



ឈឺម្ខ័ណ្ឌ នោបាយ

ទីតាំង ពិភពលោក នឹងការរំលែក និង អគ្គនាយកដ្ឋាន
ទីតាំង ពិភពលោក នឹងការរំលែក និង អគ្គនាយកដ្ឋាន
ទីតាំង ពិភពលោក នឹងការរំលែក និង អគ្គនាយកដ្ឋាន

លេខ 081-9447879 (មេស៊ី) chet-combo



សុវិទ្ធល់ (មេស៊ី) នោបាយ

លេខ.081-944 7879

រាយការអាហារ 1,500



ເບື່ອງຫຼິກ ໄກສາ

ຮັບຈັດໄຕະຈິນ-ໄທຍ ທັ້ງໃໝ່ແລະອວກຄສຄານທີ່
ພຣ້ອມບຣີກາຣດາຕຣີສດແລະດວມພໍ
ແລະຮັບຈັດຮໍາວັງຍົວມຸດ

ໂທ 081-9447879 (ເຍບສູງ)  chet-combo

ຊຸດທີ່ 1

1. ຂ້າວເກົ່າຍບ+ຄ່ວອນເນຍ
2. ອອດເດີຣ໌ຟຣີອນ-ເຢັນ / ອອດເດີຣ໌ຟທະເລ
3. ກະເພາະປລາປຸງທຽບເຄື່ອງ
4. ປລາຊ່ອນລຸຍສວນ
5. ເປີດອົບເຫັດຫອມຍອດຜັກ
6. ຜັດໄປໝີເຈີຍ
7. ຕົ້ມຢໍາຮວມນິຕຣທະເລ ນໍ້າຂັນ-ນໍ້າໄສ
8. ຂ້າວຝັດປຸງໝູ່ຍອງ
9. ພລໄມ້ລອຍແກ້ວ



ເບີຍຫຼື ໂກ້າຂາ

ຮັບຈັດໂຕະຈິນ-ໄທຍ່ ທີ່ໃຫແລະນວກສານ໌
ພຣ້ວມບຣິກາຣດາທຣີສດແລະດອມພໍ
ແລະຮັບຈັດຮໍາວງຍັ້ວມຍຸດ

ໂທ 081-9447879 (ເໝັ້ນ) chet-combo



ຊຸດທີ 2

1. ຂ້າວເກົ່າຍົບ+ຄ້ວອນເນຍ
2. ອອເຄີຣໍາຟຣີອນ-ເຢືນ / ອອເຄີຣໍາຟທະເລ
3. ກະພາປາໄກໆຈີກ+ເນື້ອປູ້ງເຄື່ອງ
4. ປລາກະພງຮາດໜອສ / ປລາກະພງຜັດຂຶ້ນໜ່າຍ
5. ໄກ່ທອດໜອສພຣິກ ໄກຍຳ
6. ສີສີໄສ່ມັກ
7. ແກ້ງສົ່ມຈະອນໄຟ່+ກຸງ / ແກ້ງສົ່ມຜັກວຸມກຸງ
8. ຂ້າວຜັດໜ່ອໃບນ້ວ / ຂ້າວຜັດແຊມທຽບເຄື່ອງ
9. ຂ້າວເໜີຍວແປກ້ວຍ / ທັບທຶນກອບ



ឈឺម្នាស់ ក្រុងបណ្តុះ

ទិន្នន័យ តិច ពី សាខា នៃ ឈឺម្នាស់ ក្រុងបណ្តុះ
ទិន្នន័យ តិច ពី សាខា នៃ ឈឺម្នាស់ ក្រុងបណ្តុះ
ទិន្នន័យ តិច ពី សាខា នៃ ឈឺម្នាស់ ក្រុងបណ្តុះ

លេខ ០៨១-៩៤៤៧៨៧៩ (មេស៊ី) chet-combo



ចុះទូទាត់ ទី ៣

1. ខោវករីយប+ត៉ុវបនោយ
2. អំគើលីវីន-យ៉ែន / អំគើលីវីន-យ៉ែន
3. ហើដបោះអូនីនៅក្នុងបណ្តុះ
4. តាមបោះអូនីនៅក្នុងបណ្តុះ
5. ជីវិត្យធម្មូបនៅក្នុងបណ្តុះ
6. កុងសាមរស / កុងទុកដាក់បាន
7. កុងសាមរស / កុងទុកដាក់បាន
8. ខោវករីយប+ត៉ុវបនោយ
9. បោះអូនីនៅក្នុងបណ្តុះ

แบบจัดชุดเอง (โต๊ะละ 1,500)

งานที่ 1	1. ข้าวเกรียบ+ถั่วอบเนย
งานที่ 2	1. ออเดิร์ฟร้อน-เย็น 2. ออเดิร์ฟกะเล
งานที่ 3	1. กระเพาะปลาปูทรงเครื่อง 2. กระเพาะปลาหัวแดง / ผัดแห้ง+เนื้อปู 3. กระเพาะปลาไก่ฉีก+เนื้อปูทรงเครื่อง 4. ซุปกระเพาะปลาตุ๋นซีโครงหมู 5. เห็ดเป่าสือน้ำแดง 6. เห็ดเป่าอี๊อเจ็ดเซียนน้ำแดง
งานที่ 4	1. ปลาทับทิมจกรพรารถ 2. ปลาช่อนลุยสวน 3. ลามปลาช่อนทอด 4. ปลาตะไคร้ซอสพริก 5. กะพงน้ำมันหอย 6. ยำปลาช่อนทอดกรอบ 7. ปลากระพงราดซอสมะขาม 8. ปลากระพงผัดขี้นจ่าย 9. ปลากระพนนึ่งบัว - นึ่งซีอิ๊ว
งานที่ 5	1. เปี๊ดทอดซอสพริกไทยดำ 2. เปี๊ดยัดไส้ดอกไม้จีน 3. เปี๊ดยัดไส้ก้าลัด 4. เปี๊ดพะโล๊ย 5. เปี๊ดทอดซอสพริกไทยดำ 6. เปี๊ดอบเห็ดหอมยอดผัก 7. ไก่อบเห็ดหอมยอดผัก 8. ไก่สะวน 9. ไก่อบเหลี่ยนแดง 10. ไก่อบพริกไทยดำ / ไก่ทอดซอสพริกไทยดำ 11. ไก่ผัดพริกไทยอ่อนทรงเครื่อง 12. ไก่ผัดเม็ดมะม่วง 13. ไก่+ถุงผัดพริกไทยดำ 14. ซีโครงหมูอบน้ำแดง

	<p>15. ขาหมูสามรส</p> <p>16. ขาหมูยอรมัน</p>
งานที่ 6	<ol style="list-style-type: none"> 1. เจ๊ดเชียงน้ำแดง 2. ผัดโป๊ยกี๊ยน 3. ผัดผักสีสหาย 4. เต้าหู้หอดผัดเห็ดเข็มทอง 5. สลัดไส้มังกร 6. กุ้งสามรส 7. กุ้งทอดยำตะไคร้หอม 8. กุ้งทอดราดซอสเหล้าแดง 9. กุ้งอบวุ้นเส้น
งานที่ 7	<ol style="list-style-type: none"> 1. น่องไก่ตุ๋นเยื่อไฝ่เห็ดหอม 2. น่องไก่ตุ๋นฟักมะนาวดองเยื่อไฝ 3. ต้มจืดเกี๊ยวน้ำยำกระเพาะหมู / ผัดเกี๊ยวน้ำยำกระเพาะหมู 4. แกงส้มผัดรวมกุ้ง 5. ต้มໄกใบมะขามอ่อน 6. ต้มยำรวมมิตร / ต้มยำกุ้ง น้ำขี้น-น้ำใส 7. ซี๊โครงหมูตุ๋นเยื่อไฝเห็ดหอม 8. ต้มส้มปลาหมึกสดๆ 9. ต้มยำกุ้ง / ต้มยำรวมมิตร น้ำขี้น-น้ำใส 10. ต้มแซบกระดูกหมูอ่อน
งานที่ 8	<ol style="list-style-type: none"> 1. ข้าวผัดเผือกหมูหยอง 2. ข้าวผัดห่อใบบัว 3. ข้าวผัดแยมทรงเครื่อง 4. ผัดหมีอ่องกง 5. ข้าวผัดสามสี
งานที่ 9	<ol style="list-style-type: none"> 1. ฟรีตสลัด 2. ผลไม้ลอยแก้ว 3. แปะก๊วยร้อน-เย็น 4. บัวลอยน้ำจิ้งแปะก๊วย 5. ทับทิมกรอบ 6. โหนวก๊วยเย็น