



우리 같이 구웁시다.

“ LET’S GRILL TOGETHER ”

맛의 지역에서 모든 사람과 그 맛을 즐기고 공유 할 수 있는 음식 먹는 내내 즐길 수 있는 그럼 음식. 저희는 일반가게의 그 이상이 될 것입니다. 저희는 모든 분들께 행복과 즐거움을 제공해 드리겠습니다.

พื้นที่แห่งความอร่อย ที่จะให้คุณได้มีช่วงเวลาแฮปปี้ร่วมกันและกัน อย่างไม่มีสะดุดตลอดมื้ออาหาร เราจะเป็นมากกว่าร้านอาหารทั่วไป แต่เราจะเป็นสถานที่รวมเรื่องราวรอยยิ้มของทุกคนเสมอ

A space of savor to share your happiness during the meal.
We are more than a restaurant, but the place to collect the smiles of all.



같이 공유합시다.

Let's share SSAMTHING TOGETHER

● 구운 음식은 여러 명에서 같이 떠들며 즐기는 그런 문화를 갖고 있습니다. 웃고 즐기며 같이 고기를 구워먹으며 행복을 느낍니다. 모든 고기를 구워드리기에 더욱더 맛있고 즐거운 식사를 할 수 있는 곳 SSAMTHING TOGETHER.

● ปิ้งย่างเป็นวัฒนธรรมการทานร่วมกันในครอบครัว ที่ให้ทุกคนมานั่งบนโต๊ะอาหาร พูดคุย แลกเปลี่ยนเสียงหัวเราะ และรอยยิ้ม คอยพลิกเนื้อย่างไปมาแบ่งปันให้กันและกัน มีความสุขจนบรรยายไม่ได้ เราพร้อมคอยบริการย่างให้คุณตลอดมื้ออาหาร เพื่อให้คุณได้แชร์เรื่องราวกับคนที่คุณรักไม่มีสะดุดที่ SSAMTHING TOGETHER

● Grilling is the dining culture in that all family members gather together to exchange their laughs and smiles, grill the meats, and happily share. We grill and serve you during the meal so you can share a precious and memorable dining experience with your loved one.



한국의 맛을 그대로 담은 전통 정통 한식 바베큐
Authentic Korean Barbeque with real Korean taste.



HOW TO EAT "SSAM" TOGETHER

흰 참깨
งาขาว

고추
พริก

구운 소고기
เนื้อสุตกรพีเศษ

고추장
ซอสโคชูจัง

상추
ผักกาด

마늘
กระเทียม

김치
กิมจิ

새송이 버섯
เห็ดออรินจิ

쌈장
ซอสซัมจัง

깻잎
ใบงา



바비큐의 유래 첫 바비큐는 몽골 군인들이 휴전 중 배고팠는데 요리할 기구가 없기 때문에 쇠로 만든 모자를 사용해서 사냥한 양고기를 구웠다. 한국 포함되어 많은 국가에 널리 퍼질 정도로 진화가 되었다. 옛날 한국은 다양한 고기가 있어야 되고 좋은 관계를 유지하기 위해 가족이나 친구들과 같이 식사하는 문화가 있다. 사극 드라마나 현재 드라마를 통해 일을 열심히 한 후 바비큐를 먹는 장면을 자주 볼 수 있다. 특히 소주와 같이 먹으면 "박" 이라고 할 정도로 최고이다

ประวัตินี้ขำขำ บั้งย่างแรกเริ่มเกิดขึ้นจากทหารมองโกล พักศีรบนแล้วเกิดอาการหิวแต่ไม่มีอุปกรณ์ทำอาหาร จึงนำหมวกที่มีลักษณะเป็นเหล็กมาใช้ย่างเนื้อแกะที่ล่ามาได้ จนเกิดวิวัฒนาการอย่างต่อเนื่องจนแพร่หลายไปหลายประเทศ ซึ่งรวมถึงประเทศเกาหลีด้วย ที่นำมาผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมดั้งเดิมที่ทุกมือจะต้องเป็นเนื้อสัตว์ ที่หลากหลายกับการนั่งทานร่วมกันในครอบครัวและเพื่อนฝูง เพื่อกระชับความสัมพันธ์ที่ดี เราจึงเห็นในซีรีส์เกาหลี ย้อนยุคหรือยุคปัจจุบันบ่อย ๆ ที่การบั้งย่างจะเป็นมื้อที่เฉลิมฉลองหลังจากทำงานกันมาอย่างเหน็ดเหนื่อย ยังกานคู่กับเหล้าโซจู รับรองได้ว่า "แทบัก" สุด ๆ ไปเลย!

การทานแบบซัม **쌈** ของเกาหลี

쌈을 싸는 행위는 식탁 위에서 한입으로 먹을 수 있게 해주며 이 것은 오랜전부터 한국에서 쌈을 먹던 방식이며 한국 음식의 대표 음식중 하나입니다. 한국사람들은 먹을 때 입을 크게 벌리면 별릴 수록 행운이 찾아온다고 믿습니다. 그래서 쌈을 싸고 먹을 때 최대한 크게 벌려서 먹어야지 행운이 들어온다고 믿고있습니다.

การทานอาหารแบบ "ห่อ" ทุกสิ่งบนโต๊ะทานในคำเดียว เป็นการทานที่มีมาแต่ดั้งเดิมของเกาหลีเพื่อแสดงถึงความอร่อย และให้เกียรติคนปรุงอาหาร จนเกิดเป็นความเชื่อสำคัญของเกาหลีว่า การอ้าปากให้กว้างเพื่อทานอาหารที่มีประโยชน์ จะทำให้โชคลาภเข้ามาไม่ขาดสายจนเกิดเป็นคำพูดที่ว่า ยิ่งทานคำใหญ่ยิ่งโชคดี

"SSAM" is the dining style that "wraps" everything in just one bite. It is the traditional Korean dining culture to express the savor and honor of the chef. It became a belief that opening the mouth widely to eat healthy food would bring good fortune as it is well said "a bigger bite, a lot better luck".



돼지고기



PORK

좋은 돼지 농장에서 가져온 돼지고기입니다. 살도 많고 지방도 적절히 들어있습니다.

เนื้อหมูคุณภาพดีจากฟาร์มหมูชั้นนำ มีปริมาณเนื้อและไขมันที่สมดุล สามารถมองเห็นได้อย่างชัดเจน

High quality pork from the leading pig farms has the balanced quantity of meat and fat, and are clearly visible.

sam gyeop sal

삼겹살

삼겹살 히말라야 소금

หมูสามชั้นเกลือหิมาลัย

Himalayan Salt Pork Belly



165.-



삼겹살 - 빨간살과 지방이 겹겹이보이는 고기이며 히말라이안 소금을 뿌려깊은 맛을 내줍니다.

หมูสามชั้นที่มีชั้นเนื้อแดงและไขมันสลับกันอย่างชัดเจน โรยด้วยเกลือหิมาลัย เพื่อรสชาติของเนื้อหมูให้เด่นชัดมากขึ้น

고추장삼겹살

หมูสามชั้นหมักซอสโคชูจัง

Gochujang Sauce
Marinated Streaky Pork



135.-



두껍게 썰은 삼겹살을 고추장에 버무려 진한 맛과 적당한 단맛을내주고 고기를 부드럽게 해줍니다.

หมูสามชั้นสไลซ์หนาหมักกับซอสโคชูจังเข้มข้น ให้รสสัมผัสนุ่ม รสหวานกำลังพอดี

양념돼지갈비

หมูสามชั้นหมักซอสผลไม้

Fruit Sauce-Marinated
Spare Rib



139.-



기본에 충실한 본연의 양념 돼지갈비입니다 과일소스에 버무려 진한맛을 냅니다

เป็นส่วนหมูสามชั้นติดซี่โครง นำไปหมักซอสผลไม้ทำให้มีความเข้มข้น สรรงรสชาติที่นุ่มลึกมากขึ้น

สุดยอดความอร่อยพรีเมียม จากหมูดำสายพันธุ์พิเศษที่อร่อยที่สุดในโลก

イベリコ는 스페인과 포르투갈의 반도인 이베리아 반도에서만 사육되는 스페인산 흑돼지의 특별한 품종입니다. 이런 종류의 돼지는 키우는 데 4 - 5년 이상이 걸리며, 좋은 자연 속에서 자유롭게 자라며, 들판을 돌아다니며 먹이를 찾아다닙니다. イベ리코 돼지가 가장 좋아하는 음식은 나무에서 갓 떨어지는 '도토리'와 같은 다양한 허브입니다. イベ리코 돼지고기의 부드러운 맛과 달콤함, 육즙이 풍부하고 부드러운 맛을 돋보이게 하는 것이 바로 이 도토리입니다.

ไอเบริโก เป็นหมูดำสายพันธุ์พิเศษจากประเทศสเปน ซึ่งจะเลี้ยงเฉพาะในแถบคาบสมุทรไอบีเรีย (Iberia) ซึ่งเป็นคาบสมุทรในประเทศสเปน และโปรตุเกสเท่านั้น โดยหมูชนิดนี้ใช้เวลาเลี้ยงกว่า 4-5 ปี เติบโตอย่างอิสระท่ามกลางธรรมชาติที่ดี ปล่อยให้หมูเดินเล่นในทุ่งโล่งและหาอาหารกินเองตามธรรมชาติ ซึ่งอาหารโปรดของหมูไอเบริโก ก็คือสมุนไพรหลากหลาย อย่าง 'ลูกโอ๊ก' ที่ตกลงมาจากต้นสดๆ ซึ่งลูกโอ๊กนี่เองที่ทำให้เนื้อหมูไอเบริโกมีความโดดเด่นเรื่องรสชาติ ที่มีความนุ่ม หวานฉ่ำและกลมกล่อม



MUST TRY!



イベリコ 목살
สันคอหมูไอเบริโก

Iberico Pork Collar



450.-

สเปน산 흑돼지의 특별한 품종입니다. 맛이 가장 좋은 '돼지'로 알려져 있으며, 올리브 오일의 지방 영양가만큼 돼지 지방도 좋습니다.

หมูดำสายพันธุ์พิเศษจากสเปน ขึ้นชื่อว่าเป็น 'หมู' ที่มีรสชาติที่ดีที่สุด และเป็นหมูไขมันดี เทียบเท่าประโยชน์จากน้ำมันมะกอก

돼지갈비 พอร์คชอบ Pork Chop



199.-

돼지고기 좋아하시는 분들에게는 최고의 메뉴 중 하나입니다. 강렬한 맛의 매력이 큰 부분으로 제공됩니다. 고기의 이 부위는 강렬한 맛으로 가득 차 있습니다. 그리고 한 부분에 다양한 질감이 담겨있습니다.

เป็นหนึ่งในสุดยอดสำหรับคนรักเนื้อหมู ด้วยเสน่ห์ของรสชาติที่เข้มข้นจัดเสิร์ฟแบบชิ้นโต โดยเนื้อส่วนนี้จะเต็มไปด้วยรสชาติที่เข้มข้น และเนื้อสัมผัสที่หลากหลายในชิ้นเดียว



Recommended

참기름과 소금에 절인 삼겹살

หมูสามชั้นหมักน้ำมันงาเกลือ

Streaky Pork Marinated
in Sesame Oil and Salt



299.-

참기름에 재운 삼겹살로 고기의 풍미를 더하고 부드럽게 하여 돼지고기 본연의 맛을 끌어냅니다.

หมูสามชั้นหมักน้ำมันงาและเกลือพริกมาลัย เพื่อชูรสชาติของเนื้อให้นุ่ม และดึงรสชาติที่แท้จริงของเนื้อหมูได้อย่างดี



돼지가브리살 แก้มหมู Pork Jowl



169.-

삼겹살 - 빨간살과 지방이 겹겹이보이는 고기이며 히말라이언 소금을 뿌려깊은 맛을 내줍니다.

แก้มหมู หรือที่คนไทยมักเรียกว่า "คอหมู" เป็นส่วนที่มีไขมันมาก ทำให้มีรสชาติหอมหวาน และนุ่ม





Recommended



돼지불고기



หมูโหลกึ : Pork Bulgogi

135.-



불고기-오래전부터 먹던음식이며 돼지고기를 진한소스에 버무려서 먹으면 맛있습니다

หมูผัดซอสเกาหลีเข้มข้น ที่มีมาอย่างยาวนานด้วยรสชาติที่จัดจ้านเข้มข้นจากซอส ผัดคลุกเคล้ากับเส้นคอหมูเกร็ดพริ้มยวมชิ้นใหญ่



목심살

สันคอหมู Pork Collar



135.-

부드러운 돼지 목살에 지방이 고기의 질감을 따라 딱 알맞게 스며듭니다. 가장 맛이 좋고 영양가가 상대적으로 높아 굽기에 매우 적합한 부위입니다.

สันคอหมูเนื้อนุ่ม มันแทรกตามลายเนื้อกำลังดี เป็นส่วนที่มีความอร่อยที่สุด และให้คุณค่าในอาหารค่อนข้างสูง เหมาะแก่การนำมาปิ้งย่างสุดๆ

목심살

สันคอหมูหมักซอสผลไม้

Fruit Sauce -Marinated Pork Collar



135.-

불고기-오래전부터 먹던음식이며 돼지고기를 진한소스에 버무려서 먹으면 맛있습니다.

สันคอหมูที่เพิ่มความหวาน ฉ่ำ ด้วยการหมักในซอสผลไม้เข้มข้น



익힌 돼지 곱창

ไส้หมูต้ม Pork Intestine



120.-

한국사람들이 추천하는 음식입니다 끓임으로 인해 더 부드러워지고 그 다음에 구우면 더 바삭해지면서 겉은바삭하며 속은 촉촉한 곱창을 맛 보실수있습니다.

ส่วนที่คนเกาหลีแนะนำ ด้วยความอร่อยที่มีความนุ่มนวลจากการต้ม และความกรุบกรอบจากการย่าง ให้รสสัมผัสกรอบนอกนุ่มใน



훈제베이컨

เบคอนรมควัน Smoked Bacon



145.-

훈제베이컨- 5시간이상 훈제시켜 겉을 갈색으로 만들어 좋은 맛을 냅니다.

หมูสามชั้นที่นำมารมควันนานกว่า 5 ชั่วโมง จนผิวกรอบนอกของสีน้ำตาล มีกลิ่นและรสชาติที่ดี



돼지갈비튀김

พอร์คชอปทอด

Fried Pork Chop



169.-

또 다른 굽는 기술은 최고의 돼지고기를 바삭한 밀가루와 섞어 익을 때까지 기름에 튀기는 것입니다. 그런 다음 스토브의 그릴로 가져 옵니다. 이전보다 맛을 더 부드럽고 맛있게 만들기 위함입니다.

อีกหนึ่งเทคนิคของการปรุงย่างกับการนำสุดยอดเนื้อหมูคลุกเคล้าแป้งทอดกรอบทอดในน้ำมันพอสุกแล้วนำมาย่างต่อบนเตา เพื่อใหรสสัมผัสที่นุ่ม อร่อยกว่าเดิม

삼겹살튀김

หมูสามชั้นทอด

Fried Pork Belly



219.-

두툽하게 썬 삼겹살에 밀가루를 묻혀 튀겨낸 요리입니다. 약한 불로 구웠습니다. 고기의 육즙을 유지하기 위함입니다.

หมูสามชั้นหั่นหนากำลังดีชุบแป้งทอด นำมาย่างบนไฟอ่อนเพื่อคงความฉ่ำของเนื้อ



돼지볼살튀김

แก้มหมูทอด

Fried Pork Jowl



219.-

인기 재료로 지방이 넉넉한 돼지 볼살에 반죽을 묻혀 튀겨냅니다. 부드러움을 높이려면 계속 굽습니다. 그리고 고기의 쫄깃한 식감도 줍니다.

วัตถุดิบยอดฮิต เนื้อแก้มหมูมันแทรกกำลังดีนำไปชุบแป้งทอด นำมาย่างต่อยิ่งเพิ่มความนุ่มและมีรสสัมผัสเหนียวของเนื้อ



쇠고기

BEEF

맛이 다른 2가지 프리미엄 쇠고기

방목지에서 자유롭게 사육하고 농장에서 풀만 먹는 소를 사용하여 쇠고기는 지방이 적고 질감이 단단하며 맑고 향긋한 맛을 냅니다. 곡물을 먹인 소는 완전한 영양분을 섭취하여 고기에 마블링처럼 지방이 삽입된 패턴을 갖게 합니다. 달콤하고 맛있는 맛이 납니다.

เนื้อวัว 2เกรดพรีเมียม กับความอร่อยที่แตกต่างกัน

Grass-Fed วัวที่ถูกเลี้ยงอย่างอิสระในทุ่งหญ้า และรับประทานหญ้าในฟาร์มเท่านั้น ทำให้เนื้อวัวมีไขมันน้อย เนื้อแน่น และให้รสชาติที่ชัดและหอม

Grain-Fed วัวที่ถูกเลี้ยงด้วยธัญพืช ได้สารอาหารที่ครบถ้วน ทำให้เนื้อวัวมีไขมันแทรกประดุจหินอ่อน ได้รสชาติที่หวานและอร่อย

Beef - Two types of beef with different tastes.

GRASS-FED Beef cattle that independently live in the vast grassland and freely eat grass the whole day give a slice of firm meat with low fat and flavorful taste.

GRAIN-FED Beef cattle raised with grain to give them complete nutrition produce the beautiful strips of fat in the marble pattern and natural sweetness.

프리미엄 셀렉션

Premium Selection

앵거스 안심

เนื้อสันใน แองกัส

Beef Angus Tenderloin



499.-

엄선된 곡물을 사용하여 고품질의 쇠고기를 생산하여, 지방 함량이 적고 부드러움이 특징인 프리미엄 등급 수입육입니다.

เนื้อนำเข้าเกรดพรีเมียม ชิ้นชิ้นๆ เรียงความนุ่มของเนื้อด้วยปริมาณไขมันที่น้อย และตกแต่งด้วยริบเบจ เนื้อเกรดคือรสจากวัวคุณภาพสูง



Recommended

일본 프리미엄 '립아이' A5

जेएन प्रीमियम 'रिबाय' A5

Japan Premium 'Ribeye' A5



789.-

갈비살에는 지방이 전체적으로 들어있습니다. 부드럽고 육즙이 풍부한 식감과 풍부한 풍미가 있어 지방의 육즙과 고기의 풍미가 균형을 이룹니다.

เนื้อชิ้นโครงส่วนที่มีไขมันแทรกทั่วชิ้น เนื้อสันนิลนุ่มละนุนจากไขมันตามลายเนื้อ



일본 프리미엄 '덴버' A5

जेएन प्रीमियम 'डेनवेर' A5

Japan Premium 'Denver' A5



789.-

목살 윗부분은 마블링이 아름다운 지방으로 맛이 좋기로 유명하며, 식감이 매우 부드럽고 육즙이 풍부합니다.

เนื้อส่วนสันคอส่วนบน มีไขมันแทรกเป็นลายหินอ่อนสวยงาม เป็นส่วนที่อร่อยและนุ่มสุด ๆ



행어고기
เนื้อแฮงเกอร์
Hanger Beef



Recommended



349.-

이 부위는 조심스럽게 잘라야 합니다. 깔끔한 고기맛이 납니다. 부드러움은 안심과 비슷합니다.

ส่วนนี้ต้องแลอย่างพิถีพิถัน มีรสชาติเนื้อค่อนข้างชัด ความนุ่มเทียบเท่าส่วนสันใน



프린저
เนื้อร่องซี่โครง
Rib Finger



329.-

소의 갈비뼈 사이에 있는 고기입니다. 삼입된 지방무늬로 인해 부드럽고, 힘줄에서 약간의 아삭한 식감을 더하며, 씹을 때 약간의 풍미와 식감을 더해줍니다.

เนื้อระหว่างซี่โครงวัวที่มีความนุ่มจากลายไขมันแทรกอย่างสวยงาม และมีความกรุบกรอบจากเอ็นช่วยเพิ่มรสสัมผัสในการเคี้ยวเป็นอย่างดี



우설
ลิ้นวัว
Beef Tongue



349.-

프리미엄 재료로 소 1마리당 1부위만 들어있습니다. 고기가 알맞게 익도록 중간 불로 굽습니다. 약간 바삭바삭한 질감을 가지고 있습니다.

วัตถุดิบพรีเมียม มีเพียงหนึ่งชิ้นสำหรับวัวหนึ่งตัว อย่างด้วยไฟกลาง เพื่อให้เนื้อสุกแบบพอดี มีเนื้อสัมผัสกรุบกรอบเล็กน้อย



SSAM'S TIPS

레몬을 조금 짜서 맛을 더해보십시오. 먹기 전에 약간의 소금을 담그십시오.
เพิ่มรสชาติความอร่อยด้วยการบีบเลมอนเล็กน้อย
จิ้มเกลือเล็กน้อยก่อนรับประทาน

마늘소갈비

เนื้อ่องซี่โครงหมักกระเทียม

Garlic - Marinated Finger



Recommended



295.-

마늘의 살짝 매콤한 맛이 미각을 더욱 자극합니다. 과일 소스에 절여 단맛을 더했습니다.

รสชาติเผ็ดร้อนเบาๆ ของกระเทียม กระตุ้นการรับรสชาติได้ดีขึ้น หมักในซอสผลไม้เพิ่มความหวานละมุน



호주산 와규 채끝살

เนื้อสันนอกออสเตรเลีย วากิว

Australian Wagyu Sirloin Beef



419.-

호주산 최고급 와규 쇠고기를 두껍게 썬 것입니다. 마블링 무늬에 지방이 들어있습니다. 고기는 부드럽고 달콤하며 지방이 적당량 들어있습니다.

สุดยอดเนื้อวากิวพรีเมียมจากออสเตรเลียแล่หนา มีไขมันแทรกหลายริ้วอ่อน เนื้อนุ่ม หวาน มันแบบพอดี



양념삼겹살

เนื้อสามชั้นหมักซอสผลไม้

Fruit-Marinated Flank



165.-

미국산소고기를 이용해 과일소스에 버무려 달콤하고 향을 더해줍니다. 그리고 소고기의 본연의 맛을 나타내줍니다.

เนื้อออสเตรเลียหมักด้วยซอสผลไม้ มีรสชาติหวาน หอม และยังคงความอร่อยตามธรรมชาติ

목심

เนื้อใบพาย Oyster Blade



330.-

호주산 와규 쇠고기로 곡물을 먹여 부드러운 맛을 냅니다. 약간 바삭한 힘줄이 있습니다.

เนื้อวัววากิวสายพันธุ์ออสเตรเลีย เลี้ยงแบบ Grain-Fed มีรสสัมผัสที่นุ่มละมุนลิ้น มีเอ็นกรุบกรอบเล็กน้อย



프리세 미트 엄

PREMIUM SET

엄선된 최상급 고기, 국제기준 통과, 신선한 재료, 부드럽고 맛있는 맛, 풍부한 맛의 소스, 쌈링 투겟터 만의 특별 레시피입니다.

คัดสรรคุณภาพเนื้อสัตว์ระดับพรีเมียม ผ่านเกณฑ์มาตรฐานสากล วัตถุดิบสดรสชาตินุ่ม อร่อย
เสิร์ฟคู่ซอสรสชาติเข้มข้น สูตรเฉพาะจากซัมตึง กูเก็ทเตอร์

Premium meats certified with the international standard are selected for
freshness and savor and served with a special flavorful sauce.





프리미엄 믹스 세트 Premium Mix Set



789.-

고품질 고기의 세트입니다. 삼겹살, 돼지목살, 돼지갈비, 소뺏살, 행어소고기 등이 포함됩니다. 구운 야채 세트와 함께 제공됩니다.

เซตรวมความพรีเมียมของเนื้อ อ่างหมูสามชั้น, สันคอหมู, พอร์คชอป, เนื้อสามชั้น และเนื้อแวงเกอร์ เสริฟพร้อมเซตผักย่าง

เลือกจับคู่กับ SET

ข้าวญี่ปุ่นคลุกสาหร่าย 2 ถ้วย

หรือ

รามยอนกิมจิ 1 หม้อ



All prices are subject to 10% service charge and 7% VAT, All pictures are for advertising only
ราคาค้างกล่าวยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%, รูปภาพนี้ใช้เพื่อการโฆษณาเท่านั้น



시그니처 투게더 세트

Signature Together Set

시그니처 투게더 세트- 3-4인에서 돼지고기와 소고기 함께 즐길수있는 세트입니다.

รวมเมนูเนื้อหมูและเนื้อวัวไว้ในเซตเดียว เหมาะสำหรับทาน 3-4 ท่าน



985.-



돼지고기 세트

เซตหมูพรีเมียม

Premium Pork Set



699.-

삼겹살 - 빨간살과 지방이 겹겹이보이는 고기이며 히말라이안 소금을 뿌려깊은 맛을 내줍니다.

เซตเนื้อหมูพรีเมียม ประกอบด้วย หมูสามชั้น, แก้มหมู และเส้นคอหมูหมักซอสโคชูจัง เสริฟพร้อมเซตผักย่าง

เลือกจับคู่กับ SET

ข้าวญี่ปุ่นคลุกสาหร่าย 2 ถ้วย

หรือ

รามยอนกิมจิ 1 หม้อ



Import from Japan



프리미엄 소고기 세트 A5

เซตรวมเนื้อพรีเมียมระดับ A5

The Ultimate Beef Set

엄선된 일본산 프리미엄 고기입니다.

เซตรวมความอร่อยชั้นสูง
คัดสรรเนื้อเกรดพรีเมียม
ส่งตรงจากประเทศญี่ปุ่น



1,099.-



최고의 돼지고기
스테이크

프리미엄 pork 스테이크
Premium Pork Steak



599.-



두툽한 프리미엄 돼지고기 갈비살, 볼살,
목살 3종 세트입니다.

เซตหมูพรีเมียมชั้นหนา 3 ชนิด อย่างพORKชอบ, แก้มหมู และสันคอหมู

해산물

SEAFOOD

바다의 신선한 재료를 가져와 많은 사람들이 좋아하는 독특한 맛을 더한 메뉴를 만듭니다. 또한 해산물에는 요오드, 칼슘, 인, 철분은 물론 비타민 B1, B2, B6 등 많은 영양소가 풍부합니다.

วัตถุดิบสดใหม่จากท้องทะเล นำมารังสรรค์เป็นเมนูอาหารเพิ่มรสชาติอันเป็นเอกลักษณ์ เฉพาะที่ใครหลายคนชื่นชอบ อีกทั้งอาหารทะเลยังอุดมไปด้วยสารอาหารมากมาย อย่างไอโอดีน, แคลเซียม, ฟอสฟอรัส, เหล็ก รวมถึงวิตามินบี 1, บี 2 และบี 6 อีกด้วย



간장게장



Recommended

เซตปูดองซีอิ๊วเกาหลี

Korean Soy Sauce Pickled - Crab Set

저희는 저희만의 특제간장소스로 게장을 합니다
다른데에서 맛보실수없는 그런 향기로운 게장입니다
ปูโขดองน้ำซีอิ๊วสูตรพิเศษของซัมจัง ทุกีก็เตอร์ หอม
หวานละมุนไม่แพ้ใคร

599.-



เสิร์ฟพร้อมกับ



해산물 소스
น้ำจิ้มซีอิ๊ว : Seafood Sauce



밥
ข้าว : Rice



국산 김
สาหร่ายเกาหลี : Korean Seaweed

새우장

เซตกุ้งดองซีอิ๊วเกาหลี

Korean Soy Sauce Pickled - Shrimp Set

신선하고 큰새우 속이 꽉찬 새우 간장에
재운 우리 가게에서만 맛볼수있는 감칠맛의 새우장

กุ้งสดตัวโตๆ เนื้อดีแน่นๆ
ดองในซีอิ๊วรสกลมกล่อมสูตรเฉพาะ

289.-



เสิร์ฟพร้อมกับ



해산물 소스
น้ำจิ้มซีอิ๊ว : Seafood Sauce



밥
ข้าว : Rice



국산 김
สาหร่ายเกาหลี : Korean Seaweed

한국 간장 연어 절임

เซตแซลมอนดองซีอิ๊วเกาหลี

Korean Soy Sauce Pickled - Salmon Set

쌘징 투깃터 브랜드의 특별한 레시피인 간장 매리네이드에
절인 두툽한 노르웨이 연어 부분, 맛있는 맛, 적당한
양의 부드러움을 줍니다.

แซลมอนนอร์เวย์ชิ้นหนา หมักน้ำดองซีอิ๊วสูตรเฉพาะ
รสหวาน อร่อย กลมกล่อมแบบพอดี

379.-



เสิร์ฟพร้อมกับ



해산물 소스
น้ำจิ้มซีอิ๊ว : Seafood Sauce



밥
ข้าว : Rice



국산 김
สาหร่ายเกาหลี : Korean Seaweed

연어 세트 - 새우젓과 한국 간장 แซลมอน กุ้ง ดองซีอิ๊วเกาหลี Korean Soy Sauce Pickled - Salmon & Shrimp

바다의 맛을 한 접시에 담았습니다. 노르웨이산 새우와 연어를 사용하여 맛있는 한국적인 느낌을 느낄 수 있습니다. 그래서 저희는 밥 세트와 함께 제공합니다. 매콤한 씨푸드 소스를 곁들인 김까지 제공됩니다.

รวม 2 ความอร่อยจากท้องทะเล อย่างกุ้ง และปลาแซลมอนนำเข้าจากนอร์เวย์ เพื่อให้คุณได้อร่อยเพลิดเพลิน ลิ้นพร้อมเซตข้าวสวย และสาหร่ายคูน้ำจิ้มซีอิ๊วรสแซ่บ

👍 **SSAM'S CHOICE**

499.-



เสิร์ฟพร้อมกับ



해산물 소스
น้ำจิ้มซีฟู้ด : Seafood Sauce



쌀
ข้าว : Rice



국산 김
สาหร่ายเกาหลี : Korean Seaweed

All prices are subject to 10% service charge and 7% VAT, All pictures are for advertising only
ราคาคงค่ายังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%, รูปภาพนี้ใช้เพื่อการโฆษณาเท่านั้น

일품 요리

SIDE DISH

한국 사람들은 음식을 단순히 먹는 것으로 생각하지 않습니다. 음식은 한국 사람들에게 약과도 같은 존재입니다. 배를 채우는 것 외에도 몸의 균형을 맞추는데 도움을 줍니다. 음식을 만들 때 여러 가지의 채소와 허브를 넣어만듭니다. 그리고 음양오행이라는 단어를 생각하며 음식을 만듭니다. 밥, 국, 김치 등의 음식으로 구성되어있음으로 2 - 12가지의 음식으로 이루어져있습니다.

คนเกาหลีเชื่อกันว่าอาหาร คือยารูปแบบหนึ่ง นอกจากทำให้ท้องอิ่ม ยังช่วยปรับสมดุลร่างกายได้อีกทางหนึ่ง เวลาปรุงอาหารจึงมักใส่ พืชผักสมุนไพรต่าง ๆ ลงไปเป็นวัตถุดิบโดยคำนึงถึงหลัก หยิน-หยาง ซึ่งประกอบไปด้วย ข้าว, เนื้อ, ไข่, ผัก, อาหารจานเดียว และเครื่องเคียง ตั้งแต่ 2 - 12 ชนิดขึ้นไป

Korean people believe that food is one form of medicine. It not only fills the stomach but also adjusts the body balance. hus, vegetables and herbs are used as the ingredients based on the Yin-Yang concept, which consists of rice, soup, kimchi, main dish, and 2-12 side dishes.





치즈계란찜

Recommended

ไข่ตุ๋นชีส

Steamed Egg with Cheese **165.-**

누구나 쉽게 즐길수있으며 모짜렐라치즈와 옥수수를 넣어 똑배기에 끓여 폭식한 계란찜을 맛보실수있습니다

ไข่ตุ๋นฟูรสชาติกลมกล่อมรับประทานง่าย ประุงในหม้อดินเผาในรูปแบบเฉพาะตัว เสริมความอร่อยด้วยนมอซาเรลลาชีสและข้าวโพด ทำให้ได้รสชาติหวานมัน




계란은 영양가가 높은 단백질 공급원입니다. 비타민과 미네랄이 모두 있습니다. 그들은 비타민 A, 비타민 B 및 B - 12, 비타민 D, 요오드, 엽산 및 오메가 - 3가 풍부하므로 사람들은 건강을 유지하기 위해 하루에 1 - 3개의 계란을 먹어야 합니다.

ไข่เป็นแหล่งโปรตีนที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง มีทั้งวิตามินและแร่ธาตุต่าง ๆ มากมายรวมไปถึง วิตามิน A, วิตามิน B และ B-12, วิตามิน D, โยโอดีน, โฟลาต และโอเมก้า - 3 ดังนั้นคนเราควรทานไข่ทุกวันละ 1-3 ฟองเพื่อสุขภาพร่างกายที่แข็งแรง



베이컨 치즈 계란찜

ไข่ตุ๋นชีสเบคอน

Steamed Egg with Bacon and Cheese  **189.-**

부드러운 계란찜 치즈와 같이 만들어서 마지막으로 위에 베이컨 토핑으로 얹인 계란탕

ไข่ตุ๋นเนื้อเนียนนุ่ม ตุ่นพร้อมชีสและโปะหน้าด้วยเบคอนทอดกรอบ



 **MUST TRY!**

115.-

계란찜 ไข่ตุ๋นเกาหลี : Korean Steamed Egg

느끼함을 중화시켜줍니다 이 계란찜은 똑배기에서 흘러내리는 식으로 조리한 스타일이며 마지막으로 토비코알을 얹습니다

ไข่ตุ๋นเกาหลี อาหารตัดเลี่ยนสไตล์เกาหลีที่เนื้อไข่จะฟูจนล้นหม้อ วนทิวไปด้วยไข่กุ้งจัดเต็ม

비빔밥

บิ빔บับ : Bibimbap

Beef **195.-**

Pork **165.-**

밥에 고기와 다양한 채소를 얹어 고추장의 매콤함을 추가합니다.

ข้าวยำเกาหลีร้อนท็อปด้วยเนื้อสัตว์ และผักนานาชนิด มีรสเผ็ดนิดๆ ของซอสโคชูจัง



김치볶음밥 비빔밥

กิมจิ บิ빔บับ : Kimchi Bibimbap

189.-

밥을 김치, 고추장,삼겹살을 같이 볶아 만듭니다 그리고 마지막에 계란을 토핑으로 얹습니다

ข้าวผัดเกาหลีที่ผัดด้วยกิมจิ เติมความเข้มข้นด้วยซอสโคชูจัง เนื้อหมูสามชั้นสไลซ์ อ้อนท็อปด้วยไข่ไก่เพื่อความอร่อย กลมกล่อม



트러플 리조또

ริซ็อตโต้ทรัฟเฟิล Risotto Truffle

129.-

이태리음식이며 한국에서도 큰 인기를 끌고있습니다 쌀,수프,버터, 치즈와 트러플을 같이 조리해 만들어 향기로운 음식입니다

อาหารสัญชาติอิตาลีที่มาแรงในเกาหลี ด้วยข้าวผัดกับซูปเนย และสไลซ์ทรัฟเฟิลชั้นเลิศ



전골라면

รวมยอดหม้อไฟเกาหลี Budae Jjigae

라면은 훈제소시지, 베이컨, 어묵, 모짜렐라치즈, 떡, 야채 등 고급 재료를 가득 담은 한식 전골입니다.

รวมยอดหม้อไฟเกาหลีที่อัดแน่นไปด้วยวัตถุดิบคุณภาพ
อย่าง มอสซาเรลลาชีส, เล็บติวก, ไส้กรอกรมควัน, เบคอน, ไข่ต้ม และผักต่างๆ

359.-

감자탕

ซุปรกระดูกหมู

Pork Backbone Stew

199.-

엄선된 프리미엄 돼지뼈로 만든 농축육수에 24시간 동안 끓여 향긋하고 부드러운 식감과 한국산 향신료로 양념하고 약간의 매운맛을 더해 완벽한 맛을 낸 국물입니다.

น้ำซุปรกระดูกหมูเข้มข้นจากกระดูกหมูเกรดพรีเมียมคัดพิเศษ เคี่ยวนาน 24 ชั่วโมงจนได้รสสัมผัสหอม กลมกล่อมได้ทีปรุงรสด้วยเครื่องเทศส่งตรงจากเกาหลี เพิ่มรสเผ็ดนิดหน่อยรสชาติลงตัวพร้อมเสิร์ฟ



김치 두부국

ซุปกิมจิเต้าหู้

Tofu Kimchi Soup

199.-



김치찌개는 신맛, 단맛, 짠맛, 매운맛, 풍부한 맛에 두부 등 먹는 즐거움을 더해주는 재료를 더해 농축된 조리법이다.

ซุปรกิมจิสุตรเข้มข้นรสเปรี้ยว หวาน เค็ม เผ็ด เต็มอรรถรสความอร่อยจากเต้าหู้ พร้อมฉนวนกึ่งด้วยไฟ



미역국

ซุปรสาหร่ายเกาหลี

Korean Seaweed Soup

149.-

한국인들이 생일날 즐겨 먹는 상서로운 국물은 대대로 이어지는 전통입니다. 몸을 회복하고 영양을 공급하기 위합니다.

ซุปรสาหร่ายที่คนเกาหลีนิยมทานในช่วงวันเกิดเหมือนเป็นวัฒนธรรมที่สืบทอดกันมา เพื่อที่จะฟื้นฟูและบำรุงร่างกาย



혹시 알고 계셨습니까? 한국 냉면 또는 북한 평양에서 시작되었으며 메밀씨앗으로 만든 국수로 남한 사람들의 마음을 민을 수 없을 정도로 사로잡았습니다. 소스와 고기로 장식하여 차갑게 제공됩니다. 더위를 식혀 먹기에 적합한 또 다른 요리입니다.

รู้หรือไม่? หมี่เย็นเกาหลี หรือ 'Naengmyeon' เริ่มต้นมาจากเมืองพยองยาง เกาหลีเหนือ ที่สามารถมัดใจชาวเกาหลีใต้ได้อย่างไม่น่าเชื่อ ด้วยตัวเส้นที่ทำจากเมล็ดบัควีท นำมาปรุงแต่งกับซอสและเนื้อสัตว์ เสิร์ฟเย็นๆ เป็นอีกหนึ่งเมนูที่เหมาะสมสำหรับรับประทานคลายร้อน

물냉면

ปะหมี่เย็นเกาหลี

Mul-Naengmyeon

269.-

냉면 - 맑은 국물과 메밀면을 식초와 함께 말아 먹습니다 그위에 새우, 계란지단과 오이를 얹어 얼음과 함께 제공됩니다.

ปะหมี่เย็นในน้ำซุบ เสิร์ฟมาพร้อมเนื้อกุ้ง, แดงควาสไลซ์ และไข่ต้ม ทานคู่กับเกล็ดน้ำแข็ง เย็นชื่นใจ คลายร้อน สำหรับคนรักปะหมี่เย็น

비빔국수

บีบิมกุกซู

bibimguksu

169.-

매콤새콤한 소스를 곁들인 한국식 국수는 먹기 전에 섞어야 합니다.

ปะหมี่ย่ำสไตล์เกาหลี ซอสเปรี้ยวเผ็ด ควรคลุกเคล้า ก่อนรับประทาน



칼국수까르보나라

Recommended

คัลกุกซูคาโบนารา Kal-guksu Carbonara

199.-

한국 칼국수와 까르보나라의 퓨전음식 치즈의
풍미 그리고 우유의 크리미함과 베이컨의
바삭함이 조합된 칼국수까르보나라

เส้นคัลกุกซูจากเกาหลีตัดในสไตล์พิวซัน กลิ่นหอมชีส
มีคามมันจากนม และโรยหน้าด้วยเบคอนทอดกรอบ



치즈 떡볶이

ต็อกบกกีราดชีส

Tteokbokki With Cheese

225.-

매콤한 소스로 볶은 떡에 모짜렐라 치즈, 삶은 달걀을
얹은 요리입니다.

แป้งต็อกกุกัดซอสรสจัดจ้าน ราดมอสซาเรลล่าชีส
อ่อนท็อบด้วยไข่ต้ม



짜장면

จางจังมยอน : Jajangmyeon

225.-

한국에서 인기가 많은 면요리이다 면에 돼지고기와 함께 볶음
검정소스를 면위에 올린다 먹을때 면과 잘 비벼먹으면 된다
มะหมี่ยอดฮิตจากเกาหลี ราดด้วยซอสสีดำ ผัดกับหมู คลุกเคล้า
กับเส้น รสชาติกลมกล่อม



잡채

จัมแช : Japchae

145.-

잡채는 조선시대부터 시작된 한국의 전통 음식입니다. 그것은
원래 다양한 연회에서 자주 제공되었습니다. 하지만 맛있고
원재료는 고구마 국수, 야채, 고기뿐이니 이 요리는 전 세계
사람들이 가장 좋아하는 요리가 되었습니다.

จัมแช อาหารเกาหลีดั้งเดิมที่มีต้นกำเนิดในสมัยราชวงศ์ชอน เดิมที
มักเสิร์ฟในงานเลี้ยงต่าง ๆ แต่ด้วยความอร่อยและใช้วัตถุดิบเพียง
มะหมี่มันเทศ, ผัก และเนื้อสัตว์ อาหารจานนี้จึงกลายเป็นที่ชื่นชอบ
ของผู้คนทั่วโลก





Recommended

한국식 교자 만두

ก๊วยซ่าเกาหลีทอด

Fried Korean Gyoza

한국식 교자만두 돼지고기와 당면소로 만든 감칠맛나게 하는 그런 만두 감칠맛나게 하는 그런 만두

ก๊วยซ่าสไตล์เกาหลี สอดไส้หมูสับและวุ้นเส้น ที่ผ่านการปรุงอย่างกลมกล่อม

145.-



치즈로 구운 옥수수

ข้าวโพดอบชีส Corn Cheese

ชีสที่ละลายแล้ว ราดบนสวิตช์คอร์นที่สุกแล้ว รสชาติกลมกล่อม นุ่มกำลังดี ข้าวโพดหวานอบชีสยัด ๆ รสชาติกลมกล่อม นุ่มกำลังดี

169.-

육회

ยุกเกเนื้อ Yukke

399.-

안심을 작은 선으로 자르는 한우 생고기 썰러드립니다. 양념소스와 섞어 배 위에 올려줍니다. 그 위에 날달걀 노른자와 흰 참깨를 얹습니다. 참기름으로 고소하고 맛있습니다.

ย่านี้อดับเกาหลี ที่เรานำเนื้อสันในมาหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ นำไปผสมกับซอสปรุงรส วางบนสาส์หิมะ ออมนกั๋บด้วยไข่แดงดิบและงาขาว อร่อย หอมน้ำมันงา



구운 치즈
ชีสย่าง

Grilled Cheese

40.-



치즈 딥
ชีสดิป

Dip Cheese

50.-



반찬

ชุดเครื่องเคียงฟรี

วัตถุดิบที่หาไม่ได้สำหรับมืออาหารวงเกาหลี

*ผักสดและเครื่องเคียงที่ร้าน อาจมีการเปลี่ยนแปลงตามฤดูกาล



1 쌈채소 세트

เซตผักสด : Fresh Vegetables Set

2 상추겉절이

ผักกาดเกาหลี : Korean Lettuce Salad

3 배추 김치

กิมจิผักกาด : Cabbage Kimchi

4 숙주나물 무침

ถั่วงอกชุบ : Bean Sprouts

5 시금치무침

ผักกวางตุ้งชุบ : Cantonese Salad

6 쌈무

หัวไชเท้าดอง : Pickled Radish

7 마늘 소스

ซอสกระเทียม : Garlic Sauce

8 태국 매운 소스

น้ำจิ้มเผ็ด : Thai Spicy Dipping Sauce

9 해산물 소스

น้ำจิ้มซีฟู้ด : Seafood Sauce

10 쌈장

ซัมจัง : Ssamjang

11 고추장

โถงจัง : Gochujang

12 참기름

น้ำมันงา : Sesame Oil



쌀밥

ข้าว

Rice

25.-



김으로 덮인 밥

ข้าวญี่ปุ่น

คลุกสาหร่ายเกาหลี

Rice with

Korean Seaweed

60.-

구운 야채 세트

เซตผักย่าง

Mixed Grilled Vegetables

120.-



Grilled Vegetable

ฟักทองญี่ปุ่น 30.-

มะเขือม่วง 30.-

เห็ดเข็มทอง 30.-

เห็ดออริจิ 30.-

ต้นหอมญี่ปุ่น 30.-

หัวหอมใหญ่ 30.-

เห็ดซีเมจิ 100.-

All prices are subject to 10% service charge and 7% VAT, All pictures are for advertising only
ราคาดังกล่าวยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%, รูปภาพนี้ใช้เพื่อการโฆษณาเท่านั้น

สำหรับเดือนเกิดสมาชิกเท่านั้น



생일 돼지고기 세트 Birthday Pork Set

659.-

จากราคาปกติ 829.-

ในเซตประกอบไปด้วย หมูสามชั้นราดซอสโคชูจัง, แก้มหมู และสันคอหมู ไข่ตุ๋นเบคอน , ซุปกิมจิเต้าหู้ และข้าวญี่ปุ่น 3 ถ้วย



x3



생일 쇠고기 세트 Birthday Beef Set

859.-

จากราคาปกติ 1,059.-

ในเซตประกอบไปด้วย เนื้อส่วนท้องหมักซอสผลไม้, ริบอาย, เนื้อสันนอก และสันฉิว ไข่ตุ๋น, ซุปกิมจิเต้าหู้ และข้าวญี่ปุ่น 3 ถ้วย



x3

*ไม่สามารถใช้ร่วมกับส่วนลดอื่น ๆ ได้ ยกเว้นโปรโมชั่นแถมเค้กเนนรับส่วนลด



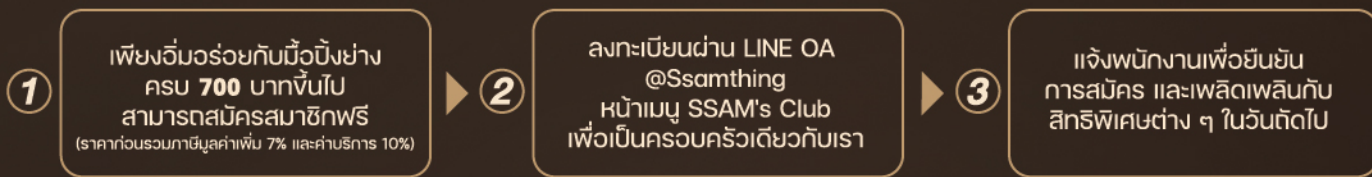
รับฟรีทันทีในเดือนเกิด

잡채 จับแช : Japchae

สำหรับสมาชิกระดับ MASTER CHEF ในใบเสร็จที่ได้รับเมนูจะได้รับคะแนนคุณ 2 (1 ครั้ง / ปี)



เป็นสมาชิกกับ SSAM's Club มีสิทธิพิเศษรอคุณอยู่ สะสมง่าย ไม่ต้องใช้บัตร แค่ 3 ขั้นตอน



MEMBER BENEFITS

CHEF

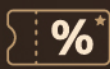
สะสมคะแนน แลกสิทธิพิเศษได้ทุกวัน

50 Baht = 1 P

MEMBERSHIP LEVEL ระดับสมาชิก



GET POINT รับคะแนนสะสมจาก ยอดค่าใช้จ่าย



SPECIAL PRIVILEGES สิทธิพิเศษและ เมนูสำหรับสมาชิก



BIRTHDAY SET รับสิทธิแลกซื้อในราคา สมาชิกตลอดทั้งเดือนเกิด



REWARDS REDEMPTION คะแนนแลกสิทธิพิเศษ ตามระดับสมาชิก

HEAD CHEF

CHEF 700 – 99,999 บาท

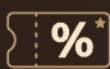
HEAD CHEF 100,000 – 199,999 บาท

MASTER CHEF 200,000 บาท ขึ้นไป

(จำนวนยอดค่าใช้จ่ายเพื่อเลื่อนระดับสมาชิก)



GET POINT รับคะแนนสะสมจาก ยอดค่าใช้จ่าย



SPECIAL PRIVILEGES สิทธิพิเศษและ เมนูสำหรับสมาชิก



BIRTHDAY SET รับสิทธิแลกซื้อในราคา สมาชิกตลอดทั้งเดือนเกิด

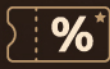


REWARDS REDEMPTION คะแนนแลกสิทธิพิเศษ ตามระดับสมาชิก

MASTER CHEF



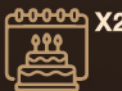
GET POINT รับคะแนนสะสมจาก ยอดค่าใช้จ่าย



SPECIAL PRIVILEGES สิทธิพิเศษและ เมนูสำหรับสมาชิก



BIRTHDAY SET รับสิทธิแลกซื้อในราคา สมาชิกตลอดทั้งเดือนเกิด



FREE BIRTHDAY SET รับฟรี Birthday Menu และคะแนน X2 ในเดือนเกิด (สิทธิ 1 ครั้งในเดือนเกิด และต้องรับในวันเกิดเท่านั้น)



REWARDS REDEMPTION คะแนนแลกสิทธิพิเศษ ตามระดับสมาชิก



EXCLUSIVE ของขวัญพรีเมียม ในโอกาสพิเศษ

เงื่อนไข • สิทธิพิเศษสำหรับสมาชิกมากโรที่ลงทะเบียนยืนยันตัวตนแล้ว

- บัตรสมาชิกสามารถใช้ได้เฉพาะบุคคลที่มีชื่อตรงกับบัตรสมาชิกเท่านั้น
- บริษัทขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงเงื่อนไขและสิทธิประโยชน์ต่าง ๆ นี้โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า
- ในกรณีที่ข้อพิพาท การพิจารณาเงื่อนไข และคำตัดสินของบริษัทถือเป็นที่สุด

การปรับระดับสมาชิก • การปรับระดับของสมาชิกระบบจะคำนวณจากยอดใช้จ่ายสะสมต่อปี

- การปรับระดับสมาชิกขึ้นจะถูกปรับขึ้นในวันถัดไป และการปรับระดับสมาชิกลง 2 ครั้ง / ปี (ทุกวันที่ 30 มิ.ย. และ 31 ธ.ค. ของทุกปี ; โดยจะต้องใช้สะสมครบย้อนหลัง 1 ปีนับจากวันที่กำหนดไว้)

อายุคะแนนสะสม • คะแนนสะสมจะมีอายุ 1 ปี นับจากเดือนที่มียอดซื้อสินค้าและบริการ

โดยจะตัดรอบทุกสิ้นเดือน ตัวอย่างเช่น คะแนนทั้งหมด 35 คะแนนที่มาจากยอดซื้อสินค้าและบริการของเดือน มกราคม 2566 สามารถใช้ได้จนถึงวันที่ 31 มกราคม 2567

หมายเหตุ : คะแนนสะสมจากยอดซื้อสินค้าและบริการก่อนปี 2566 คะแนนจะหมดอายุในวันที่ 31 ธันวาคม 2566

อายุของสมาชิก • บัตรสมาชิกไม่มีวันหมดอายุ ยกเว้นลูกค้าไม่มีการเคลื่อนไหวภายใน 3 ปี นับจากวันที่สะสมครั้งสุดท้าย

ข้อมูล ณ วันที่ 26 มิถุนายน 2566

สแกนเพื่อสมัครสมาชิก



*ข้อมูล ณ วันที่ 26 มิถุนายน 2566

ไอศกรีม

ไอศกรีมส่งตรงจากเกาหลี : Ice cream imported from Korea



ฟเลโดร์
คุกกี้แอนด์ครีม บาร์
เคลเดอร์คุกกี้ครีมไอซ์บาร์
CLEGOR Cookies and Cream
Ice Bar

50.-



빙그레 빵따 바나나
พาวเวอร์แคปสกล้วย
Binggrae Powercap Banana
빙그레 빵따 소다
พาวเวอร์แคปซองตำโซดา
Binggrae Soda Flavored Ice Tube

50.-



빙그레 엔초바
초콜릿 및 땅콩코팅바
엔โซบาร์ ไอศกรีมนมเคลือบ
ช็อกโกแลตถั่วลิสง
Binggrae ENCHO BAR Milk Ice Cream
Coated with Chocolate and Peanuts

69.-



빙그레 빵또아
ปังตัวรสช็อกโกแลตผสมคุกกี้
Binggrae PANGTOA
Chocolate mix Cookies
빙그레 초코붕어 싸만코
ปังตัวรสช็อกโกแลต
Binggrae PANGTOA Chocolate

50.-



빙그레 싸만코 딸기
ชามันโครสตรอว์เบอร์รี่
Binggrae SAMACO
Strawberry

55.-



메론맛 아이스크림
เมล่อนรสเมลอน
Binggrae MELONA
Melon

69.-

음료 메뉴

เครื่องดื่ม : Drinks



25.-
500ml.

물
น้ำเปล่า
Water



39.-
Refill

중국차 리필
ชาจีน เย็น / ร้อน
Chinese Tea Ice / Hot



35.-
350ml.

펩시 / 펩시 제로 슈거
เป็ปซี่ / เป็ปซี่ ไม่มีน้ำตาล
Pepsi / Pepsi Zero Sugar



35.-
330ml.

립톤 레몬 아이스티 /
립톤 레몬 스파클링
ลิปตัน ไอซ์ที เลมอน / ลิปตัน เลมอนซ่า
Lipton Lemon Ice Tea / Lipton Lemon Za



35.-
325ml.

세븐 업 레몬 제로 슈거 소다
7อัพ เลมอนโซดา
7UP Lemon Soda



얼음
น้ำแข็งเปล่า : Ice

잔 แก้ว 3.-
Glass

얼음통 ถัง 30.-
Bucket

Corkage fee 300.-/1 bottle
ค่าเปิดขวด 300.-/1 ขวด



막걸리 มักกอลี : Makgolli (Korean wine)

01. 오리지널, 청포도, 복숭아, 바나나 750 ml. **380.-**
 สดดั้งเดิม, องุ่นเขียว, พีช, กล้วย
 Original, Green Grape, Peach, Banana

소주 โซจู : Soju

- 02. 딸기에 이슬 진로 360 ml. **265.-**
 จินโร สตรอว์เบอร์รี่ : Strawberry Jinro
- 03. 청포도에 이슬 진로 360 ml. **265.-**
 จินโร สอจู : Green Grape Jinro
- 04. 참이슬 진로 360 ml. **265.-**
 จินโร สเฟรช : Fresh Jinro
- 05. 자몽에 이슬 진로 360 ml. **265.-**
 จินโร ราเกรฟรุต : Grapefruit Jinro
- 06. 클래식 참이슬 진로 360 ml. **265.-**
 จินโร สคลาสสิก : Classic Jinro
- 07. 복숭아에 이슬 진로 360 ml. **265.-**
 จินโร สพีช : Peach Jinro
- 08. 복숭아 좋은데이 360 ml. **265.-**
 ฤดูเดย์ สพีช : Peach Good Day
- 09. 복숭아 이슬 톡톡 330 ml. **140.-**
 จินโร ต็อกต็อก สพีช : Peach Jinro Tok Tok

맥주 เบียร์ : Beer

- 10. 코로나 맥주 355 ml. **160.-**
 โทโรน่าเอ็กซ์ตรา : Corona Extra
- 11. 아사히 맥주 330 ml. **140.-**
 อาซาฮี : Asahi
- 12. 아사히 맥주 630 ml. **200.-**
 อาซาฮี : Asahi
- 13. สิงห์ 맥주 330 ml. **100.-**
 สิงห์ : Singha
- 14. สิงห์ 맥주 630 ml. **180.-**
 สิงห์ : Singha
- 15. 카스 맥주 330 ml. **180.-**
 คาสเฟรชลาเกอร์ : Cass Fresh Lager
- 16. 호가든 맥주 330 ml. **365.-**
 โฮการ์เดน : Hoegaarden
- 17. 레오 맥주 620 ml. **190.-**
 ลีโอ : Leo



ด้วยความปราถนาดีจาก ซัมติง ภูเก็ตเตอร์
 “เพื่อความปลอดภัย ดื่ม ไม่มันนะครับ”

한국의 소주와 문화에 대해서 알아보시다

มารู้จักการดื่ม SOJU แบบคนเกาหลีกันเถอะ

소주는 한국을 대표하는 음료중 하나입니다 옛날부터 술을 마시는 한국의 문화가 사회에 진출할때와 사람들과 어울릴수있게 도움을 줍니다

เครื่องดื่มที่กลายเป็นวัฒนธรรมประจำชาติ 'โซจู' การดื่มแอลกอฮอล์คือวัฒนธรรมหลักในการเข้าสังคมของทั่วโลกที่มีมาช้านาน โดยเฉพาะในเกาหลีที่การดื่มเปรียบเสมือนการเชื่อมสัมพันธ์มิตร และยังช่วยกระชับความสัมพันธ์ได้อย่างดี



Soju Bomb

"Soju bomb" 1 에서 100까지 빠르게 점프한 느낌!! 재료는 맥와 소주뿐입니다. 맥주 절반을 붓고 맥주잔을 일렬로 쪽 세워놓고 그 사이사이 위에 소주잔을 올려 툭치면 도미노처럼 주르르 쓰러지며 폭탄(bomb)주가 만들어집니다. 그 다음에 즉시 마셔야 합니다 친구들과 함께 즐길 수 있고 맛있는 음료입니다.

"Soju Bomb" สูตรที่ทำให้คุณเหมือนได้พุ่งตัว จาก 0 ไปถึง 100 ได้อย่างรวดเร็ว! ด้วยส่วนผสมที่ง่าย ๆ แค่มีเบียร์และโซจูเท่านั้น แคเทเบียร์ไว้ครึ่งแก้วเรียงต่อกัน และเอาแก้วโซจูไปวางไว้ระหว่างแก้วเบียร์หลังจากนั้นก็แค่กระแทกโต๊ะให้แก้วโซจูร่วงลงไปในแก้วเบียร์ เหมือนเสียง Bomb แล้วก็รีบดื่มทันที เรียกได้ว่านี่เป็นแก้วที่ทั้งอร่อยและสนุก เอาไว้สังสรรค์กับแก๊งเพื่อนได้อย่างดี



막걸리 맥กอลลี

소주 2와 막거리 3의 비율을 얼음과 함께 섞어 마신다 그리고 과일을 얹어서 데코레이션을 해준다.

โดยผสม โซจู 2 맥กอลลี 3 ใส่น้ำแข็ง และตกแต่งด้วยผลไม้ที่ชอบ เพื่อเพิ่มสีสันและรสชาติ



소맥 SO-MAEK!

비율3:7 한국사람들이 만든 비율 일명 황금비율 제일 이상적인 소주와 맥주의 조합 마시기 쉽고 단맛이 나서 부드럽주라고 불린다.

ดื่มโซจูผสมเบียร์ หรือที่เรียกว่า "โซแมก"

SSAM'S TIPS

비율3:7 한국사람들이 만든 비율 일명 황금비율 제일 이상적인 소주와 맥주의 조합 마시기 쉽고 단맛이 나서 부드럽주라고 불린다

อัตราส่วน 3:7 "เป็นอัตราส่วนทองคำ" ที่คนเกาหลียกให้เป็นการผสม ที่ดีที่สุดในรสชาติดื่มง่าย หวาน จนเรียกว่า "พูดีอรอบจ 부드러운"



메로나주 MELONA-JU

차가운 아이스크림을 1-2 샷의 소주량 사이다를 같이 섞어서 냅두면소주의 시원함과 사이다의 특소한 맛을 즐길수있습니다.

ดื่มโซจู พร้อมเชเวนอัพ และไอศกรีมเย็นๆ เพียงเทโซจู 1-2 ช็อตลงในแก้ว ผสมกับเชเวนอัพ และวางไอศกรีมทิ้งไว้ในแก้ว แค่นี้ก็จะได้เพลิดเพลินกับโซจูเย็นๆ ที่มีความหวานซ่าขึ้นมา



ด้วยความปรารถนาดีจาก ชัมดิง ทุ๊กกีทเวอร์ " เพื่อความปลอดภัย ดื่ม ไม่จับนะครับ "