### IMPERIAL

HOTEL AND CONVENTION CENTRE PHITSANULOK

## IMPERIAL RESTAURANT



### IMPERIAL RESTAURANT





#### Recommended อาหารแนะนำพิเศษ

| Steamed Rice Topped   |
|-----------------------|
| with Creamy Omelet an |

Beef or Pork Burger with Cheese

ชีสเบอร์เกอร์ เนื้อ หรือ หมู

| Steamed Rice Topped<br>with Creamy Omelet and Ham<br>ข้าวไข่ข้นแฮม                                 | 150 | Roasted Pork Tenderlion<br>with Hong Kong Sauce<br>หมูสันในอบซอสฮ่องกง   | 220 |
|--|-----|--|-----|
| Steamed Rice Topped with Creamy<br>Omelet Crispy Bacon and Basil Leaves<br>ข้าวไข่ข้น กะเพราเบค่อน | 150 | Spicy Egg Noodles "Korean Style"<br>with Fried Shrimps<br>ผัดบะหมี่ญี่ปุ่นรสเผ็ดกับกุ้งทอด                                       | 230 |
| American Fried Rice<br>ข้าวผัดอเมริกัน   | 180 | Grilled Bavarian Sausage<br>ไส้กรอกบาวาเรี่ยนย่าง  | 240 |
| Deep fried Spring Roll<br>with Spinach and Cheese<br>ปอเปี๊ยะผักโขมอบซีส                           | 180 | Fried Rice with Shrimps Pastes in Soy Bean<br>Oil with Salmon and Teriyaki Sauce<br>ข้าวผัดมันกุ้ง ปลาแเซลมอนย่างราดซอสเทอริยากิ | 260 |
| Beef or Pork Burger<br>เบอร์เกอร์ เนื้อ หรือ หมู   | 210 | Shrimps with Lettuce Spring Onion Salad<br>กุ้งพันหอม  | 260 |

Pizza of Your Choice (Hawaiian, Ham

and Sausage, Seafood, Margherita)

พิซซ่าเลือกห<sup>ื</sup>น้ำตามใจชอบ

260

220



### Recommended

อาหารแนะนำพิเศษ

หอยเชลล์ผัดซอสเอ็กซ์โอ

| Grille Pork Spare Ribs with B.B.Q Sauce<br>ซี่โครงหมูย่างกับซอสบาร์บีคิว                   | 300 | Fried Chicken with Honey Suace<br>ไก่กรอบซอสน้ำผึ้ง                                       | 120 |
|--|-----|---|-----|
| Grilled Salmon with Mounier Sauce<br>สเต็กปลาแซลมอนราดซอสมูเนียร์                          | 320 | Spicy Spaghetti with Dried Chili<br>and Crispy Bacon<br>สปาเก็ตตี้ผัดซอสพริกแห้งเบคอนกรอบ | 140 |
| Grilled Mixed German Sausage   | 330 |   |     |
| with Sauerkraut and Mustard Sauce<br>ไส้กรอกเยอรมันรวมย่าง<br>เสิร์ฟพร้อมผักดองและมัสตาร์ด |     | Spicy Spaghetti Seafood<br>สปาเก็ตตี้ผัดต้มยำทะเล   | 180 |
|  |     | Grilled Pork with Thai Spicy Sauce  | 190 |
| Grilled German Veal Sausage<br>ไส้กรอกลูกวัวย่าง   | 340 | หมูย่างจิ้มแจ๋ว   |     |
|  |     | Stir Fried Rice Noodle with Prawns  | 380 |
| Grilled Salmon with Green Curry Sauce<br>ปลาแซลมอนย่างราดซอสพริกแกงเขียวหวาน               | 350 | ผัดไทยกุ้งแม่น้ำย่าง  |     |
| Fried Mackerel with Assorted (Imperial Style)<br>เมี่ยงปลาอิมพีเรียล                       | 350 |   |     |
| Stir fried Scallop with Celery<br>หอยเชลล์ผัดคื่นช่ายฝรั่ง                                 | 350 |   |     |
| Stir fried Scallop with Spicy XO Sauce   | 390 | All prices are inclusive of 10% Service charge and Vat 7%                                 |     |

All prices are inclusive of 10% Service charge and Vat 7%

รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%



|  | Appetizers |
|--|------------|
|--|------------|

สกุณาชมสวน

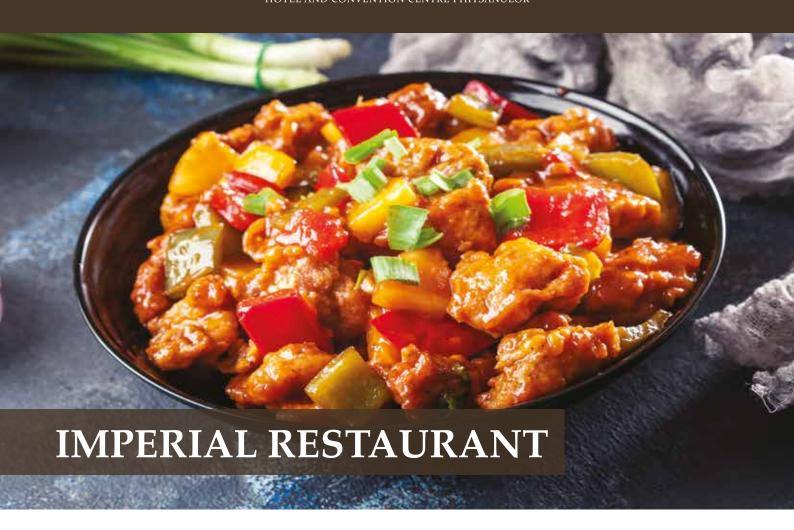
| อาหารเรยแนวยอย  |     |   |     |
|---|-----|---|-----|
| French Fried<br>เฟรนซ์ฟรายส์  | 100 | Hors d'oeuvre (Imperial Style)<br>ออร์เดิร์ฟอิมพีเรียล  | 500 |
| Deep Fried Vegetarian Spring Rolls<br>ปอเปี๊ยะทอดเจ   | 120 | Fried Sausage<br>ไส้กรอกทอด   | 150 |
| Grilled Marinated Pork or Chicken<br>Skewers Served with Peanut Sauce (Satay)<br>สะเต๊ะหมู หรือ ไก่ | 140 | Fried Bread with Minced Pork Spread<br>ขนมปังหน้าหมู  | 160 |
| Deep Fried Pork with Kaffir Lime Leaves<br>หมูทอดใบมะกรูด   | 150 | Fried Chicken Wing with Salt<br>ปีกไก่ทอดเกลือ  | 160 |
| Deep Fried Marinated Dried Pork<br>หมูแดดเดียว  | 150 | Deep fried Shrimps Wrapped in Rice Paper<br>with Minced Chicken and Peanut Stuffing<br>กุ้งห่มสไบ | 170 |
| Sweet & Sour Crispy Rice Vermicelli<br>(Imperial Style)<br>หมี่กรอบทรงเครื่องอิมพีเรียล             | 350 | Batter Fried Shrimps<br>กุ้งชุปแป้งทอด  | 270 |
| Batter Fried Shrimps on Crispy Taro Basket  | 350 |   |     |



| Thai Salads<br>ยำไทย   |     | Soups<br>ซุปไทย  |     |
|--|-----|--|-----|
| Spicy Pork or Chicken Salad<br>with Chili Powder and Thai Herbs<br>ลาบอีสานหมู หรือไก่ | 150 | Clear Soup with Bean Curd and Minced Pork<br>แกงจืดเต้าหู้หมูสับ               | 130 |
| Spicy Salad Grilled Pork or Beef<br>ยำหมู หรือ เนื้อย่าง                               | 160 | Chicken in Coconut Milk Soup and Galangal<br>ต้มข่าไก่                         | 150 |
| Spicy Seafood Salad<br>(Mixed Shrimp, Squid and Fish)<br>ยำทะเลทอง                     | 180 | Clear Soup with Minced Pork, Vegetables<br>and Tofu<br>แกงจืดหมูสับเต้าหู้อ่อน | 170 |
| Spicy Lemongrass Salad with Tuna<br>ยำตระไครับลาทูน่า                                  | 230 | Hot and Sour Spicy Soup with Pork Ribs<br>ต้มแช่บซีโครงหมู                     | 180 |
| Spicy Salad with Grilled Salmon<br>ยำปลาแซลมอนย่าง                                     | 260 | Hot and Sour Shrimps Soup<br>with Lemongrass (Tom Yum Gung)<br>ต้มยำกุ้ง       | 220 |
| Spicy Salad Wing Bean with Shrimps<br>ยำถั่วพูกุ้งสด                                   | 300 | Hot and Sour Spicy Soup with Seafood<br>ต้มยำรวมมิตรทะเล                       | 300 |
|  |     | Spicy Pomelo Salad with Grilled Prawn<br>ยำส้มโอกุ้งแม่น้ำย่าง                 | 380 |



| Curry<br>แกงเผ็ด   |     | Thai Favourites<br>อาหารไทยที่ชื่นชอบ   |     |
|--|-----|---|-----|
| Panang Curry with Pork, Chicken or Beef<br>แพนงหมู ไก่ หรือ เนื้อ                            | 160 | Stir fried Mixed Vegetables<br>ผัดผักรวม  | 120 |
| Green Curry with Roasted Pork, Chicken<br>or Beef<br>แกงเขียวหวานหมู ไก่ หรือ เนื้อย่าง      | 170 | Spicy fried Pork, Beef or Chicken<br>with Chili and Basil Leaves<br>ผัดกะเพราเนื้อ หมู หรือไก่    | 150 |
| Hot and Sour Soup made of Tamarind<br>Paste with Shrimps and Vegetables<br>แกงส้มกุ้ง ผักรวม | 210 | Sauteed Beef, Pork or Chicken<br>with Black Pepper<br>ผัดพริกไทยดำ เนื้อ หมู หรือ ไก่             | 160 |
| Massaman Man Curry with<br>Beef or Chicken<br>แกงมัสมั่นเนื้อ หรือ ไก่                       | 280 | Honey Roasted Marinated Pork Spare Ribs<br>ซี่โครงหมูอบซอสน้ำผึ้ง                                 | 160 |
| Roasted Duck Red Curry in Coconut<br>แกงเผ็ดเป็ดย่างผลไม้ในลูกสับปะรด                        | 350 | Stuffed Cabbage and Minced Pork<br>with Shiitake Mushroom Sauce<br>กะหล่ำปลียัดไส้ราดซอสเห็ดหอม   | 160 |
|  |     | Stir fried Sliced Chicken with Cashew Nuts<br>Topped with Fried Chili<br>ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ | 170 |



## Thai Favourites อาหารไทยที่ชื่นชอบ

ฉู่ฉี่ปลาแซลมอน

| Sweet and Sour Fried<br>with Fish, Pork or Chicken<br>ผัดเปรี้ยวหวาน ปลา หมู หรือ ไก่ | 190 | Stir fried Shrimps with Chili Paste Sauce<br>กุ้งผัดพริกเผา   | 270 |
|---|-----|---|-----|
| Deep fried Fillet of Seabass Topped with Dried Chili and Pineapple Sauce              | 190 | Stir fried Shrimps with Chilies and Salt<br>กุ้งผัดพริกเกลือ  | 270 |
| เนื้อปลากะพงราดพริกสามรส  |     | Stir fried Beef with Oyster Sauce<br>เนื้อผัดน้ำมันหอย        | 280 |
| Stir Fried Broccoli with Shrimps<br>ผัดบร็อคโคลี่กุ้ง                                 | 200 | Fried Shrimps with Tamarind Sauce<br>กุ้งทอดซอสมะขาม          | 280 |
| Grilled Salmon with Tamarind Sauce<br>ปลาแชลมอนย่างชอสมะขาม                           | 220 | Deep fried Tub - Tim Fish with Lemonglass                     | 310 |
| Grilled Salmon with Chili and Basil Leaves<br>กะเพราปลาแซลมอน                         | 250 | and Chilli Sauce Topped with Fresh Milk<br>ปลาทอดยำตะไคร้นมสด | 010 |
| Salmon Chuchee in Red Curry Sauce   | 250 |   |     |

#### The

#### IMPERIAL

HOTEL AND CONVENTION CENTRE PHITSANULOK



| ( | Rice<br>ข้าว   |     | Noodles<br>ก๋วยเตี๋ยว   |            |
|---|--|-----|---|------------|
|   | Steamed Jasmine Rice<br>ข้าวสวยหอมมะลิ   | 25  | Stir fried Noodles with Pork or Chicken<br>in Soy Sauce<br>ก๋วยเตี๋ยวผัดชีอิ๊วหมู หรือ ไก๋              | 130        |
|   | Rice Porridge with Pork or Chicken<br>ข้าวต้มหมู หรือ ไก่  | 120 | Stir fried Noodles with Pork or Chicken in Light Oyster Sauce   | 130        |
|   | Fried Rice with Chicken or Pork<br>ข้าวผัดไก่ หรือ หมู   | 130 | ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าหมู หรือ ไก๋   |            |
|   | Fried Rice with Pork, Beef or Chicken<br>and Chili and Basil Leaves<br>ข้าวผัดกะเพราหมู เนื้อ หรือ ไก่           | 130 | Fried Noodles with Chicken or Shrimps<br>ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่ หรือ กุ้ง<br>Thai Fried Noodles with Shrimps | 140<br>150 |
|   | Green Curry Fried Rice with Shrimps  | 150 | (Phad Thai)<br>ก๋วยเตี๋ยวผัดไทยกุ้งสด   |            |
|   | and Hard Boiled Egg<br>ข้าวผัดเขียวหวานกุ้ง ไข่ต้ม   |     |   |            |
|   | Baked Rice with Chicken and Shrimps<br>in Pineapple<br>ข้าวอบสับปะรด   | 170 |   |            |
|   | Fried Rice Shrimps Pates in Soy Bean Oil<br>with Shrimp Sqiud Chili and Basil Leaves<br>ข้าวผัดมันกุ้งกะเพราทะเล | 190 |   |            |

All prices are inclusive of 10% Service charge and Vat 7% รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%



| Soup<br>ซุป   | (   | Pasta<br>พาสต้า  |     |
|---|-----|--|-----|
| Traditional French Onion Soup<br>Baked Onion and Cheese<br>ซุปหัวหอมแบบฝรั่งเศส | 120 | Spaghetti Napolitan<br>สปาเก็ตติ้ชอสมะเขือเทศ  | 180 |
| •   |     | Spaghetti Carbonara  | 230 |
| Choose Your Favorite Cream Soup   | 120 | with Mushrooms and Bacon   |     |
| with Chicken, Corn or Mushroom<br>ครีมซุป ไก่ ข้าวโพด หรือ เห็ด                 |     | สปาเก็ตตี้ซอสครีมเห็ดและเบค่อน   |     |
|   |     | Spaghetti Bolognese<br>สปาเก็ตตี้ชอสเนื้อ  | 240 |
| Spinach or Tomato Cream Soup<br>ครีมซุปผักโขม หรือ มะเขือเทศ                    | 120 | สปาเก็ตตี้ชอสเนื้อ   |     |
| •   |     | Spaghetti with Green Curry Sauce<br>and Grilled Salmon<br>สปาเก็ตตี้ผัดพริกแกงเขียวหวานปลาแซลมอนย่าง | 300 |



| Salads<br>สลัด  |     | Sandwiches & Burgers<br>แซนด์วิช และแฮมเบอร์เกอร์  |     |
|---|-----|--|-----|
| Royal Project Greens Salad<br>with Your Choice of Dressing<br>(French, Italian or Thousand Island)<br>สลัดผักสดจากโครงการหลวง | 140 | Create Your Own Sandwice from Chicken,<br>Tuna, Cheese or Ham<br>แซนด์วิช ไก่ ทูน่า ซีส หรือ แฮม | 150 |
| เสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดเฟร้นซ์, อิตาเลี่ยน<br>หรือ เทาซันไอส์แลนด์   |     | Club Sandwich<br>คลับแซนด์วิช ไก่ ซีส ไข่ และมะเขือเทศ   | 150 |
| Chef's Salad Mixed Garden Greens<br>with Cheese, Chicken, Boiled Egg, Ham<br>เชฟสลัด  | 190 | Grilled Ham and Cheese Sandwich<br>กริลแฮมและซีสแซนวิช   | 150 |
| Salad Tuna<br>สลัดทูน่า   | 190 |  |     |
| Classical Caesar Salad<br>ซีซ่าสลัด   | 220 |  |     |



## Chef Specialties อาหารพิเศษจากเซฟ

| Korean Fried Chicken (BonChon Style)<br>ปีกไก่ทอดซอสพริกเกาหลี                     | 220 | Roasted Stuffed Chicken with Ham<br>& Mozzarella Cheese and Tartar Sauce<br>อกไก่สอดไส้แฮม และชีส ทาร์ทาร์ซอส | 270 |
|--|-----|---|-----|
| Egg Noodles Hot and Sour Soup  | 220 |   |     |
| with Bresded Fried Pork Steak<br>บะหมี่น้ำข้นเสิร์ฟพร้อมหมูชุปเกล็ดขนมปังทอด       |     | Egg Noodles Spicy Soup (Korean Style)<br>with Bresded Fried Shrimps<br>บะหมื่น้ำซุปเกาหลีรสเผ็ดเสิร์ฟพร้อม    | 280 |
| Grilled Pork Loin with Mustard Sauce<br>หมูสันนอกย่างซอสครีมมัสตาร์ด               | 260 | กุ้งชุปเกล็ดขนมปังทอด   |     |
| ·  |     | Bresded Fried Squid and French Fires  | 300 |
| Grilled Chicken with B.B.Q Sauce and Potato<br>ไก่บาร์บีคิว เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด | 260 | ปลาหมึกชุปเกล็ดขนมปัง เสิร์ฟพร้อมเฟรนซ์ฟรายส์   |     |
| Fish and Chips<br>ปลากะพงชุบแป้งทอด มันฝรั่งทอด ทาร์ทาร์ซอส                        | 260 | Roasted Salmon with Cheese and French Fires<br>ปลาแซลมอนอบซีสเสิร์ฟพร้อมเฟร้นซ์ฟรายส์                         | 300 |
|  |     | Grilled Giant Seaperch Fish in Banana   | 350 |
| Pan Fried White Snapper<br>with Caper Cream Sauce<br>ปลากะพงทอดราดซอสครีมเคเปอร์   | 270 | Leaf with Red Curry Sauce<br>ปลากะพงขาวห่อใบเตยย่างซอสฉู่ฉี่  |     |
|  |     | Beef Steak with Black Pepper<br>สเต๊กเนื้อสันในซอสพริกไทยดำ   | 400 |



### Desserts

ของหวาน

| Ice Cream (Your Choice) Vanilla, Coconut,<br>Chocolate, Strawberry or Sherbet<br>ไอศครีม | 100 | Sundae Ice Cream from Vanilla, Coconut<br>Chocolate, Strawberry or Sherbet<br>ไอศครีมซันเดย์                       | 130 |
|--|-----|--|-----|
| Tropical Seasonal Fresh Fruits<br>ผลไม้รวม   | 130 | Black Sesame Dumpling in Ginger Syrup<br>บัวลอยงาดำน้ำขิง  | 150 |
| Banana Fritter with Honey Sauce<br>กล้วยหอมทอด ซอสน้ำผึ้ง                                | 130 | Banana Split from Vanilla, Coconut,<br>Chocolate and Strawberry or Sherbet<br>Topped with Whipped Cream, Chopped   | 150 |
| Water Chestnuts in Coconut Milk<br>ทัมทิมกรอบ  | 130 | Nuts and Maraschino Cherries<br>ไอศครีมบานาน่าสปริท  |     |
| Kaffir Lime in Syrup<br>มะกรูดลอยแก้ว  | 150 | Flour Dumpling Stuffed with<br>Mung Bean (Thai Traditional Dessert)<br>ขนมพระพาย                                   | 250 |
|  |     | Thai Glutinous Rice Balls in Coconut Milk<br>with Poached Egg in Light Syrup<br>บัวลอยไข่หวานเสิร์ฟในลูกมะพร้าวเผา | 280 |

#### The

#### IMPERIAL

HOTEL AND CONVENTION CENTRE PHITSANULOK

52/299 Praongkhao Rd., Aranyik, Muang, Phitsanulok 65000 Thailand

T: +66 (0) 55 220 999
F: +66 (0) 55 220 944