



MONTIEN RIVERSIDE HOTEL

BANGKOK



SCAN QR CODE
SELECT MENU
สแกนเพื่อดูเมนู

Signature Value



Signature Dish

ข้าวมันไก่มณฑลเกียร

จุดเริ่มต้นของข้าวมันไก่มณฑลเกียรเกิดขึ้นประมาณ 50 ปีที่แล้ว เมื่อ บุญเนตร ตันตภักดิ์ ประธานและกรรมการผู้จัดการกลุ่มโรงแรมมณฑลเกียร ผู้เป็นนักชิมติดใจรสชาติข้าวมันไก่สไตล์ไหหลำที่ไปลิ้มรส ณ ประเทศสิงคโปร์ จึงให้ทีมพ่อครัวนำมาปรับสูตรให้เป็นเมนูเด็ดของโรงแรม ส่วนประกอบสำคัญของข้าวมันไก่มณฑลเกียร มีดังนี้

1. ไก่ที่เลือกใช้เป็นไก่ตอนสดคัดพิเศษ ไม่ใช้ไก่แช่แข็งเพราะเนื้อจะกระด้างและแห้ง ราดด้วยน้ำมันงาเพื่อช่วยดับกลิ่นคาวปรุงด้วยสัดส่วนที่เหมาะสม และมีกรรมวิธีเฉพาะทำให้น้ำมันงาได้รสชาติติดหวานๆ เด็มๆ นิดหน่อย
2. ข้าวที่นำมาหุงเป็นข้าวมัน เลือกใช้ข้าวหอมมะลิกลางเก่ากลางใหม่คัดพิเศษเพื่อไม่ให้ข้าวแฉะหรือร่วนเกินไป
3. น้ำจิ้ม 4 สูตร น้ำจิ้มพริกชี้หวสูตร 1 น้ำจิ้มพริกชี้หวสูตร 2 น้ำจิ้มซิง และชีอิ้วหวาน

Appetizer

อาหารว่าง

1. เชฟสลัด 210.-
 Chef Salad (Smoked Chicken, Ham, Bacon, Crab Sticks, Cheese, Boiled Egg, Mesclun and French Dressing)
2. "นิชัวสลัด" สลัดปลาทูน่า 210.-
 "Niçois Salad" Tuna Salad
3. สลัดผักสดกับกุ้ง ปูอัดและซอสงาญี่ปุ่น 210.-
 Hydroponic with Shrimps, Crab Sticks Salad and Japanese Sesame Dressing
4. ซีซาร์สลัด 210.-
 Caesar Salad
5. ยำวุ้นเส้นทะเล 210.-
 Spicy Glass Noodles Salad with Seafood & Minced Pork
6. ยำปลาแซลมอนสด 260.-
 Spicy Fresh Salmon Salad
7. ยำส้มโอหุ้งสด 260.-
 Spicy Pomelo salad with Shrimps
8. ยำมะเขือยาวหุ้งย่าง 220.-
 Spicy Grilled Eggplant Salad with Minced Pork and Shrimps



** ราคาดังกล่าวยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% ** ** All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% VAT **

** ภาพประกอบเพื่อการโฆษณาเท่านั้น ** ** Illustrations for advertising purposes only. **

Snack

อาหารทานเล่น



1. ไส้กรอกรวมอย่างซอสหัวหอม และกะหล่ำปลีดอง 260.-
Mixed Grilled Sausages with Onion Sauce and Sauerkraut
2. สะเต๊ะเนื้อเสิร์ฟกับซอสถั่ว 200.-
Beef Satay with Peanut Sauce
3. สะเต๊ะหมูหรือไก่ เสิร์ฟกับซอสถั่ว 180.-
Pork or Chicken Satay with Peanut Sauce
4. หมูตัดมันย่างจิ้มแจ่ว 155.-
Grilled Pork Skewer
5. ไก่ทอดสไตล์นาโงยา 155.-
Nagoya-Style Fried Chicken
6. ปลาทอดซอสอาร์ตาร์ 130.-
Fish Finger with Tartar Sauce
7. เฟรนช์ฟรายส์ 110.-
French Fries
8. ปีกไก่ทอดน้ำปลา 155.-
Fried Chicken Wings
9. หมูทอดสวรรค์สมุนไพร 155.-
Deep Fried Marinated Pork Neck with Herbs
10. เนื้อย่างตัดมัน น้ำจิ้มแจ่ว 155.-
Grilled Cattle Breed Beef Skewer

Must Try...!!



Soup

ซุ๊ป

1. ครีмышุ๊ปมะเขือเทศ 165.-
Tomato Cream Soup
2. ครีмышุ๊ปฟักทอง 165.-
Pumpkin Cream Soup
3. ครีмышุ๊ปไก่ 165.-
Chicken Cream Soup
4. ซุ๊ปเนื้อคอนซอมเม่ 165.-
Golden Brown Consomme Soup
with Ravioli
5. ซุ๊ปหัวหอมแบบฝรั่งเศส 165.-
French Onion Soup
6. ซุ๊ปมะเขือเทศสดทัสคานี 165.-
Tuscany Style Fresh Tomato Soup
7. ซุ๊ปข้าวโพดครีมชีส 165.-
Sweet Corn Cream Soup
with Cream Cheese
8. ซุ๊ปเห็ดนานาพันธุ์ 165.-
Assorted Mushroom Cream Soup
9. ต้มข่าไก่ 210.-
Coconut Cream Soup with Chicken
and Fresh Herbs
10. ต้มยำกุ้ง 210.-
Traditional "Tom Yum Goong"



Main Dish

อาหารจานหลัก



1

1. ข้าวมันไก่มณฑิย
Montien Chicken Rice 360.-
2. แกงเผ็ดเปิดย่าง
B.B.Q. Duck Red Curry 210.-
3. แพนงเนื้อ
Sweet Red Curry with
Beef in Coconut Milk 250.-
4. แพนงไก่
Sweet Red Curry with
Chicken in Coconut Milk 210.-
5. แพนงหมู
Sweet Red Curry with
Pork in Coconut Milk 210.-



6. ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
Wok Fried Chicken
with Cashew Nut 220.-
7. แกงเขียวหวานซี่โครงหมู
Green Curry with Pork Ribs
in Coconut Milk 210.-
8. ปลาทอดซอสเปรี้ยวหวาน
Deep Fried Fish with Sweet
and Sour Sauce 220.-
9. ผัดผักรวม น้ำมันหอย
Wok Fried Assorted Vegetables
with Oyster Sauce 165.-



** ราคาดังกล่าวยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% ** ** All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% VAT **

** ภาพประกอบเพื่อการโฆษณาเท่านั้น ** ** Illustrations for advertising purposes only. **

Main Dish

อาหารจานหลัก



- | | |
|--|-------|
| 10. กลิ้งโคล้ครัวซองต์แซนด์วิช
Crazy Croissant Sandwich with French Fries | 240.- |
| 11. คลับแซนด์วิช
Club Sandwich | 240.- |
| 12. ดับเบิลชีสเบอร์เกอร์เนื้อ
Double Cheese Burger with French Fries | 280.- |
| 13. คร็อก มองซีเออร์ (แฮมชีสแซนด์วิชอบชีส)
Croque Monsieur | 240.- |
| 14. สปาเก็ตตี้ผัดซีเมากุ้ง
Wok Fried Spicy Spaghetti with Shrimps and Hot Basil Sauce | 265.- |
| 15. สปาเก็ตตี้คาโบนาร่า
Spaghetti Carbonara | 265.- |
| 16. สปาเก็ตตี้ซอสเนื้อ
Spaghetti Beef Bolognese | 280.- |
| 17. สปาเก็ตตี้ผัดน้ำมันมะกอก กระเทียมและกุ้ง
Stir Fried Spaghetti Olive Oil with Shrimp | 265.- |



Main Dish

อาหารจานหลัก



18

- | | |
|--|-------|
| 18. บะหมี่เกี๊ยวหมูแดง | 210.- |
| Egg Noodle and Pork Wonton Soup
with B.B.Q. Red Pork | |
| 19. ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าหมู่ม | 210.- |
| Wok Fried Rice Noodle with Pork Gravy | |
| 20. ข้าวต้มหมูแดง | 165.- |
| Boiled Rice with Marinated Pork Dumplings | |
| 21. ผัดกะเพราหมู หรือ ไก่ และไข่ดาวราดข้าว | 210.- |
| Wok Fried Spicy Pork or Chicken
with Hot Basil, Fried Egg and Rice | |
| 22. ผัดกะเพรากุ้ง หรือ กะเล และไข่ดาวราดข้าว | 220.- |
| Wok Fried Spicy Shrimps or Seafood
with Hot Basil, Fried Egg and Rice | |
| 23. ผัดกะเพราเนื้อ และไข่ดาวราดข้าว | 250.- |
| Wok Fried Beef
with Hot Basil, Fried Egg and Rice | |



19



20



21



22



23

Main Dish

อาหารจานหลัก



Signature Dish

27. ผัดไทยกุ้งสด 240.-

“ Phad Thai ” Wok Fried Rice Noodle
with Shrimps and Tamarind Sauce

28. ผัดซีอิ๊วหมู หรือ ไก่ 210.-

Wok Fried Rice Noodles with Pork
or Chicken and Black Soya Sauce

- ผัดซีอิ๊วกุ้ง หรือ ทะเล 220.-

Wok Fried Rice Noodles with Shrimps
or Seafood and Black Soya Sauce



24. ขาหมูหมกเค็ยร และข้าวสวย 210.-

Montien Braised Pork Knuckle
with Rice

25. ขนมผักกาดผัดกุ้ง 220.-

Wok Fried Turnip Cake
with Prawns

- ขนมผักกาดซีเมาะทะเล 220.-

Wok Fried Spicy Turnip Cake
with Sea Food and Hot Basil Sauce

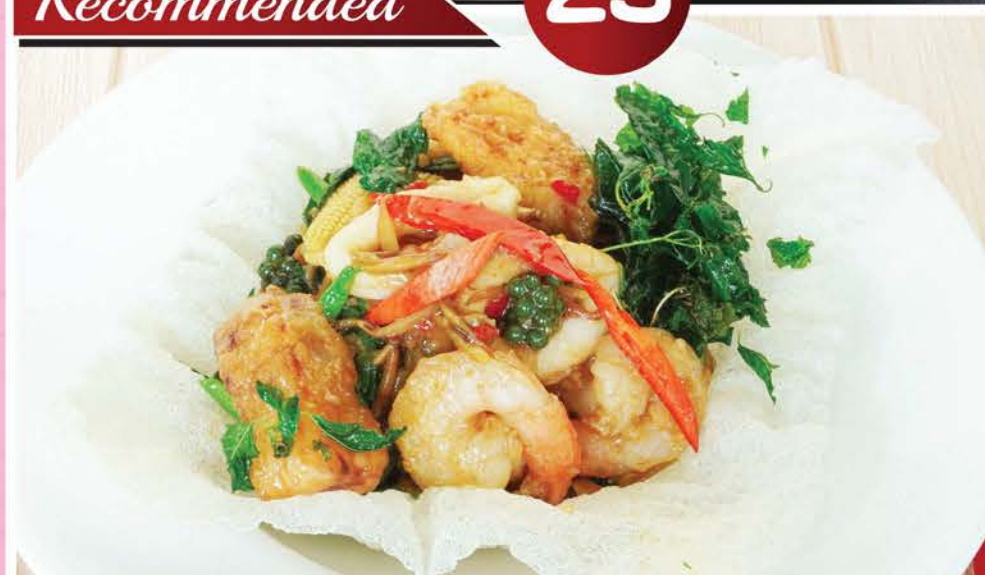
26. ข้าวผัดสับปะรดกุ้ง 265.-

Thai Pineapple Fried Rice
with Shrimps and Shredded Pork



Chef Recommended

25



Main Dish

อาหารจานหลัก

29. ข้าวผัดหมู หรือ ไก่ และไข่ดาว 210.-
Fried Rice with Pork or Chicken
and Fried Egg

- ข้าวผัดทะเล หรือ กุ้ง และไข่ดาว 220.-
Fried Rice with Seafood or Shrimps
and Fried Egg

30. ข้าวผัดอเมริกัน 220.-
American Fried Rice

31. ปลากระพงทอดนํ้าปลา 490.-
Deep Fried Whole Seabass
in Fish Sauce Served with
Mango Sauce

32. ปลากระพงทอดสมุนไพร 490.-
Deep Fried Whole Fillet Seabass
with Mixed Herbs Served with
Mango Sauce

OTHER / อื่นๆ

33. ข้าวมันเปล่า 70.-
Steamed Chicken Rice (Plain)

34. ข้าวหอมมะลิ 40.-
Steamed Jasmine Rice

35. ไข่ดาว 40.-
Fried Egg



Japanese Food Set Menu

ชุดอาหารญี่ปุ่น

1. ชุดทงคัตสึหมุ 240.-
Tonkutsu Set, Japanese Rice and Miso Soup
2. ชุดปลาแซลมอนย่างเทอริยากิ 490.-
Grilled Salmon Teriyaki Set, Japanese Rice and Miso Soup
3. ชุดปลาซาบะย่างเทอริยากิ 240.-
Grilled Saba Fish Teriyaki Set, Japanese Rice and Miso Soup
4. ชุดไก่ย่างเทอริยากิ 240.-
Grilled Chicken Teriyaki Set, Japanese Rice and Miso Soup
5. ชุดข้าวแกงกะหรี่ญี่ปุ่น 240.-
Pork Kare Set, Japanese Rice and Miso Soup
6. ชุดหัวปลาแซลมอนนึ่งซีอิ๊ว 390.-
Salmon Kabutoni Set



European Food

อาหารยุโรป

1. แซลมอนสเต็กสปาเก็ตตี้เพสโตซอส 490.-
Salmon Steak
with Spaghetti Pesto Sauce
2. สเต็กเนื้อสันนอกกับซอสไวน์แดง 610.-
Slow Cooked Aussie Beef Striploin
with Red Wine Jus
3. สเต็กหมูสันนอกย่าง 390.-
เสิร์ฟกับมันอบชีสทอด พร้อมเกรวี่ซอส
Grilled Pork Chop Served with
Potato Cheese Croquette
4. ปลาแซลมอนย่างซอสเคเปอร์ 490.-
Grilled Salmon
with Caper-Butter Sauce
5. ไก่ตุ๋นไวน์แดง 250.-
"Coq Au Vin" Braised Chicken
in Red Wine Sauce



** ราคาดังกล่าวยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% ** ** All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% VAT **

** ภาพประกอบเพื่อการโฆษณาเท่านั้น ** ** Illustrations for advertising purposes only. **

Vegetarian Food

อาหารเจ



1. ข้าวผัดสับปะรด 265.-
Thai Pineapple Fried Rice

2. ผัดไทยเจ 240.-
Fried Rice Noodle with Tamarind Sauce

3. สปาเก็ตตี้ผัดเห็ดและมะเขือเทศ 265.-
Sauteed Spaghetti with Fresh Tomato
and Mushroom (Arabita)

4. ผัดกะเพราเห็ดและเต้าหู้เจ 210.-
Stir Fried Rice Mushroom
and Bean Curd with Hot Chilli and Basil

5. ราดหน้าเจ 210.-
Wok Fried Rice Noodle with Kale
and Mushroom Gravy



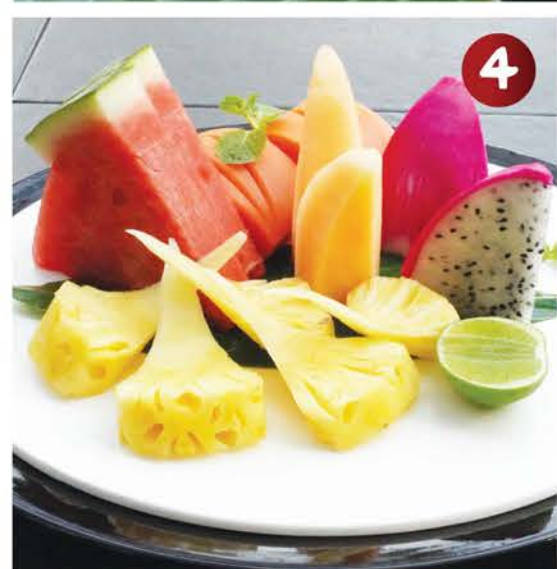
Dessert

ของหวาน

1. คาร์ตผลไม้รวม 150.-
Fresh Fruits Tart
2. ไอศกรีมกะทิพร้อมเครื่องเคียง 150.-
Coconut Ice Cream
with Condiments
3. เรดเวลเวตเค้กวานิลลาซอส 150.-
Red Velvet Cake
with Vanilla Sauce
4. ผลไม้รวมตามฤดูกาล 150.-
Assorted Seasonal
Fresh Fruits
5. กล้วยไข่เชื่อมไอศกรีมกะทิ 150.-
Banana Compote
with Coconut Ice Cream
6. บลูเบอร์รี่ชีสเค้ก 150.-
Blueberry Cheese Cake
7. บัวลอยเผือก 130.-
Taro Dumpling
in Coconut Milk



Must Try...!!



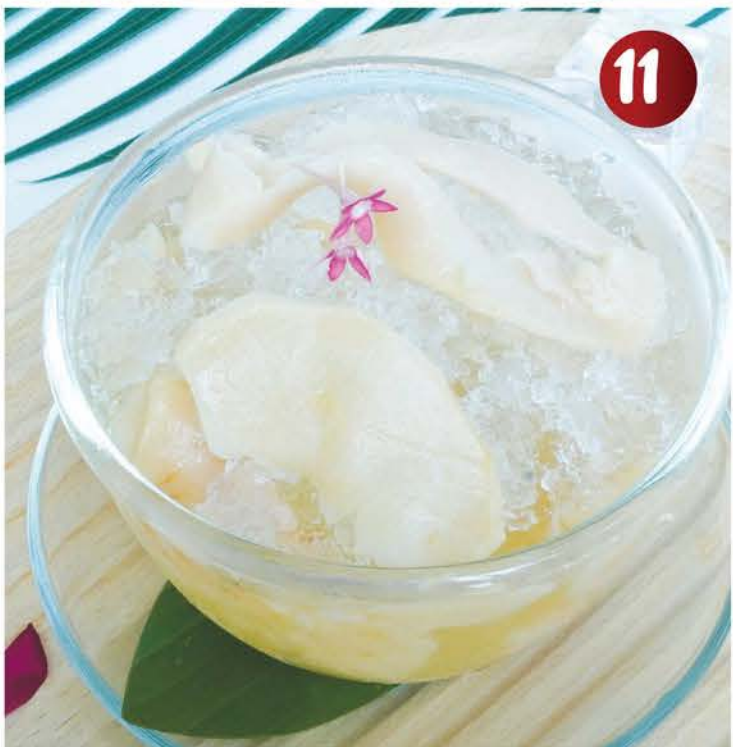
** ราคาดังกล่าวยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% ** ** All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% VAT **

** ภาพประกอบเพื่อการโฆษณาเท่านั้น ** ** Illustrations for advertising purposes only. **

Dessert

ของหวาน

- | | |
|---|-------|
| 8. ลูกตาลลอยแก้ว
Toddy Palm
in Syrup (Cold) | 130.- |
| 9. ลูกตาลนมสด
Toddy Palm
in Fresh Milk (Cold) | 130.- |
| 10. สละลอยแก้ว
Zalacca in Syrup (Cold) | 130.- |
| 11. กระท้อนลอยแก้ว
Santol in Syrup (Cold) | 130.- |
| 12. ลูกกลอนลอยแก้ว
Yard Ball in Syrup (Cold) | 130.- |
| 13. ลำไยลอยแก้ว
Longan in Syrup (Cold) | 130.- |



Coffee & Tea

ชา และ กาแฟ

*Mon Amour Kafe is a fantastic way to greet a chilly morning.
Make it with steamed milk, strong coffee, caramel, pandal and jasmine flavor.
Let's our signature coffee complete your day.*

SIGNATURE COFFEE

Mon Amour Kafe

HOT

170.-

ICED

180.-

STANDARD COFFEE

	HOT	ICED
Espresso	120.-	160.-
Americano	110.-	150.-
Latte'	120.-	160.-
Cappuccino	120.-	160.-
Mocha	120.-	160.-
Tea	110.-	120.-

* Extra Shot 40.- *

SPECIAL COFFEE

	ICED
Mojito Coffee	170.-
Americano Splash	170.-
Rose Latte'	170.-
Caramel Macchiato	170.-
Butterfly Pea & Coconut Espresso	170.-

KAFAE BORAN

	ICED
O-Liang (Thai Iced Black Coffee)	100.-
Cha Dam Yen (Thai Iced Tea)	100.-
Cha Khiao (Iced Green Tea)	100.-
Kafee Boran (Thai Traditional Iced Coffee)	110.-
Cha Thai Sai Nom (Thai Iced Tea Latte)	110.-
Cha Khiao Sai Nom (Iced Green Tea Latte)	110.-
Koko (Iced Cocoa)	110.-

SPECIAL TEA

	ICED
Caramel Thai Iced Tea	170.-
"Char bu" (Blueberry Tea)	170.-
Oreo Storm	170.-

** ราคาดังกล่าวยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% ** ** All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% VAT **

** ภาพประกอบเพื่อการโฆษณาเท่านั้น ** ** Illustrations for advertising purposes only. **

Drink List

เครื่องดื่ม

IMPORTED BEER

CORONA BEER 330 ml. 190.- /Bottle

LOCAL BEER

HEINEKEN 320 ml. 170.-/Bottle

HEINEKEN DRAUGHT BEER 320 ml. 190.-/Glass

HEINEKEN DRAUGHT BEER 500 ml. 240.-/Glass

HEINEKEN DRAUGHT BEER 1 l. 395.-/Jug

HEINEKEN DRAUGHT BEER 3 l. 1,100.-/Tower

SINGHA BEER 320 ml. 140.-/Bottle

SINGHA BEER 620 ml. 210.-/Bottle

SINGHA DRAUGHT BEER 320 ml. 165.-/Glass

SINGHA DRAUGHT BEER 1 L 355.-/Jug

SINGHA DRAUGHT BEER 3 L 950.-/Tower

HOUSE WIINE

Red Wine

BY GLASS

235.-

BY BOTTLE

1,250.-

White Wine

235.-

1,250.-

SPARKLING WINE

Cape Discovery Sparkling Brut

BY GLASS

1,450.- /Bottle

COCKTAILS

Margarita, Mojito, Daiquiri, Kamikaze, Ginfizz ,

190.-

Mai Tai, Singapore Sling, Bloody Mary, Whisky Sour

Alexander, Irish Coffee

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Fruit Punch, Virgin Mojito, Virgin Bloody Mary

110.-

FRUIT JUICE

Lemon, Water Melon, Pineapple

110.-

Young Coconut

130.-

Orange Juice

160.-

DRINKING WATER

Crystal Water

38.-

Evian Mineral Water

160.-

Perrier Mineral Water

185.-

SOFT DRINKS & MIXERS

Est Cola, Est Lemon , Fanta Orange,

60.-

Est Cola (Sugar Free), Singha Lemon Soda,

Singha Yuzu Lemon

Soda Water

35.-

Tonic Water

50.-

Ice

35.-

** ราคาจัดจำหน่ายไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% **

** All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% VAT **

** ภาพประกอบเพื่อการโฆษณาเท่านั้น ** ** Illustrations for advertising purposes only. **

Drink List

เครื่องดื่ม

BY GLASS

SCOTCH WHISKY

Johnnie Walker Black Label, Chivas Regal,

235.-

Johnnie Walker Red Label, Ballantine's Finest, J & B

200.-

IRISH WHISKY

Jameson

200.-

BOURBON

Jim Beam

200.-

SINGLE MALT WHISKY

Glenfiddich 12 yrs.

200.-

THAI WHISKY

Sang Som

145.-

THAI BRANDY

Regency

145.-

GIN

Tanqueray, Bombay Sapphire

235.-

Beefeater, Gordon

200.-

RUM

Bacardi

200.-

VODKA

Smirnoff

200.-

TEQUILA

Sierra Silver

200.-

APERITIF

Campari, Pernod, Pimm's No. 1,

200.-

Sweet Vermouth, Dry Vermouth

SHERRY & PORT

Tio Pepe Fino, Harveys Bristol Cream,

200.-

Taylor's Special Ruby Port

Drink List

เครื่องดื่ม

WHISKY

CHIVAS REGAL	70CL.	2,300.-
J/W BLACK LABEL	70CL.	2,400.-
J/W RED LABEL	70CL.	1,200.-
J&B	75CL.	1,550.-
GLENFIDDICH	70CL.	3,300.-
FAMOUS GROOUSE	70CL.	1,350.-
BALLANTINES FINEST	70CL.	1,350.-
SANGSOM	70CL.	650.-
JOHN JAMESON	70CL.	1,900.-
JIM BEAM	70CL.	1,900.-

SPIRIT

BACARDI LIGHT	75CL.	1,600.-
BEFEATER GIN	75CL.	1,550.-
GORDONS GIN	75CL.	1,550.-
TANQUERAY GIN	75CL.	2,100.-
BOMBAY SAPHIRE GIN	75CL.	1,950.-
SMIRNOFF VODKA	70CL.	1,100.-
TEQUILA SIERRA	70CL.	1,500.-

BRANDY

REMY MATIN VSOP	70CL.	4,850.-
REGENCY VSOP	35CL.	650.-

BY BOTTLE

** ราคาดังกล่าวยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% ** ** All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% VAT **

** ภาพประกอบเพื่อการโฆษณาเท่านั้น ** ** Illustrations for advertising purposes only. **



MONTIEN RIVERSIDE HOTEL
BANGKOK



☎ 088-974-9069 , 02-292-2999

SCAN QR CODE
HOTEL WEBSITE
สแกน เว็บไซต์โรงแรม