

# ร้านอาหารปิ่นแก้ว

Tel 02-060-4099 , 08-3035-1749 , 0-2740-0899,0-2740-1118

<http://www.pinkaew.com>

## รายการอาหาร

### อาหารแนะนำ

ปูทะเลผัดผงกะหรี่ / พริกไทยดำ	150/100g
หุจลามน้ำแดง	1000
เนื้อปูก้อนผัดผงกะหรี่	320/480
นกกระจอกเทศพริกไทยดำ	220
กัรเชียงปูหมัก	180
กุ้งสด	120
ริงออฟเดอะลอร์ด	120
ปีกไก่สอดไส้	120
กระเบื้องทะเล	165
คอหมูทอดตะไคร้	135
ยำกุ้งฟู	135
กุ้งฟูผัดพริกขิง	150
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงรังเผือก	150
ลีนหมูกระเพรากรอบ	120
คากิหม้อดิน	120
จินตามหาสมุทร	180
กุ้งมะนาว	150
หอยเชลล์กะทะร้อน	180
ปลาเก๋าผัดฉ่า	180
เก๋าเนื้อเมฆ	180
ขาหมูทอด	350
หน่อไม้ทะเลเจียนคะน้ายอดผัก	250
ปลากระพงทอดน้ำปลา	365
ปลากระพงนึ่งมะนาว/นึ่งซีอิ๊ว	365
กุ้งทอดครีมสลัด	180
เบ็ดร่อนน้ำสลัด	220
หอยจ้อปู	200

## อาหารทอด / อาหารว่าง

กรรเชียงปทุมกุ้ง	180
จินตตามหาสมุทร	180
กุ้งสตีก	120
ทอดมันกุ้ง	120
ทอดมันปลาทราย	120
คอหมูกระทะร้อน	130
ปีกไก่ทอดเกลือ	120
ปีกไก่สอดไส้	120
กระเบื้องทะเล	165
แฮ่กิ้น	150
ขาหมูทอด	350
เส้นข้าวไก่ทอดงา	120
หมูแดดเดียว	120
คอหมูทอดตะไคร้	135
ริงออฟเดอะลอดจ์	120
หอยจ้อปู	200
แหนมหมูทอด	120

## ประเภท ยำ

ยำสามกรอบ	120
ยำหอยแครง	150
ยำทะเล	135
ยำคอหมูย่าง	120
ยำผักนึ่งกรอบ	120
ยำปลาดุกฟู	120
ยำตะไคร้สลัดกรอบ	135
ไก่ทอดน้ำตาล	100
ยำกุ้งฟู	135
ยำเส้นแก้ว	120
ยำถั่วพลู	120
ยำตะไคร้กุ้งสด	135
ยำไข่ปู	180
ยำปูม้า	165
ปลากุ้ง	135
กุ้งมะนาว	150
ลาบหมูทอด	120
กุ้งแช่น้ำปลา	135
ลาบหมู/ไก่	100

ยำทูน่า	120
ตำผลไม้	80
ตำไทย	70
ตำไข่เค็ม	80
ตำสลิดกรอบ	90
ตำปูม้า	135

### ประเภทผัก

หน่อไม้ฝรั่งผัดกุ้งสด	150
คะน้าฮ่องกงน้ำมันหอย	100
ลูกชิ้นกุ้งผัดผักโสมถน	150
ผัดผักรวมมิตร	100
บล็อกโคลี่ผัดกุ้ง	150
ผัดยอดมะระน้ำมันหอย	100
คะน้าฮ่องกงสลิดกรอบ	135
ถั้วฝักยาวผัดกะปิ	120
กระหล่ำปลีผัดน้ำปลา	90
ผัดยอดกระเจตไฟแดง	100
สีสหายน้ำแดง	150
ต้นอ่อนตะวันผัดน้ำมันหอย / ไฟแดง	100

### ประเภทผัดเผ็ด

กุ้งฟูผัดพริกขิง	150
ไข่เยี่ยวม้ากระเพรากรอบ	135
ล้นหมูกระเพรากรอบ	135
ผัดพริกแกงหมู-ไก่ / กุ้ง	120/150
เอ็นหอยผัดฉ่า	150
หอยเชลล์ผัดฉ่า	165
ปลาเก๋าผัดฉ่า	180
จู้ฉีกุ้งนาง	280
จู้ฉีปลาแซลมอล	220

## ประเภทซีฟู้ด

ปูทะเลผัดผงกะหรี่/ผัดพริกไทยดำ ราคาตามน้ำหนัก	150บ/100กรัม
เนื้อปูก้อนผัดผงกะหรี่	320/480
ปูนึ่งผัดผงกะหรี่/ผัดพริกไทยดำ/ทอดกระเทียม	240/200/180
ปลากระพงทอดน้ำปลา/เผาเกลือ	365
ปลากระเน็งมะนาว/นึ่งซีอิ๊ว	365
ปลากระพงทอดตะไคร้/สามรส	365
ปลากระพงผัดโหงวักยน้ำแดง/เจียนน้ำมันหอย	450
ปลาหมึกไข่หนึ่งมะนาว	280
ปลาหมึกผัดไข่เค็ม/ผัดผงกะหรี่	180/320
ปลาหมึกไข่ย่าง	240
หอยแครงลวก/เผา	135

## ประเภทอาหารจีน

หุจลามน้ำแดง	1000
กระเพาะปลาน้ำแดง	165
ออเดิร์ฟร้อน	280
จ้าวสมุทระกะทะร้อน	180
หอยเซลล์กะทะร้อน	180
ไก่แซ่เหล้า	165
เบ็ดร้อนน้ำสลัด	220
นกกระจอกเทศผัดพริกไทยดำ	220
กระเพาะปลาผัดแห้ง	180
เบ็ดอบยอดผัก	240
คอหมูผัดพริกไทยดำ	150
ซีโครงหมูผัดเต้าซี่	150
เก๋าเนื้อเมฆ	180
กุ้งนางผัดพริกไทยดำ	280
กุ้งทอดครีมสลัด	180
ออส่วน	150
หน่อไม้ทะเลเจียนยอดผัก	250
กุ้งเจียนเหล้าแดง	280
ไก่เม็ดมะม่วงรังเผือก	150
กุ้งเม็ดมะม่วงรังเผือก	180
กุ้งเจียนยอดผัก	280
กุ้งอบวุ้นเส้น	165
คากิหม้อดิน	120
เกี่ยมฉายกระเพาะหมู	150
หอยเซลล์เจียนคะน้าฮ่องกง	180

แชลมอนผัดพริกไทยดำ	220
ผัดโหงวักว้ย	180

### ประเภท ต้มแกง

ต้มยำกุ้ง	150/240
ต้มยำเนื้อปลาเก๋า	150/240
ต้มยำไก่บ้าน	120/200
ต้มขาปลาสด	120/200
ต้มยำทะเลรวมมิตร	150/240
ต้มแซ่บซี่โครงหมู	120/200
แกงส้มปลาช่อน	300/320
แกงส้มชะอมกุ้ง	150/240
แกงส้มผักรวมกุ้ง	135/220
แกงเลียงกุ้งสด	120/220
แกงเขียวหวาน ไก่ / หมู	120/200
ห่อหมกทะเล	150
แกงจืดเต้าหู้สำหรับหมูสับ	100/200
แกงจืดหมูสับต้มบ๊วย	100/180
แกงจืดไข่แก้ว	100/200
แกงจืดกระเพราปลาผักกาดขาว	120/200

### อาหารจานเดียว

ข้าวผัดปู/กุ้ง	90/200/280
ราดหน้ากุ้ง	100/200/280
ราดหน้าปลาเต้าซี่	100/200/280
ราดหน้าปิ่นแก้ว (หมู กุ้ง)	100/180/280
ราดหน้าหมู/ไก่	90/180/250
ผัดหมี่ฮ่องกง	90/180/250
ผัดหมี่ฮกเกี้ยน	90/180/250
ข้าวกระเพรากุ้ง	100
ข้าวกระเพราหมู/ไก่/ปลาหมึก	90
ข้าวกุ้งทอดกระเทียม	120
ข้าวปลาหมึกผัดกระเทียม	100
ข้าวเปล่า	15
ข้าวโอต	60
ไข่เจียว/ไข่เจียวหมูสับ	75/100
ไข่เจียวกุ้ง/หอยนางรม	120
ไข่เจียวปู	150
ไข่ตุ๋น	100

เครื่องดื่ม / ของหวาน

สวิง	2600
ชีวาส	1950
แบล็กเลเบิ้ล ลิตร	1980
เรดเลเบิ้ล ลิตร	1280
รีเจนซี่	900
100 เปเปอร์	520
เบนเมอร์	540
เบียร์ไฮเนเก้น / เขียว / หลอด	115/180/540
เบียร์ข้าง / ลีโอ	85
เบียร์สิงห์	95
สปาย	50
เป๊ปซี่	20/60
ลิปตันไอซ์ที	20
โซดา	20
น้ำเปล่า	15
น้ำแข็ง	20/40
สาคุแคนตาลูป	50
บัวลอยงาดำ	50
บัวลอยเผือกแก้ว	50
แปะก๊วยนมสด ร้อน / เย็น	50
แปะก๊วย ร้อน / เย็น	50
ผลไม้รวม	120

ค่าห้อง คาราโอเกะ

ราคาเหมา 17:00 - 23:00

อา-พฤ / ศุกร์-เสาร์

V1	2200/2800	60 คน
V2	1600/2200	30 คน
V3	1200/1600	20 คน
V4	700/900	10 คน
V5	700/900	10-15 คน
V6	700/900	10-15 คน
V7	700/900	10 คน
V8	700/900	10-15 คน
V9	700/900	10-15 คน
V10	3500	60-100 คน

## สวนอาหารปิ่นแก้ว

โทรศัพท์ 0-2740-0899, 0-2740-1118 / แฟกซ์ 0-2740-0899

### โต๊ะจีนชุด 1 ( 2,200 บาท/ชุด )

- 1 ข้าวเกรียบ
  - 2 ไก่ผัดเม็ดมะม่วง
  - 3 กระเพาะปลาน้ำแดง
  - 4 เนื้อปลากระพงผัดพริกไทยดำ/สามรส
  - 5 ยำสามกรอบ
  - 6 ปลาหมึกไข่หนึ่งมะนาว
  - 7 ข้าวผัดปู/กุ้ง/ผัดหมีสองกง
  - 8 ผลไม้รวม
- 

### โต๊ะจีนชุด 2 ( 2,400 บาท/ชุด )

- 1 ข้าวเกรียบ
  - 2 ไก่ผัดเม็ดมะม่วง
  - 3 ยำสามกรอบ
  - 4 เนื้อปลากระพงผัดพริกไทยดำ/สามรส
  - 5 เอ็นหอยผัดฉ่า
  - 6 ขาหมูทอด
  - 7 ต้มแซ่บไก่บ้าน/ซี่โครงหมู
  - 8 ข้าวผัดปู/กุ้ง/ผัดหมีสองกง
  - 9 ผลไม้รวม
- 

### โต๊ะจีนชุด 3 ( 2,400 บาท/ชุด )

- 1 ข้าวเกรียบ
- 2 ไก่แซ่เหล่าแมงกะพรุน
- 3 ยำสามกรอบ
- 4 ปลาช่อนลุยสวน
- 5 เป็ดอบยอดผัก
- 6 บล๊อคโคลี่ผัดกุ้ง
- 7 ต้มแซ่บไก่บ้าน/ซี่โครงหมู
- 8 ข้าวผัดปู/กุ้ง/ผัดหมีสองกง
- 9 ผลไม้รวม

โต๊ะจีนชุด 4 ( 2,400 บาท/ชุด )

- 1 เม็ดมะม่วงทอด
  - 2 ไก่ผัดเม็ดมะม่วง
  - 3 ขาหมูทอด
  - 4 ยำสามกรอบ
  - 5 ปีกไก่เหล้าแดง
  - 6 เนื้อปลาผัดน้ำมันหอย
  - 7 ต้มแซ่บไก่บ้าน/ซีโครงหมู
  - 8 ข้าวผัดปู/กุ้ง/ผัดหมีสองกง
  - 9 ผลไม้รวม
- 

โต๊ะจีนชุด 5 ( 2,700 บาท/ชุด )

- 1 เม็ดมะม่วง
  - 2 ออร์เดิร์ฟ (ปูอัด/ยำสาหร่าย/ถั้วและญี่ปุ่น/ไข่เยี่ยวม้า)
  - 3 ไก่ผัดเม็ดมะม่วง
  - 4 ขาหมูทอด
  - 5 บล๊อคโคลี่ผัดกุ้ง
  - 6 ปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว/นึ่งมะนาว/ทอดน้ำปลา
  - 7 ต้มยำทะเล/ต้มยำกุ้ง/แกงจืดปลาเก๋าเกี่ยมฉ่าย
  - 8 ข้าวผัดปู/กุ้ง/ผัดหมีสองกง
  - 9 ผลไม้รวม
- 

โต๊ะจีนชุด 6 ( 3,000 บาท/ชุด )

- 1 เม็ดมะม่วง
- 2 ออร์เดิร์ฟ (หมูแดดเดียว/ไข่เยี่ยวม้า/ยำสาหร่าย/แมงกะพรุนน้ำมันงา)
- 3 หอยเชลล์ผัดบล๊อคโคลี่
- 4 เอ็นหมูตุ๋นน้ำแดง/กระเพาะปลาน้ำแดง
- 5 เปิดพะโล้ยอดผัก
- 6 ปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว/นึ่งมะนาว
- 7 ไก่ดำตุ๋นยาจีน/เนื้อปลาเก๋าต้มเผือก
- 8 ข้าวผัดปู/ผัดหมีสองกง
- 9 ผลไม้รวม



### โต๊ะจีนชุด 7 ( 3,000 บาท/ชุด )

- 1 เม็ดมะม่วง
  - 2 ออร์เดิร์ฟ (กระเพาะปลาผัดแห้ง/หมูสับเหล้าแดง/ไข่เยี่ยวม้า/ยำสาหร่ายญี่ปุ่น)
  - 3 ไก่แซ่เหล้า แมงกะพูนน้ำมันงา
  - 4 เปิดพะโล้ทรงเครื่อง
  - 5 กุ้งทอดครีมสลัด
  - 6 ปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว/นึ่งบ๊วย
  - 7 ไก่ดำตุ๋นยาจีน/แกงจืดกระเพาะปลาผักกาดขาว
  - 8 ข้าวผัดปู/ผัดหมีสองกุง
  - 9 ผลไม้รวม
- 

### โต๊ะจีนชุด 8 ( 3,300 บาท/ชุด )

- 1 ออร์เดิร์ฟ (กระเพาะปลาผัดแห้ง/เม็ดมะม่วง/ยำสาหร่ายญี่ปุ่น/คอกหมูย่าง)
  - 2 ทอดมันกุ้ง (12ชิ้น)
  - 3 กระเพาะปลาน้ำแดง
  - 4 ไก่แซ่เหล้า แมงกะพูนน้ำมันงา
  - 5 บล๊อคโคลี่ผัดกุ้ง
  - 6 ปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว/สามรส/นึ่งมะนาว
  - 7 เนื้อปลาเก๋าต้มเผือก/ไก่ดำตุ๋นยาจีน
  - 8 ข้าวผัดปู/กุ้ง/ผัดหมีสองกุง
  - 9 ผลไม้รวม
- 

### โต๊ะจีนชุด 9 ( 3,300 บาท/ชุด )

- 1 ไก่ผัดเม็ดมะม่วง
- 2 ทอดมันกุ้ง (12ชิ้น)
- 3 กระเพาะปลาน้ำแดง
- 4 เปิดทรงเครื่องน้ำแดง
- 5 ปลาหมึกผัดไข่เค็ม/หอยเชลล์เจียมนบล๊อคโคลี่
- 6 ปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว/สามรส/นึ่งมะนาว
- 7 เนื้อปลาเก๋าต้มเผือก/ไก่ดำตุ๋นยาจีน/เยื่อไผ่ต้มซีโครง
- 8 ข้าวผัดปู/กุ้ง/ผัดหมีสองกุง
- 9 ผลไม้รวม

โต๊ะจีนชุด 10 ( 3,500 บาท/ชุด )

- 1 กุ้งทอดครีมสลัด
  - 2 ปีกไก่สอดไส้
  - 3 กระเพาะปลาน้ำแดง
  - 4 กุ้งนึ่งกระเทียม
  - 5 นกกระจอกเทศผัดพริกไทยดำ
  - 6 ปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว
  - 7 เนื้อปลาเก๋าต้มเผือก/ไก่ดำตุ๋นยาจีน/เยื่อไผ่ต้มซีโครง
  - 8 ข้าวผัดปู/กุ้ง/ผัดหมีสองกอง
  - 9 ผลไม้รวม
- 

โต๊ะจีนชุด 11 ( 3,900 บาท/ชุด )

- 1 กุ้งทอดครีมสลัด
  - 2 กรรเชียงปูหมักกุ้ง
  - 3 กระเพาะปลาน้ำแดง
  - 4 กุ้งนึ่งกระเทียม
  - 5 หน่อไม้ทะเลเจียนยอดผัก
  - 6 ปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว/เจียนน้ำมันหอย
  - 7 เนื้อปลาเก๋าต้มเผือก/ไก่ดำตุ๋นยาจีน/เยื่อไผ่ต้มซีโครง
  - 8 ข้าวผัดปู/กุ้ง/ผัดหมีสองกอง
  - 9 ผลไม้รวม
- 

โต๊ะจีนชุด 12 ( 6,500 บาท/ชุด )

- 1 ออร์เดิร์ฟ (กุ้งทอดครีมสลัด/ไก่ผัดเม็ดมวง/กระเพาะปลาผัดแห้ง)
- 2 หูฉลามน้ำใส
- 3 หอยเชลล์เจียนบล๊อคโคลี
- 4 กุ้งแชบ๊วยนึ่งกระเทียม/ผัดพริกไทยดำ/เจียนเหล้าแดง
- 5 กรรเชียงปูนึ่ง
- 6 เนื้อปลาเก๋าต้มเผือก/เยื่อไผ่ต้มซีโครงหมู/ต้มยำกุ้ง/ต้มยำทะเล
- 7 ปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว/เจียนน้ำมันหอย
- 8 ข้าวผัดปู/กุ้ง/ผัดหมีสองกอง
- 9 สาคูแคนดอลูป/แป๊ะก๊วยนมสด/บัวลอยน้ำขิง