

TASTE OF PHETCHABURI

เมนูต้องห้ามพลาด



บะหมี่ไข่เจียวกรรเชียงปูราดซอสตาลโตนด 120.-

EGG NOODLE WITH OMELETS AND CRAB WITH PALM SUGAR SAUCE
面帶煎蛋蜆蟹和棕標糖醬
揚げたカニやヤシのシロップと顔

เมนูสุดวุ้นวนรสรมทั้งกับเพชรบุรี
บะหมี่ไข่สุดรามาทำที่สืบทอดสูตรจากเมืองจีน มากว่า 80 ปี
เมื่อปี 2 ปีก่อนจากอำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี ขึ้นชื่อว่าเป็นเมนูที่หวานที่สุดในประเทศไทย
น้ำตาลโตนด วัตถุดิบที่การปรุงรสแบบสมัยใหม่ เป็นซอสรสหวานเข้มข้นเล็กน้อย
รางวัลความคิดสร้างสรรค์อาหารอันดับ 1 ของไทย ปี 2554

ก๋วยเตี๋ยวหมูสับโบราณ / ก๋วยเตี๋ยวเนื้อสับโบราณ 80.-

ANCIENT NOODLE WITH MINCED PORK OR BEEF
炒麵用剁碎的豬肉或牛肉
豚のひき肉または牛肉炒め麵

สูตรก๋วยเตี๋ยวโบราณชาววัง ทรงวิธีพิถีพิถัน ก๋วยเตี๋ยวทรงพระเหล็ก ใช้ไฟแรง
ทำให้หอมเครื่องเทศที่ผสมออกมาเตะจมูก
เวลากินให้จ๊ะไม่แฉง คลุกเคล้าเส้นและผักหอม ยกช้อนขึ้น...รับความนุ่มนวลที่เส้นเส้น



ข้าวไข่ขยับซอสต้มยำกุ้งน้ำขิง 100.-

FRIED EGG ON RICE WITH SHRIMP AND SPICY SAUCE
水餃蝦和麻辣醬煎雞蛋
ライスとエビの醤油スパイシー揚げ卵

เมนูจากความฝัน ฝันว่านำข้าวไข่ขยับเอม กับ ก๋วยเตี๋ยวต้มยำกุ้งน้ำขิง Featuring กับ
ซึ่งได้รับแรงบันดาลใจจากการเข้าชมรม TCDC
โครงการ "การสร้างคุณค่าและมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์ด้วยความคิดสร้างสรรค์"
รางวัลนวัตกรรมอาหารอาหารอันดับ 1 ของไทยปี 2553

มาม่าลาวา 100.-

LAVA SPICY SOUP WITH YELLOW EGG NOODLE
熔岩麻辣湯黃蛋麵
溶岩スパイシーなスープ黄色の卵麵

ปลาหมึกแน่นๆ หมูสับเต็งๆ ไข่แดงลาวา เสริฟพร้อมมาม่ากับหิดฟางกรุบกรุบ
ทานคู่กับมาม่าต้มยำแบบน้ำขิงๆ
เวลากินให้จ๊ะไม่แฉง แล้วยล่อยให้ลิ้มไปทั่วลิ้นน้ำต้มยำได้เลยจ้า..



ข้าวกะเพรากุ้งกะต๋อมไข่เปิดดาว 80.-

RICE TOPPED WITH STIR FRIED DWARF PRAWN WITH BASIL AND FRIED EGG
麥勒炒蝦和煎雞蛋
エビのバジルと目玉焼きの炒め物

ข้าวกะเพรากุ้งกะต๋อม + ไข่เปิดดาวไม่สุก กลิ่นหอม ชวนให้ลิ้ม
เพราะโดนทั้งพริก ทั้งไฟ เสรยตั้งชื่อเป็น "ข้าวกะเพราต๋อมวังเต็น" เสริฟมากับข้าวสวยร้อนๆ
รองด้วยใบตองไม่อ่อนไม่แก่ ทานแล้วได้ฟีลแบบบ้านๆ และไม่ยากให้พลาดกับ
"น้ำจิ้มเปรี้ยว" สูตรเด็ดของแม่ ที่เมื่อลิ้มแล้วต้องบอกเลยว่าฟินสุดๆ ฤฤฤกานไม่โต้แน่นอน

ราดหน้าเย็นตาโฟ 80.-

NOODLES WITH SEAFOOD SOUP AND RED SAUCE
海鮮湯和紅醬麵
シーフードスープと赤いソースの麵と

เที่ยงวัน ณ JM Cuisine ปี 2554
@iczz "กินเย็นตาโฟ" @cream3330 "กินราดหน้าคนญ"
@iczz คริมน!! ขอชิมหน่อยดี ยกช้อนคีตราดหน้ากินที่
ช้อนคีตน้ำเย็นตาโฟ ไปคีตราดหน้า
เมื่อเข้าปากแล้ว ต้องพูดว่า "เอ๊ย โดนหะ" จึงเป็นที่มาของเมนู...ราดหน้าเย็นตาโฟ



หน้าไม่จอก รอล่มานัน

DOWNLOAD MENU • WWW.JM-CUISINE.COM • LINE ID : @JM Cuisine
Tel.081-555-6633 f fb.com/JMCuisine @JM.cuisine #JMCuisine



ก๋วยเตี๋ยวต้นตำรับเพชรบุรี TRADITIONAL NOODLE

ก๋วยเตี๋ยวหมู ไก่ ธรรมดา/พิเศษ	50/60
ก๋วยเตี๋ยวเนื้อ ธรรมดา/พิเศษ	60/80
เกาหลา หมู ไก่ ธรรมดา/พิเศษ	60/80
เกาหลา เนื้อ ธรรมดา/พิเศษ	60/80



Noodle Soup / Pork / Chicken / Beef
麵條湯 / 猪肉 / 鸡肉 / 牛肉
麺めん / 豚肉 / チキン / 牛肉

ก๋วยเตี๋ยวต้นตำรับเพชรบุรี ต้นแบบจากเมืองต้นตำรับ 12 จังหวัด
ทำด้วยความหวานของเนื้อ เป็นรสเค็มหวานกับซอญ มีสามความหวานจากตาลโตนดไฟไหม้หวาน ไม่หวานแหลม
ปรุงรสด้วยพริกกระเทียมของเพชรบุรีใช้ไก่ก๋วยเตี๋ยว รสชาติของเพชรบุรีแบบฉบับก๋วยเตี๋ยวเพชรบุรีแท้ ทำมาจากครัวจีน

ก๋วยเตี๋ยวเนื้อรวมทุกอย่าง+เนื้อลาย+เอ็นแก้ว	100
เกาหลาเนื้อรวมทุกอย่าง+เนื้อลาย+เอ็นแก้ว	100

ก๋วยเตี๋ยวต้มยำน้ำข้น	60/80/100
กุ้ง shrimp / 蝦 / エビ	60
ปลา fish / 魚 / 魚	80
ทะเล Seafood / 海鮮 / シーフード	100



ก๋วยเตี๋ยวต้มยำน้ำข้นชื่อของประเทศไทย ไก่ทุกจังหวัดต้มก๋วยเตี๋ยวต้มยำน้ำข้น
อาหารที่คนไทยได้ถูกทำ เพื่อช้อยกทานก๋วยเตี๋ยวต้มยำน้ำข้นขึ้นมาบ้าง
ทานก๋วยเตี๋ยวต้มยำน้ำข้นความหอมของ ไข่เค็ม จึงทำให้คุณเพชรบุรี
ทำก๋วยเตี๋ยวต้มยำน้ำข้นมาให้ทาน สรรจงวาระชาติอีกชาติ ตั้งรส... ตั้งเครื่อง
แบบไม่ต้องปรุง

เกาหลาต้มยำ กุ้ง/ปลา/ทะเล (ก๋วย)	150
เกาหลาต้มยำ กุ้ง/ปลา/ทะเล (หม้อไฟ)	250

เลือกเส้น

Please choose kind of noodles
请选择面条类型
パスタの種類を選択してください



เส้นเล็ก**
Long rice
Noodle



เส้นใหญ่
Large Strip
noodle



เส้นหมี่
Rice
Noodle



มะกิมี่
Yellow Egg
Noodle



วุ้นเส้น
Glass
Noodle



แกล้มกับ.....

Appetisers / 开胃菜/前菜

ลูกชิ้นลวกจิ้ม หมู/เนื้อ	60
Pork Ball/ meatball casually dip 猪肉丸 / 肉丸浸随便 豚肉ボール / ミートボールさりげなく浸し	
ลวกจิ้ม หมู/เนื้อ	150
Pork/beef casually dips 猪肉 / 牛肉随便浸低 豚肉 / 牛肉は何気なくディップ	
เนื้อสลายลวกจิ้ม	150
Meat of the hip casually dips 臀部肉随便浸低 ヒップ肉はさりげなくディップ	



จานเดียว...

Main courses

ข้าวกระเพรา หมู ไก่ / เนื้อ / กุ้ง / หมึก / ปู ทะเล	50/80/100
Basil fried rice with pork / chicken / beef / shrimp / squid / crab / seafood 罗勒炒饭猪肉 / 鸡肉 / 牛 / 虾 / 鱿鱼 / 蟹 / 海鲜 バジル炒めた豚肉 / 鶏肉 / 牛 / エビ / イカ / カニ / シーフード	
ข้าวผัด หมู ไก่ / เนื้อ / กุ้ง / หมึก / ปู ทะเล	60/80/100
Fried rice with pork / chicken / beef / shrimp / squid / crab / seafood 炒饭猪肉 / 鸡肉 / 牛 / 虾 / 鱿鱼 / 蟹 / 海鲜 フライド豚肉 / 鶏肉 / 牛 / エビ / イカ / カニ / シーフード	
ผัดไทกุ้งสด	80
Thai Fried Noodles with Shrimp 泰式炒面 虾 パッタイエビ	
ก๋วยเตี๋ยว	60
Stir-fried noodle with chicken 炒麵條, 雞肉 焼きそば, チキン	
ข้าวไข่ข้นแฮม	60
Stir-fried eggs with ham on rice 炒鸡蛋火腿 ご飯の上にハムと目玉焼きをかき混ぜます。	

เครื่องดื่ม...ชื่นใจ...

Drinks

น้ำผลไม้สด ตรา คุณศิริรัตน์	
น้ำฝรั่งสด น้ำมะพร้าวน้ำหอม***	30
Gyava / coconut juice	
น้ำคอกชวย น้ำกระเทียม	30
Chrysanthemum / Roselle juice	
น้ำส้มสด ฝรั่งปั่น	40
Orange juice / fruit punch	
ไอศกรีม ชาเย็น	30
ice block coffee / iced tea	
กาแฟเย็น ชาดำเย็น	30
iced coffee / Black tea	
น้ำอัดลม / น้ำดื่ม	10
Soft drink / drinking water	
น้ำแข็งปลา (ice)	2



มะพร้าวอ่อนน้ำหอม
size M 40 / L 50
Coconut Juice
椰子汁
ココナッツジュース



ของหวานเมืองเพชร

Dessert



เต้าหู้นมสดมะพร้าวอ่อน 50
Coconut Pudding With Fresh Milk
新鮮牛奶和椰子布丁
フレッシュミルクとココナッツプリン

Post & Share
#JM Cuisine

บริการจัดส่ง กรุ๊ปทัวร์ ภูเก็ต
อาหารเขต ภูเก็ต รองรับ 1000 ที่นั่ง
WWW.JM-CUISINE.COM T. 081-555-6633

LINE ID : @JM Cuisine
fb.com/JMCuisine
JM Cuisine #JMCuisine

