



Story



High-quality, locally sourced ingredients from the foundation of Cha La Restaurant and Bar's delicious Craft Dining menus, curated by Chef Tawan Munin Thitichairat.

We blend premium imports with the produce from Khao Yai and Pak Chong, Nakhon Ratchasima Province, to create unique flavors.

Our commitment extends beyond taste; we prioritize social and environmental responsibility by supporting local farmers and reducing our carbon footprint. By sourcing from the rich agricultural region, we ensure freshness, quality, and sustainability while contributing to the vibrant culinary scene of Khao Yai and Pak Chong.

Starters



TUNA 'CRUDO'

Thin Slices of Raw Hon Maguro from Tottori Saki Minato, Green Olive, Orange Ponzu, Pistachios Oil
เนื้อปลาทูนาคีร์บน้ำเจี๊ยนแสบางปรุงด้วยซอสส้มพอนซี
มะทอกเขียวและน้ำมันถั่วพิสตาชิโอ

795 THB



SALMON GRAVLAX

Homemade Salmon Gravlax made with Norwegian Salmon, Beetroot Salad, Fresh Horseradish, Toasted Bread

ปลาแซลมอนจากนอร์เวย์หมัก เสิร์ฟคู่กับ บีทรูทดอง
ฮอริสแรดิช และขนมปังจอบ

445 THB

RIVER PRAWNS AJILLO

Rayong River Prawns, Extra Virgin Olive Oil, Tomatoes, Lemons, Garlic, Chilis

กุ้งแม่น้ำจากระยอง ผัดพริกกระเทียม
และมะเขือเทศเชอร์รี่ กับน้ำมันมะกอก

465 THB



SEA SCALLOP

Pan Seared Hokkaido Scallop, Smoked Baby Carrot, Pak Chong Sweet Corn Veloute, Parsley Oil, Garden Green Leaves

หอยเชลล์ย่าง เสิร์ฟคู่กับ แครอทรมควัน ซอสครีม
ข้าวโพด ราดด้วยน้ำมันพาสเลย์และต้นอ่อนสมุนไพร

625 THB



BAKE BRIE CHEESE

Oven Baked French Brie Cheese, Spicy Roasted Cashew Nut, Dried Apricot, Wild Honey, Grape, Cracker

บรีชีสอบจากฝรั่งเศส เสิร์ฟคู่กับเม็ดมะม่วงหิมพานต์
อบเครื่องเทศ, แอปริคอต, องุ่น, ขนมปังกรอบ

695 THB



KHAO YAI DUCK LEG SALAD

Crispy Duck Leg Confit, Pak Chong Berries, Salad, Mango Tamarind Dressing

สลัดขาเป็ดจากฟาร์มเขาใหญ่ทอดและฝักออร์แกนิก
เสิร์ฟคู่กับผลไม้จากสวนปากช่อง กับน้ำสลัด
มะม่วงและมะขาม

325 THB

GRILLED ROMAINE LETTUCE HEART

Poached egg, white anchovy, Grana Padano cheese, homemade crouton, Caesar dressing

สลัดผักกาดโรมันย่าง เสิร์ฟคู่กับ
ไข่ขาว ปลาแฮริงดอง พาร์เมซานชีส
ขนมปังกรอบ และน้ำสลัดซีซาร์

285 THB



BAKED CAULIFLOWER

Oven Baked Cauliflower, Green Leaf's, Macadamia, Honey Mustard

สลัดดอกกะหล่ำอบ เสิร์ฟคู่กับ ถั่วแมคคาเดเมีย
และน้ำสลัดน้ำผึ้งมิสทารด์

285 THB



Cold Cut

SPANISH COLD CUT

"THE BEST HAM IN THE WORLD"

From Spain: Jamon Joselito Gran Reserva,
Chorizo, Salchichón, Coppa

โพลัดคัทจากประเทศสเปน

1125 THB



Please inform your server of any allergies, food intolerance, dietary restrictions that you or any of your party may have. All prices include government tax and service charge

From the Kettle

WILD MUSHROOM CREAM

Mixed Forest Mushroom
Cream Soup

ซูปครีมเห็ดป่า

305 THB

OVEN BAKED PAK CHONG PUMPKIN CREAM SOUP

Roasted Pumpkin with Peanut Butter,
Candied Pumpkin Seeds, Sage Cream

ซูปครีมฟักทองอบ เสริฟคู่กับ ฟักทองบด
ผสมเนยถั่วและเมล็ดฟักทองเคลือบน้ำตาล

225 THB

ROASTED SARABURI CORN BISQUE

Lobster broth, Saraburi Sweet Corn, Cream,
Cognac, Lemon Essence

ซูปครีมกุ้งและข้าวโพดหวาน ผสมเหล้าคอนญัก และ
น้ำมันเลมอน เสริฟคู่กับ เมล็ดข้าวโพดผัดเนื้อกุ้ง

225 THB

Pasta



HOKKAIDO SCALLOP

Chili, Garlic, Pancetta, Bacon Bits

ซอสพริกกระเทียมมด ผัดแห้ง
เสิร์ฟคู่กับ หอยเชลล์และเบคอนกรอบ

565 THB



BLACK TRUFFLE CREAM

ซอสครีมเห็ดทรัฟเฟิล

545 THB



SPICY TOMATO SAUCE

Fried Baby Octopus

ซอสมะเขือเทศ พริก กระเทียมมด
เสิร์ฟคู่กับ ทวนดปลาหมึกญี่ปุ่นทอด

395 THB



CARBONARA

Pancetta, Bacon, Parmesan Cheese

ซอสคาโบนาร่า เสิร์ฟคู่กับ เบคอน
ไข่แดง และพาร์เมซานชีส

365 THB

*Choices of Bucatini, Spaghetti, Rigatoni, Fusilli, Orecchiette, Capellini
ชนิดของพาสต้า บูกาตินี่, สปาเก็ตตี้, ริกาโตเน่, พูซิลลี, ออริเช็ตเต้, กาเปลลินี่

Please inform your server of any allergies, food intolerance, dietary restrictions that you or any of your party may have. All prices include government tax and service charge

Wellington

TASMANIAN SALMON

with Creole Meuniere Sauce

ปลาแซลมอนจากนอร์เวย์ห่อแป้งพัฟและเห็ดป่า
บดกับผักโขม ซอสครีมมะนาวและเมล็ดแคปเปอร์

775 THB

* Actual presentation may be different from shown

MIYAZAKI BEEF
TENDERLOIN



โคขุนส่วนสันในจากเมืองมิยาซากิ
ห่อแป้งพัฟและเห็ดป่าอบ

1655 THB



Please inform your server of any allergies, food intolerance, dietary restrictions that you or any of your party may have. All prices include government tax and service charge

From Parrilla

Cooked to Perfection on Our Parrilla grill



AUS. WAGYU

Prime Rib MB.6/7

เนื้อวัววากิวส่วนไพรม์ริบ ขนาด 1 กิโลกรัม
จากประเทศออสเตรเลีย

3265 THB

AUS WAGYU PICANHA

(MB9) 300g.

เนื้อวัววากิว ส่วนพิกานยา
จากประเทศออสเตรเลีย

1745 THB



AUS STRIPLOIN (MB3) 300g

เนื้อสันนอกขนาด 300 กรัม จากประเทศออสเตรเลีย

1995 THB



MAKEREL

ปลาแมคเคอเรลย่างเตาถ่าน

565 THB

SHIAWASE STRIPLOIN

(F1) 300 g

เนื้อวัววากิวส่วนสันนอก ขนาด 300 กรัม
จากเมืองฮิโตะวะ ประเทศญี่ปุ่น

1995 THB



Served with Chef's Choice Starter and Fresh Daily Sourced Ingredients

Choose two side dishes

รายการเครื่องเคียง
เลือกได้ 2 อย่าง

Hand-Cut Khao Yai
Sweet Potato Fries,
Homemade Ketchup,
Garlic Mayonaise
มันฝรั่งหวานจากเขาใหญ่
ทอด เสิร์ฟคู่กับ
ซอสมะเขือเทศและซอส
กระเทียมมายองเนส

Sautee Pak Chong Sweet
Corn, Brown Butter, Maple
Bacon Bit, Spring Onion
ข้าวโพดหวานปากช่องผัด
เนยโรยหน้าด้วยเบคอนและ
ต้นหอม

Bake Short Pasta,
Monterey Jack, Brown
Butter, Rosemary
พาสต้าอบชีส

Charcoal Grilled Broccolini,
Roasted Chestnuts, Spicy
Romanesco

บรอกโคลีย่างราดซอสพริก
โรมาเนสโกและเกาลัด

Cauliflower Steaks,
Chimichurri, Smoked
Almond

สแต็กดอกกะหล่ำอบ ราดซอส
ซิมิชูรีและอัลมอลด์รมควัน

Traditional
Cheese Burger



RUBIA BURGER

Rubia Gallega Thick Beef Pattie, Mustard with Pickled Shallots, Potato Tots and Tomato Salad

แฮมเบอร์เกอร์เนื้อวัวสเปน เสิร์ฟคู่กับ หอมดอง มัสตาร์ด มันฝรั่งบดทอด และสลัดมะเขือเทศ

695 THB

SALMON BURGER

Cured Tasmanian Salmon, Maple-Glazed Bacon, Cheddar Cheese, Potato Tots, Tomato Salad

แฮมเบอร์เกอร์ปลาแซลมอนนอร์เวย์ เสิร์ฟคู่กับ เบคอนอบน้ำเชื่อมเมเปิ้ล ชeddarชีส มันฝรั่งบดทอดและสลัดมะเขือเทศ

595 THB

BEEF BURGER

Smashed Thai Wagyu Ground Beef, Maple Glazed Bacon, Cheddar Cheese, Potato Tots, Tomato Salad

แฮมเบอร์เกอร์เนื้อโคขุน เสิร์ฟคู่กับ เบคอนอบน้ำเชื่อมเมเปิ้ล ชeddarชีส มันฝรั่งบดทอดและสลัดมะเขือเทศ

495 THB



Main course

CHARRED AUS. FULL BLOOD WAGYU TENDERLOIN (MB5+) 160g

Aus. Full Blood Wagyu Tenderloin, Grilled Porcini
Mushroom, Roasted Potato, Truffle Jus

สเต็กเนื้อสันใน เลิฟคู่กับ เห็ดพอร์ซินี, มันอบและซอส
เห็ดทรัฟเฟิล

1495 THB

IBERICO PORK SHOULDER

Slow-Cooked Iberico Pork, Soft Polenta,
Grilled Kale, Sugarcane-Smoked Pork Belly,
Sweet and Sour Ginger Jus

หมูไอบेरริโกจากสเปน เสริฟคู่กับ ครีมเทลิ็ด
ข้าวโพด ผักเคลย่าง หมูสามชั้นอบซาลาฮอย
และซอสซิงเกอร์

1345 THB

LUMINA LAMB PICANHA

Grilled New Zealand Lumina Lamb
Rump Cap, Moroccan Eggplant,
Caramelized Onion Red Wine
Sauce

เนื้อแกะส่วนพีกานย่างเตาถ่าน
เสิร์ฟคู่กับมะเขือม่วงอบ หัวหอมผัด
และซอสไวน์แดง

1365 THB



SNOW FISH

Charred Grilled Snow Fish, Fennel
Salad, Chermoula Sauce

ปลาหิมะย่างเตาถ่าน เสิร์ฟคู่กับ
สลัดเฟลนเซลและซอสเชอร์มูล่า

895 THB



BBQ PORK RIB

Roasted BBQ Pork Rib, Sautee Pak Chong
Sweet Corn, Bacon, Spring Onion, Pink
Pepper Corn

บาร์บีคิวซี่โครงหมอบ เสิร์ฟคู่กับข้าวโพดหวาน
จากปากช่องผัดเบคอน กับต้นหอม และพริก
ไทยสีชมพู

665 THB

Thai Specialty



NUE KLOOK FOON

Charred Thai Beef Rump cap,
Spicy Ground Roasted Glutinous
Rice Mixed, Spicy Lime Sauce

เนื้อกหลุกฟู

285 THB



YAM KOR MOO YANG

Grilled Thai Marinated Kurobuta Pork
Shoulder Salad, Green Eggplant's

ยำสันคอหมูคุโรบุดะย่างมะเขือเปราะ

285 THB



TOM KHA KAI ORGANIC

Organic Spring Chicken from Khao Yai
in Coconut Milk and Herb Soup

ต้มข่าไก่อออร์แกนิกจากคลองไฟฟ้าร่มเขาใหญ่

245 THB



KA PRAO THAI WAGYU BEEF KAI DOW

Stirred Fried Ground Thai Wagyu Beef
with chili garlic and Hot Basil

กะเพราเนื้อโคขุน

455 THB

ORGANIC JASMINE RICE

ข้าวหอมมะลิ กุ้งสำริด โคราซ

40 THB



KANG KUA HOI SHELL

Grilled Sea Scallop, Ong Man Pu Curry,
Wild Betel Leaf bush

แกงคั่วหอยเชลล์ย่างอ่อนมันปูใบชะพลู

385 THB

PAD MEE KORAT KOR MOO YANG

Stir-Fried Noodle Korat Style, Grilled Pork Neck

ผัดหมี่โคราช เสริฟคู่กับคอหมูย่าง

325 THB



Please inform your server of any allergies, food intolerance, dietary restrictions that you or any of your party may have. All prices include government tax and service charge.

Sweet

QUINCE PUDDING

Warm Quince Pudding, Wild Blossom
Honey Butterscotch, Homemade
Sweet Corn Ice Cream

ควินซ์พุดดิ้ง เสริฟคู่กับ ซอสบัตเตอร์
สก็อตและไอศกรีมมาสคาโปเน่ข้าวโพด

265 THB



BREW MASTER TIRAMISU

Soaked Lady Fingers Steeped in a full-bodied
Japanese Coffee Liqueur and Served with
Sweet and Creamy Mascarpone

ทิรามิสุ

295 THB



BURNT CHEESE CAKE

Classic Spanish Cheese Cake,
Roasted Fig Sauce

ชีสเค้กหน้าไหม้แบบสเปน

225 THB