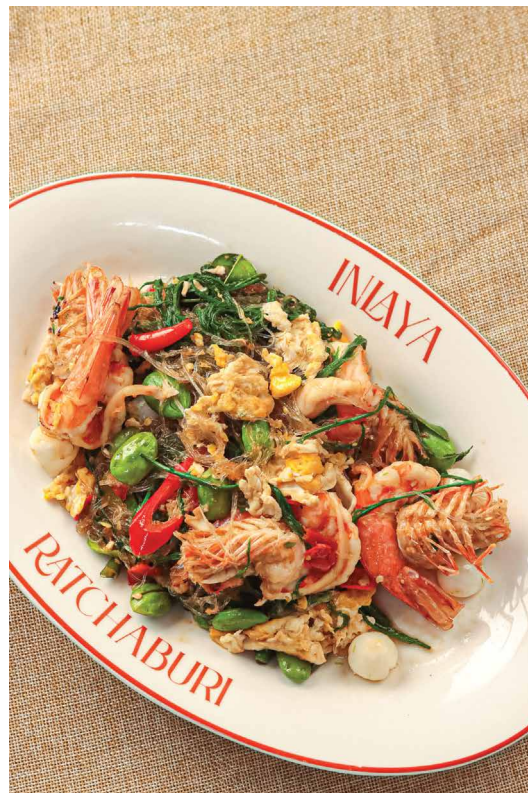
CLASSIC RECOMMENDED

เมนูแนะนำเพิ่มเติม



ห่อหมกปลาดังมะพร้าวอ่อน

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



ผัดสามจน

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



โรตีสายวิท

แกงเขียวหวาน

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



Chicken ไก่ 190



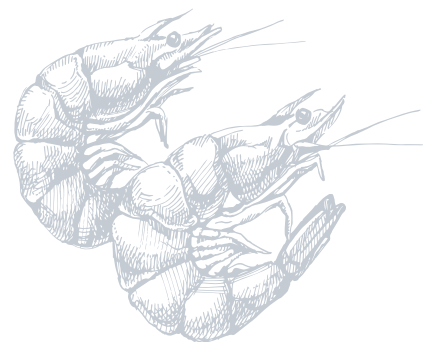
Shrimp กุ้ง 240



Beef เนื้อ 275

CLASSIC RECOMMENDED

เมนูแนะนำเพิ่มเติม



กุ้งแม่น้ำเผา

*Grilled Prawn
with Thai Seafood*

*Size: 11-13 prawns
per kilogram*

0.5KG	400
1KG	750



หมึกย่างซีอิ๊ว

*Grilled Squid with Dark and Sweet
Soy sauce*

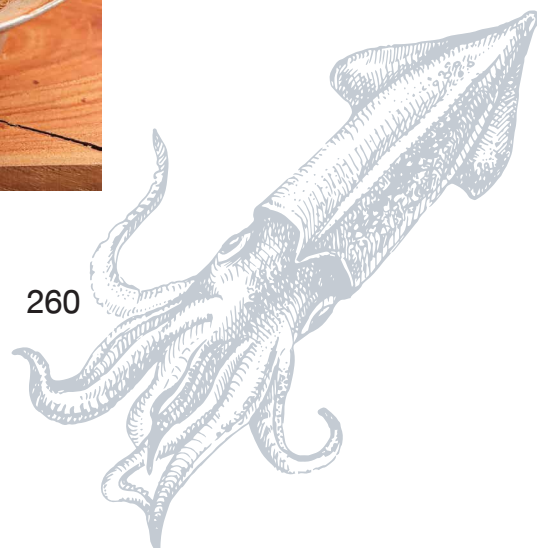
190



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



ปลาทุซาตึยะ

Hot and Spicy Braised Mackerel

180



ปลากระพงทอดแป๊ะซีะ

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

450

ABOUT FISH

ประเทปลา

เมี่ยงปลาทักทิม

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

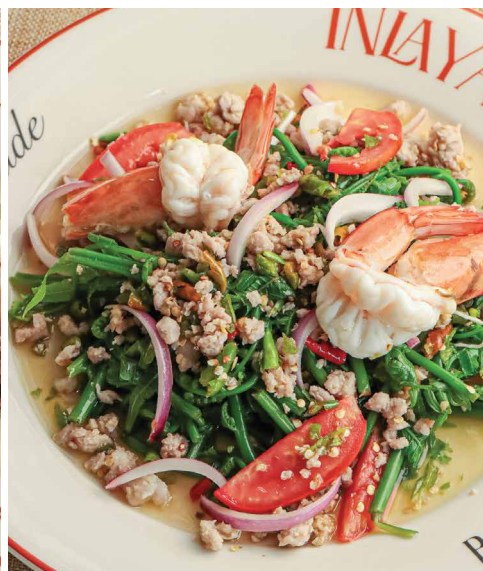
ประเภทยำ



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



ผัดเผ็ดหน่อไม้ไผ่ขี้หนู
*Stir-Fried Spicy chicken with
Bamboo Shoot*

160

STIR-FRIED

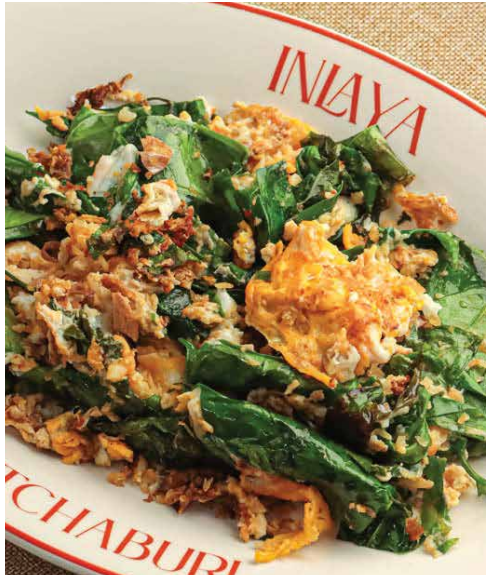
ประเภทผัด



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*

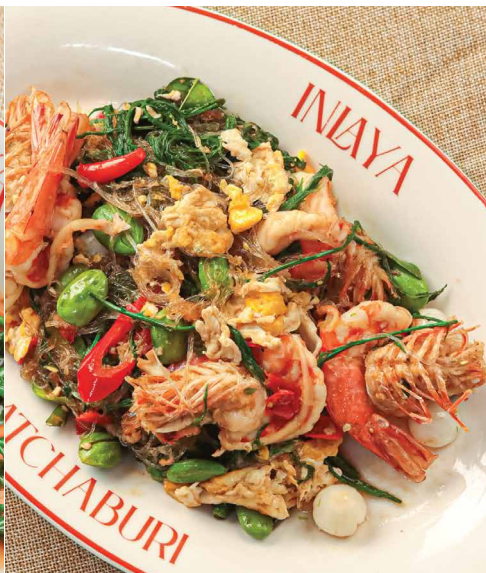
120



ผัดผักกูดน้ำมันหอย

*Stir Fried "Paco Fern"
with Oyster Sauce*

120



ผัดสามฉุน

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

250



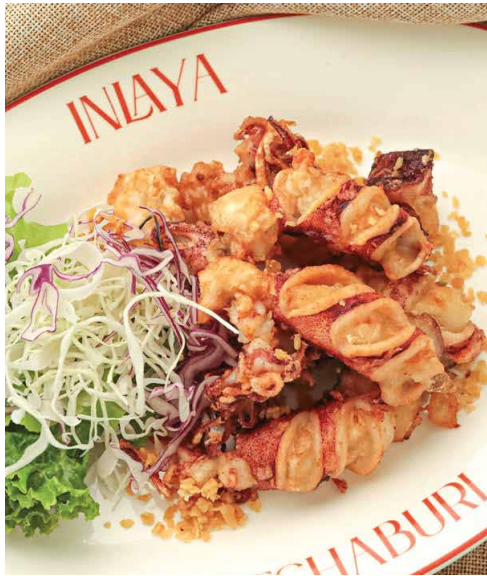
ผัดผักรวม

Stir-fried mixed Vegetables

130

STIR / DEEP FRIED

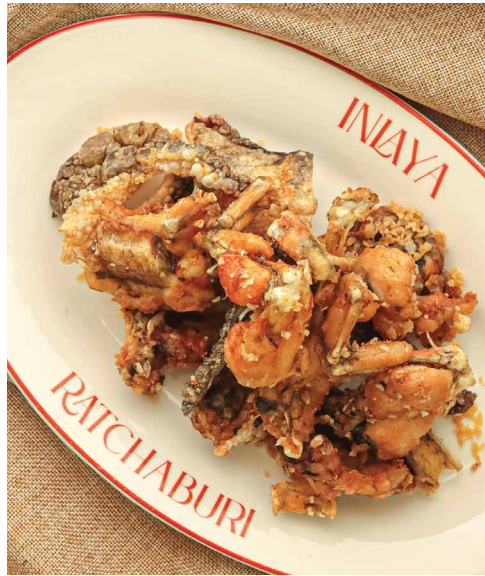
ประเภทผัด / ทอด



หมึกไข่ทอดกระเทียม

Fried Eggged Squid With Garlic

250



กบทอดกระเทียม

Fried Frog legs with Garlic

250



หนังกบทอด

Crispy Deep Fried Frog skin with garlic

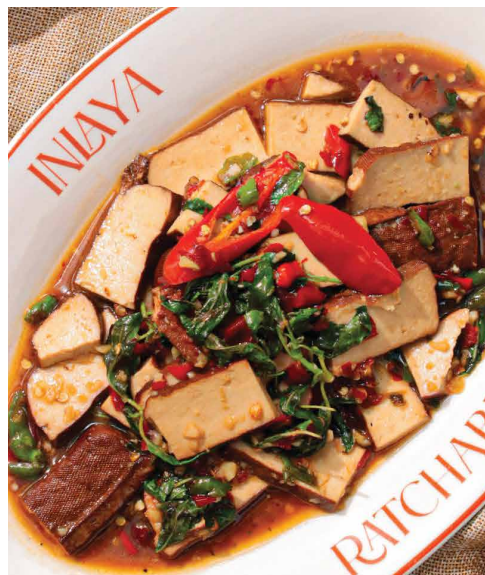
90



เต้าหู้ดำคั่วพริกเกลือ

*Stir-fried Black Tofu with
Chilli & Garlic*

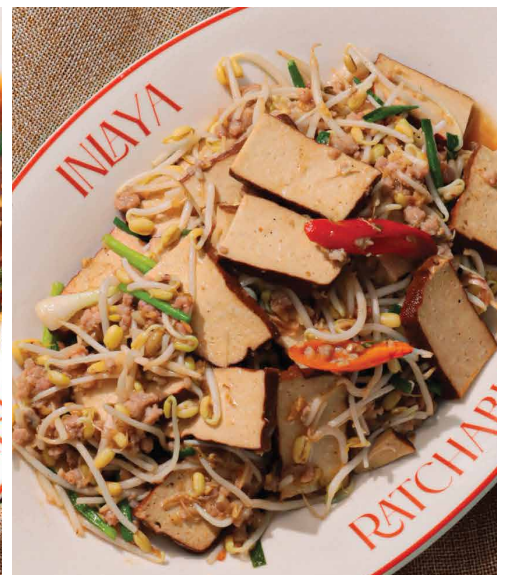
160



เต้าหู้ดำผัดกระเพรา

Stir-fried Black Tofu with holy basil

150



เต้าหู้ดำผัดถั่วงอก

Stir-fried Black Tofu with bean sprout

130

ABOUT EGG

ประเภทไข่



ไข่เจียวเนื้อนุ่ม

Soft & Fluffy Thai Omelet

ori pork shrimp
80 / 100 / 130



ไข่เจียวฟูกรอบ

Crispy & Fluffy Thai Omelet

ori pork shrimp
80 / 100 / 130

ไข่ตุ๋นเนื้อเนียน

Silky Steamed Egg



ต้นตำรับ

ori *Original*

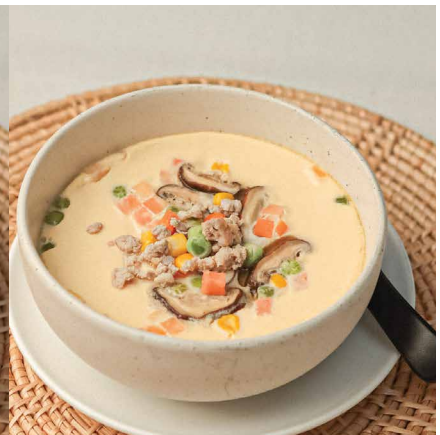
115



หมูสับ

pork *Minced Pork*

135



ทรงเครื่อง

With Toppings

145

BOILED & CURRY

ประเภทต้มและแกง



ปลาทูต้มมะดัน

*Thai Mackerel with
"Madan" spicy clear soup*

210



ต้มยำปลาทูสด

*"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



แกงส้มไข่ปลาเรียวเขียว

(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

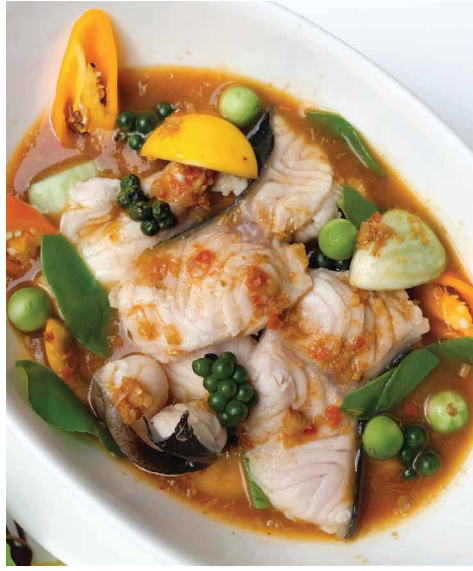
ประเภทต้มและแกง



จู้ดีปลาทู

*Thai mackerel
in (Chu Chee) Red Curry*

180



แกงป่าปลาคัง

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

210



จู้ดีปลาคัง

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

240



แกงคั่วห่อไม้ปลาเค้า

*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



กระเพาะปลาน้ำแดง ไก่ฉีก / เนื้อปู
*Braised Fish Maw Soup with
Shredded Crab Meat or Shredded Chicken*

250 / 380



ต้มเผือกหัวปลาคัง
Asian Red Tailed fish-head in taro soup

160



แกงคั่วสับประดู่ไข่แมงดา กุ้ง
Thai Pineapple curry with shrimp

220



แกงคั่วสับประดู่ไข่แมงดา 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



ซาซิมิเซ็ก

*Shashimi set
(Crabroll, Tuna, Salmon)*

240



ซาซิมิปูอัด

Crabroll Sashimi

120

ซาซิมิทูน่า

Tuna Sashimi

180

ซาซิมิแซลมอน

Salmon Sashimi

195

RICE

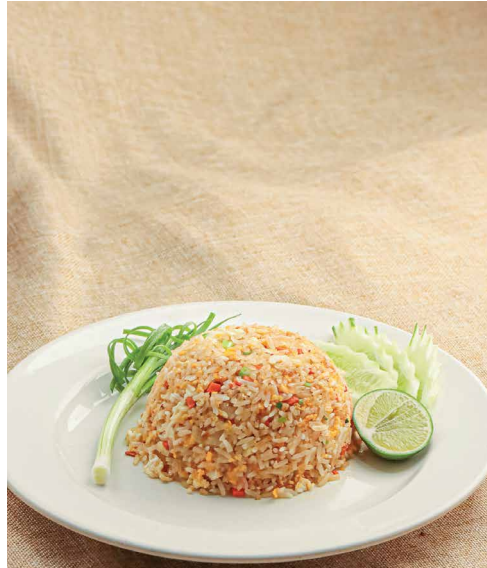
ข้าว



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



ลูกกลานลอยแก้ว

Toddy Palm Seed in Syrup

60

ไอศกรีมลูกกลาน

Toddy Palm Seed with Ice-cream

90

“ลูกกลาน”

ของหายากระดับตำนาน

ซึ่งต้นกลานใช้เวลาเติบโตและออกผลนานถึง 30-50 ปี

และจะออกผลเพียง "ครั้งเดียวในชีวิต" ก่อนที่ต้นจะตาย

ทำให้เป็นวัตถุดิบที่หาทานได้ยากมากในปัจจุบัน

ด้วยเนื้อสัมผัสพิเศษไม่เหมือนใคร: เหนียวนุ่ม นุ่มหนับ

เคี้ยวเพลิน คล้ายลูกชิดผสมลูกชก แต่มีความละมุน

และมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ถูกรังสรรค์ออกมาเป็น 2 เมนู

ลูกกลานลอยแก้ว และ ไอศกรีมลูกกลาน ให้คุณได้ลิ้มลอง



ผลไม้รวม

Seasonal

Fruits

Medium จานกลาง 80

Large จานใหญ่ 150

SCOOP THE JOY.



75 per scoop

แมคคาเดเมีย



Macadamia



Chocolate

ชีสโกแลต

สตอว์เบอร์รี
ชีสเค้ก



Strawberry
Cheesecake



Strawberry

สตอว์เบอร์รี

ชาเขียว



Green tea



Strawberry Sorbet

สตอว์เบอร์รี
ซอร์เบ

คุกกี้แอนด์ครีม



Cookie & cream

“ไอศกรีมเอเต้แบบตักสกู๊ป”

ดับร้อนด้วยหลากหลายเมนูไอศกรีม ตักใส่ถ้วย
นำเสนอ 7 รสชาติ แมคคาเดเมีย, ช็อกโกแลต,
สตอว์เบอร์รีชีสเค้ก, สตอว์เบอร์รี,
ชาเขียว, สตอว์เบอร์รีซอร์เบ, คุกกี้แอนด์ครีม

ICE CREAM

ไอศกรีม



PREMIUM TO GO

85

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

และ แพนชันฟรุต ซอร์เบ ให้คุณได้ลิ้มลอง อิ่มอร่อยหลังมื้ออาหาร

KAFFEE ALMOND FUDGE

“ แคฟพีอัลมอนด์ฟัดจ์ ”

ไอศกรีมนมสดผสมกาแฟสด ผสมทัวอัลมอนด์ แล้วราดด้วยซอสช็อกโกแลต เข้ากันได้อย่างลงตัว

RUM RAISIN

“ รัมเรซิ่น ”

ไอศกรีมนมรสรมผสมลูกเกด เริ่มจากการนำลูกเกดคุณภาพเยี่ยมจากแคลิฟอร์เนียไปแช่ในเหล้ารัมเพื่อให้ซึมซับกลิ่นหอมของรัม เป็นรสชาติไอศกรีมที่มีความหวาน หอม ละมุนลิ้น

MINT CHOC CHIP

“ มินท์ช็อกชิพ ”

ไอศกรีมนมผสมกลิ่นเปปเปอร์มินท์ธรรมชาติ ให้ความรู้สึกเย็นสดชื่นของรสมินท์ ผสมผสานกับความกรุบกรอบของช็อกโกแลตชิพ เป็นรสยอดนิยมตลอดกาล

PASSION FRUIT SORBET

“ แพนชันฟรุต ซอร์เบ ”

ไอศกรีมหวานเย็น ที่ผลิตจากน้ำเสาวรสสด ผสมเบ็ดเสาวรส ให้ความรู้สึกเป็นธรรมชาติอย่างชัดเจน รสชาติเปรี้ยวอมหวาน ชุ่มคอ



ICE CREAM

ไอศกรีม

THONGDEE

GELATO

120

“ทองดี” ไอศกรีมผลไม้พรีเมียมจากวัตถุดิบไทยแท้ ทำจากผลไม้สดเกรดส่งออก ปลูกแบบไร้สารเคมี นำเสนอ 6 รสชาติ ทุเรียนหมอนทองเกรด A สุพรรณิชาตแบบนับวัน, มะม่วงน้ำดอกไม้พันธุ์สีทองลูกใหญ่แบบไม่บ่ม, มะพร้าวกะทิที่ดีที่สุดจากอำเภพอา สมุทรสงคราม, สับปะรดพันธุ์หอมสุวรรณ ที่มีกลิ่นและรสชาติเป็นเอกลักษณ์, กล้วยหอมทองจากนครปฐม, มังคุดเกรดเอ จากสวนภาคใต้, มะขามหวานจากเพชรบูรณ์ และ แก้วมังกรรสหวานฉ่ำ พร้อมผสมเมล็ดต่างๆ ลงไปในไอศกรีมด้วย



1.มะพร้าวหอมอำเภพอา

Coconut

4.กล้วยหอมทอง

Banana

2.มังคุด

Mangosteen

5.ทุเรียนหมอนทอง

Durian

3.สับปะรดหอมสุวรรณ

Pineapple

6.มะม่วงน้ำดอกไม้

Mango