



**Bold Flavours.  
Southern Roots.**



1

**กุ้งอบวุ้นเส้น**  
Steamed Prawns with  
Glass Noodles in Claypot  
490.-



2

**ข้าวผัดดีหมึก** 🍷  
**เสิร์ฟพร้อมปลาหมึกทอด**  
Rice with Squid Ink,  
Served with Fried Squid  
300.-

3

**ข้าวผัดเนื้อปู**  
**กระเทียมกรอบ S/M/L**  
Crispy Garlic Crab  
Fried Rice (S/M/L)  
190.- / 290.- / 520.-



4

**ข้าวผัดปลาอินทรีเค็ม**  
**S/M/L**  
Fried Rice with Sun Dried  
King Mackerel (S/M/L)  
150.- / 250.- / 450.-



5

**ผัดไทยเกรีกุ้ง / ทะเล** 🍷  
Peri Pad Thai  
(Shrimp/ Seafood)  
390.- / 450.-



# RECOMMEND MENU

## เมนูแนะนำ

6

### ข้าวขยำปู S/M/L

Hua Hin Crab Meat with  
Fragrant Rice and Seafood Sauce  
(S/M/L)

190.- / 300.- / 500.-



7

### ปลากะพงชานเล

Deep-Fried Sea Bass with  
Coconut Lemongrass Sauce

590.-



9

### กุ้งทอดซอสมะขาม

Crispy Shrimp with  
Tamarind Glaze

390.-



10

### ข้าวโมยแมว

Mackerel with Coconut Milk  
Rice and Spicy Herbs

240.-



8

### ไข่ตุ๋นหม้อไฟทะเล

Seafood Steamed Egg in Hot Pot

420.-



11

### หลนปลาอินทรีเค็ม

Salted Mackerel Dip  
with Coconut Milk

350.-



# THAI SOUTHERN MENU

## อาหารใต้

1

ยำใบเหลียงกรอบ   
Spicy Crispy Malindjo Leaves  
with Minced Pork salad  
280.-



2

กุ้งผัดพริกแกงสะตอ   
Stir-Fried Stink Beans with  
Shrimp and Curry Paste  
390.-



3

แกงเหลืองยอดมะพร้าว   
กุ้ง / ปลากระพง  
Yellow Spicy & Soup with  
Coconut Shoot (Shrimp / Sea Bass)  
450.-




4

โตปลาแห้งเสิร์ฟคู่กับผักสด   
Fermented Fish Entrails with  
Fresh Vegetables  
280.-





5

**กุ้งผัดเคยสะตอ**   
 Stir-Fried Stink Beans with  
 Shrimp in Shrimp Paste  
**390.-**



6

6

**ใบเหลียงผัดไข่**  
 Stir-Fried Malindjo Leaves  
 with Egg  
**200.-**



7

9

**คั่วกลิ้งหมู**   
 Spicy Stir-Fried Pork  
 with Herbs  
**350.-**


7

**แกงไตปลา**   
 Fermented Fish  
 Entrails Soup  
**280.-**

10

**แกงใบเหลียงต้มกะทิกุ้ง**  
 Malindjo Leaves in  
 Coconut Milk Soup with Shrimp  
**450.-**

8

**น้ำซุบหย่า**   
 Southern Thai Shrimp Paste Dip  
**280.-**

11

**หมูฮ้อง**  
 Moo Hong (Southern Thai  
 Style Braised Pork Belly)  
**340.-**



8

# APPETIZER

## อาหารทานเล่น

1

**ปีกไก่ทอดเกรี**  
Peri Chicken Wings  
220.-

2

**เฟรนช์ฟราย**  
French Fries  
150.-

3

**ปลาข้างเหลืองชุบแป้งทอด**  
เสิร์ฟคู่กับซอสมะขาม  
Signature Fried Yellow-Stripe  
Scad with Tamarind Bean Sauce  
180.-

4

**ปอเปี๊ยะผัก**  
Vegetable Spring Rolls  
150.-

5

**ปอเปี๊ยะกุ้งม้วนแท่ง**  
Shrimp Spring Roll Sticks  
270.-

6

**ปีกไก่ทอดน้ำปลา**  
Fried Chicken Wings in Fish Sauce  
200.-

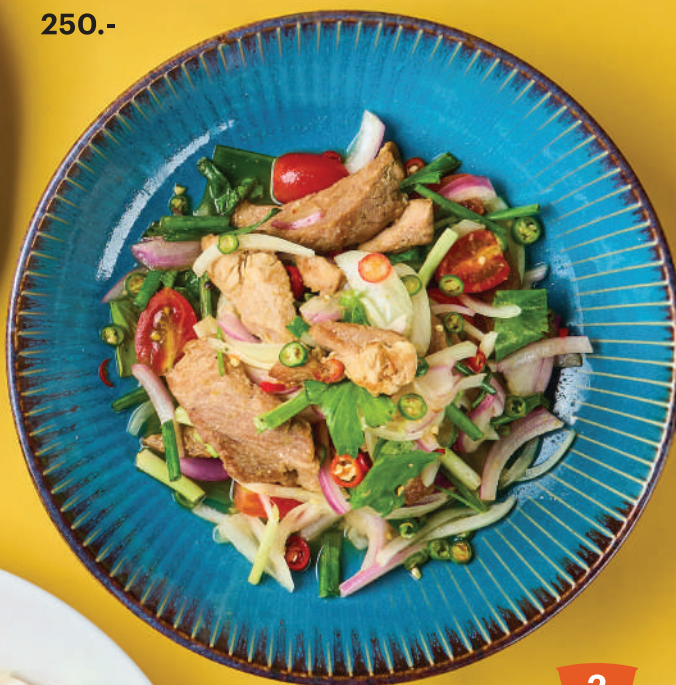


1

หมูย่างน้ำจิ้มแจ่ว 🌶️

Grilled Pork with Thai Chilli Sauce

250.-



2

ยำคอหมูย่าง 🌶️🌶️🌶️

Spicy Grilled Pork Salad

250.-



3

ยำเส้นแก้วทะเล 🌶️🌶️🌶️

Spicy Seafood Kelp Noodle Salad

380.-



4

4

ยำมะม่วงปลากระพงทอด 🌶️🌶️🌶️

Spicy Deep-Fried Fillet Sea Bass in Mango Salad

290.-

5

ยำวุ้นเส้นหมูสับ 🌶️🌶️🌶️

Spicy Glass Noodles Salad with Minced Pork

220.-

6

ยำรวมมิตรทะเล 🌶️🌶️🌶️

Spicy Mixed Seafood Salad

380.-

## THAI SPICY SALAD

### อาหารประเภทยำ

# SOUP & CURRY

## ซूपและแกง



**1** ต้มยำทะเลน้ำข้น )))  
Creamy Tom Yum Soup with Seafood  
490.-

**2** แกงคั่วหอยขมใบชะพลู )))  
Spicy River Snail Curry  
with Betel Leaves  
320.-

**3** แกงส้มกุ้งใบกะเพราพริกสด )))  
Spicy and Sour Soup Shrimp Curry  
with Holy Basil  
360.-

**4** ต้มยำทะเลใบกะเพร่าน้ำใส )))  
Clear Tom Yum Soup with Seafood  
and Holy Basil  
490.-

**5** หมึกต้มน้ำดำ )))  
Squid in Sour & Spicy Black Ink Soup  
380.-

**6** แกงเขียวหวานไก่ )))  
Chicken Green Curry  
300.-

**7** พะแนงไก่ )))  
Chicken Panaeng Curry  
300.-

**8** ต้มยำกุ้งใบกะเพร่าน้ำใส )))  
Clear Tom Yum Soup with Shrimp  
and Holy Basil  
390.-

**9** ต้มยำกุ้งน้ำข้น )))  
Creamy Tom Yum Soup with Shrimp  
390.-

**10** พะแนงหมู )))  
Pork Panaeng Curry  
300.-

**11** ต้มส้มปลาทู  
Sweet and Sour Mackerel Soup  
320.-

**12** ฉู่ฉี่ปลาทู )))  
Mackerel in Spicy Yellow Curry Sauce  
320.-

**13** ต้มข่าไก่ )))  
Chicken Coconut Soup  
320.-

**14** ต้มข่าทะเล )))  
Seafood Coconut Soup  
490.-

**15** ต้มจืดเต้าหู้หมูสับ  
Clear Soup with Minced Pork  
and Egg Tofu  
250.-

**16** แกงเขียวหวานทะเล )))  
Seafood Green Curry  
490.-

**17** ต้มยำเห็ด )))  
Mushroom Tom Yum Soup  
260.-

# STIR FRIED

## อาหารประเภทผัด

1



**1 ทะเลผัดซอสโหระพา**   
Stir-Fried Seafood with Sweet Basil Sauce  
450.-

**2 กุ้งคั่วพริกเกลือ**   
Stir-Fried Shrimp with Salt and Chili  
350.-

**3 หมึกผัดไข่เค็ม**  
Stir-Fried Squid with Salted Egg  
380.-

**4 คะน้าฮ่องกงผัดน้ำมันหอย**  
Stir-Fried Hong Kong Kale with Oyster Sauce  
180.-

**5 หอยตลับผัดซอสโหระพา**   
Stir-Fried Clams with Sweet Basil Sauce  
220.-

**6 สามชั้นคั่วพริกเกลือ**   
Stir-Fried Pork Belly with Salt and Chili  
300.-

**7 ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์**   
Stir-Fried Chicken with Cashew Nuts  
320.-

**8 ผัดผักรวม**  
Stir Fried Mixed Vegetables  
150.-

**9 ผัดผักบุ้งไฟแดง**   
Stir-Fried Morning Glory with Oyster Sauce  
150.-

**10 ผัดกะหล่ำปลีน้ำปลา**  
Stir-Fried Cabbage with Fish Sauce  
150.-

**11 หอยตลับผัดน้ำพริกเผา**   
Stir-Fried Clams with Thai Chili Paste  
220.-

**12 หอยตลับผัดใบโหระพา**   
Stir-Fried Clams with Sweet Basil Leaves  
220.-

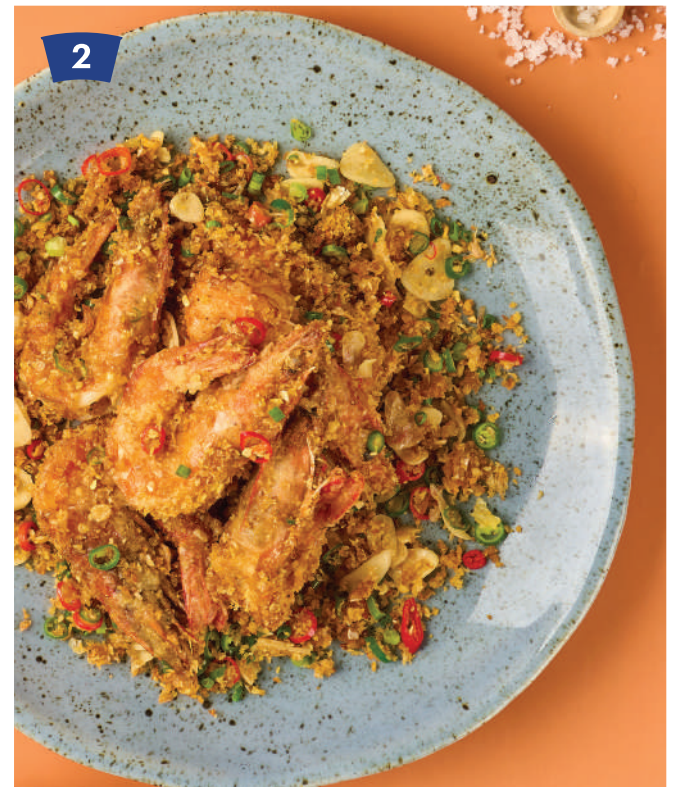
**13 กะเพราเห็ด**   
Stir-Fried Mushrooms with Holy Basil  
260.-

**14 กะเพราทะเล**   
Stir-Fried Seafood with Holy Basil  
450.-

**15 ผัดพริกแกงทะเล**   
Stir-Fried Spicy Seafood with Curry Paste  
490.-

**16 ผัดจ๋าทะเล**   
Stir-Fried Spicy Seafood with Thai Herbs  
450.-

2



3



4





**1**  
เต้าหู้ทอดซอสมะขาม  
Deep-Fried Tofu  
with Tamarind Sauce  
200.-

**2**  
ไข่เจียวเนื้อปู  
Crab Omelette  
320.-

**3**  
หมูสามชั้นทอดน้ำปลา  
Deep-Fried Pork Belly  
with Fish Sauce  
280.-



**4**

## DEEP FRIED

### เมนูทอด

**4**  
เซ็ทเทมปุระชุบแป้งทอด  
ใบเหลียง กุ้ง และปลาหมึก  
Deep Fried Tempura Set  
(Malindjo, Shrimp and Squid)  
450.-

**5**  
กุ้งชุบแป้งทอด  
Deep-Fried Shrimp  
320.-

**6**  
ไข่เจียวกุ้งสับ  
Minced Shrimp Omelette  
260.-

**7**  
ทอดมันกุ้ง  
Deep-Fried Shrimp Cake  
320.-

All prices are inclusive of 7% government tax 10% of service charge.

# SEA BASS

## เมนูปลากะพง

1

### เมี่ยงปลากะพง

Crispy Sea Bass Wrap with Betel Leaves

590.-

2

### ต้มยำปลากะพงน้ำใส (ถ้วย/หม้อ) 🍲🍲

Clear Tom Yum Soup Seabass

Size M/L

390.- / 590.-

3

### ปลากะพงชานเล

Deep-Fried Sea Bass with Coconut Lemongrass Sauce

590.-

4

### ปลากะพงผัดคื่นช่าย

Stir-Fried Sea Bass with Chinese Celery

590.-

5

### ปลากะพงทอดซอสต้มยำ 🍲

Deep-Fried Sea Bass with  
Tom Yum Sauce

590.-

6

### ปลากะพงทอดน้ำปลา เสิร์ฟพร้อมกับน้ำยำมะม่วง

Deep-Fried Sea Bass  
with Seasoning Fish Sauce  
and Green Mango Salad

590.-

7

### ปลากะพงคั่วพริกเกลือ 🍲

Deep-Fried Sea Bass with Chili and Salt

590.-

8

### ปลากะพงนึ่งมะนาว 🍲🍲

Steamed Sea Bass with Lime and Chill

590.-



# BEEF LOVER

เอาใจคนรักเนื้อ

1

เนื้อแองกัสย่างน้ำจิ้มแจ่ว

Grilled Angus Beef  
with Thai Chili Sauce

450.-

2

แกงเขียวหวานเนื้อแองกัส

Angus Beef Green Curry

520.-

3

เนื้อทอดนาทีครึ่ง

Minute and A Half  
Deep Fried Angus Beef

450.-

4

พะเนียงเนื้อแองกัส

Angus Beef Panaeng Curry

520.-

5

ข้าวผัดมันเนื้อแองกัส  
กระทะร้อน

Beef Fat Fried Rice  
with Grilled Angus Beef  
in Hot Pan

590.-

# SINGLE DISH

## อาหารจานเดียว

**1** ข้าวผัดกะเพราหมูสับไข่ดาว   
Stir-Fried Minced Pork  
with Holy Basil  
**250.-**

**2** ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่ / ทะเล  
Stir-Fried Flat Rice Noodles  
with Chicken or Seafood  
**180.- / 280.-**

**3** หมี่กรอบราดหน้ากุ้ง  
Size S/M/L  
Crispy Egg Noodles  
with Shrimp Gravy (S/M/L)  
**210.- / 320.- / 490.-**

**4** ข้าวไข่ข้นกุ้ง  
Creamy Omelet  
with Shrimp on Rice  
**250.-**

**5** ข้าวผัดรอกไฟหมู  
Pork Fried Rice  
with Dark Soy Sauce  
**180.-**

**6** ข้าวผัดปลาอินทรีเค็ม  
Fried Rice with Sun Dried  
King Mackerel  
**150.- / 220.- / 450.-**

**7** ข้าวหยาเม็ด   
Rice with Mushroom Salad  
**220.-**

**8** ข้าวผัดกุ้ง / ข้าวผัดทะเล  
Shrimp Fried Rice / Seafood Fried Rice  
**320.- / 400.-**

**9** ข้าวผัดเนื้อปูกระเทียมกรอบ  
Size S/M/L  
Fried Rice with Crab Meat  
and Crispy Garlic  
(S/M/L)  
**190.- / 290.- / 520.-**

**10** ข้าวกะเพราเม็ด   
Stir-Fried Mushroom  
with Hot Basil  
**260.-**





**1**  
ชีสเบอร์เกอร์ เฟรนช์ฟราย  
Cheeseburger with French Fries  
390.-

**2**  
ปีกไก่บัพฟาโล   
Buffalo Wings  
280.-

**3**  
แซนด์วิชกุ้ง เฟรนช์ฟราย  
Shrimp Sandwich with French Fries  
290.-

**4**  
ฟิชแอนด์ชิป  
Fish and Chips  
380.-

# WESTERN MENU

## อาหารตะวันตก

**5**  
นั้กเก็ตไก่  
Chicken Nuggets  
180.-

**6**  
สลัดกุ้งทอด  
Fried Shrimps Salad  
290.-

**7**  
แฮมชีสแซนด์วิช เฟรนช์ฟราย  
Ham and Cheese Sandwich with French Fries  
320.-

**8**  
สลัดซีซาร์กุ้ง  
Caesar Shrimp Salad  
350.-



All prices are inclusive of 7% government tax 10% of service charge.

# PASTA

## พาสต้า



1

สปาเก็ตตี้เนื้อปูผัดพริกแห้ง

Spaghetti Stir-Fried Crab  
with Dried Chili

450.-



2

สปาเก็ตตี้คาโบนาร่า

Spaghetti Carbonara

350.-



3

สปาเก็ตตี้ปลากะพง  
ซอสโหระพา

Spaghetti Sea Bass  
with Basil sauce

450.-



4

สปาเก็ตตี้ซอสครีมปู

Spaghetti Creamy Crab

450.-

5

สปาเก็ตตี้หมูสับซอสมะเขือเทศ

Spaghetti Tomato Sauce  
with Minced Pork

280.-

6

สปาเก็ตตี้ผัดซีเมาทะเล

Spicy Spaghetti with  
Mixed Seafood and Herbs

550.-

# PIZZA

## พิซซ่า



**1** พืช้ามากริต้า  
Margherita Pizza  
280.-



**2** พืช้าฮาวาเอี้ยน  
Hawaiian Pizza  
380.-



**3** พืช้าชวมง   
Chaw Mong Pizza  
490.-

**4** พืช้าดับเบิลชีส  
Double Cheese Pizza  
420.-

# STEAK

## สเต็ก

สเต็กปลากระพง  
ซอสเนยเลมอน  
Sea Bass Steak with  
Butter Lemon Sauce  
380.-



สเต็กปลากระพง  
ซอสไวน์ขาว  
Sea Bass Steak with  
White Wine Sauce  
380.-



สเต็กไก่ / พอร์คชอป  
ซอสครีมเห็ด  
Chicken Steak /  
Pork Chop Steak with  
Cream Mushroom Sauce  
380.- / 520.-



สเต็กไก่/พอร์คชอป  
ซอสเกรวี่  
Chicken Steak /  
Pork Chop Steak with  
Gravy Sauce  
380.- / 520.-



สเต็กไก่ / พอร์คชอป  
ซอสพริกไทยดำ  
Chicken Steak /  
Pork Chop Steak with  
Black Pepper Sauce  
380.- / 520.-



# KIDS MENU

## เมนูคุณหนู



1

**ผัดมกกะโรนีกุ้ง**

Stir-Fried Macaroni with Shrimp

**180.-**



2

2

**ข้าวไข่ข้นแฮมชีส**

Ham Cheese Scrambled Eggs  
with Rice

**150.-**

3

**ข้าวผัดกุ้งทอด**

Fried Rice with Fried Shrimp

**180.-**

3



4

**ปีกไก่ทอดคุณหนู**

Deep Fried Chicken Wings  
with Fish Sauce

**200.-**

5

**สปาเก็ตตี้คาโบนาร่า**

Spaghetti Carbonara

**180.-**

# DESSERT

## ของหวาน

1

**ขนมโคใบเหลียง**  
Malindjo Coconut Dumplings  
180.-



2

**เจาก๊วยนมสด**  
Glass Jelly with Fresh Milk  
120.-



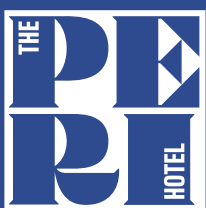
3

**ชาวมงชั้นเดย์**  
Coconut Milk Ice Cream Sundae  
150.-



**Chow Mong**, another word for fishermen. It is a specialty restaurant at The Peri Hotel Hua Hin, designed as a modern seafood mess hall serving authentic Southern Thai cuisine. It's a place where friends and families gather to share wholesome, hearty meals bursting with local flavors. Our menu celebrates the bold and aromatic essence, featuring dishes rich in herbs, spices, and coconut, crafted from fresh, locally sourced seafood. With eye-catching presentations that elevate each dish, Chow Mong brings the warmth of traditional Southern cooking into a stylish, contemporary setting.

“**ชาวมง**” เป็นร้านอาหารของโรงแรม The Peri Hotel Hua Hin ที่ถูกออกแบบให้พร้อมเสิร์ฟอาหารทะเลสดหลากหลายและอาหารใต้รสจัดจ้าน ชาวมง คือสถานที่ที่เพื่อนและครอบครัวมารวมตัวกันเพื่อแบ่งปันมื้ออาหารที่อ่อมอร่อย เมนูของเราถ่ายทอดเอกลักษณ์อันเข้มข้น และหอมเครื่องเทศ นำเสนอด้วยสมุนไพรหลากชนิด รสชาติกลมกล่อม เครื่องแกงเข้มข้น และความละมุนของกะทิ ทุกจานถูกสร้างสรรค์จากวัตถุดิบสดใหม่ โดยเฉพาะอาหารทะเล คุณภาพที่คัดสรรจากแหล่งท้องถิ่นพร้อมด้วยการจัดจานที่โดดเด่นในทุกเสิร์ฟ ชาวมงนำเสนอห้ของอาหารใต้แบบดั้งเดิม มาผสานกับบรรยากาศร่วมสมัยอย่างลงตัวมอบประสบการณ์การรับประทานอาหารที่ทั้งประทับใจและอบอุ่นในทุกครั้งที่มาเยือน



Contact us

-  Chow Mong Hua Hin
-  Chow Mong Hua Hin
-  063 187 0777

Line Official

