



SCAN ME

Kongju Korean Restaurant: Location: 2nd Floor of Pathumwan Princess Hotel
Open daily for lunch from 11:30 a.m. - 2:00 p.m. and for dinner from 5:30 p.m. - 10:00 p.m.
For more information, please contact: (+66) 2216 3700 ext. 20230

Follow us on:  PathumwanPrincessHotel  @PPrincess  PPrincessHotel

SPECIALTIES เมนูแนะนำ



- 1) GYE RAN JJIM 280.-
Korean steamed eggs topped with cheese
ไข่ตุ๋นหม้อดิน/ไข่ตุ๋นกับชีส

- 2) JANG O GUYI 390.-
Grilled eel with soy sauce
ปลาไหลย่างซีอิ๊ว



- 3) DAK KANG JEONG 370.-
Fried chicken with fried garlic and chili
ไก่ทอดคลุกซอสต้นตำรับ โรยด้วยพริกและกระเทียมทอด

Must Try



- 4) KKOT GAE BOKUM 360.-
Stir-fried soft shell crab with chili paste
ปูนิ่มผัดพริกเผาเกาหลี



- 5) HO BAK KAL BEEF TCHIM (PORK/BEEF) 280.-
Stewed beef or pork ribs with pumpkin
ซี่โครงเนื้อวัวหรือหมูต้มเค็ม
PORK 340.- BEEF 590.-



- 6) O-JING-O BOKUM 450.-
Stir-fried squid with chili sauce
ปลาหมึกผัดพริกเผาเกาหลี



Must Try



- 7) MO DEUM JEON 360.-
Pan-fried scallop, fish and prawn
อาหารทะเลทอด : หอยเชลล์ ปลา และกุ้ง

- 8) PA JEON 360.-
Pan-fried spring onion mussel & squid pancake
พิซซ่าเกาหลีเสิร์ฟพร้อมต้นหอม หอยแมลงภู่และปลาหมึก



- 9) JAE YOOK BOKUM 330.-
Stir-fried pork with chili paste
หมูผัดพริกเผาเกาหลี

- 10) TOKPOKI 280.-
Stir-Fried rice cake with Korean sauce
ต็อกโบกีผัดซอสเผ็ดเกาหลีเสิร์ฟคู่ลูกชิ้นปลา



Please inform one of our associate if you have any food allergies or dietary restrictions



Please inform one of our associate if you have any food allergies or dietary restrictions

APPETIZERS เมนูเรียกน้ำย่อย



- 11) GOO JEOL PAN 🌱
Assortment of nine cold appetizers
เจ้าหญิงนพเก้า : ออเดิร์ฟฟายีนแบบเกาหลี 9 อย่าง
S 290.- L 550.-

Must Try

- 12) YANG SANG CHU SAE WOO SSAM 🌱🌊
Prawn wrapped in lettuce
กุ้งห่อผักกาดแก้ว
S 280.- L 390.-



- 13) DAE HA NENG CHAE 🌱🌊 580.-
Steamed river prawn and chestnuts
สลัดกุ้งขาววัง



- 14) YOOK HOE 🌱 380.-
Seasoned raw beef
สลัดเนื้อดิบ



- 15) GOGI PYENE CHAE 380.-
Beef or pork with vegetables rolls
เนื้อวัวหรือเนื้อหมูย่างห่อผักรวม



- 16) JHAP CHAE 300.-
Stir-fried vegetables gelatin with beef,
pork or chicken
ผัดวุ้นเส้นเกาหลี : เลือกหนึ่งอย่าง เนื้อวัว เนื้อหมู หรือเนื้อไก่



Must Try



- 17) MEE YEOK MU CHIM 🌱 280.-
Seasoned seaweed salad
ยำสาหร่าย

- 18) DU BOO JEON 🌱 270.-
Pan-fried bean curd marinated in soya sauce
เต้าหู้ทอดราดซอสสไตล์เกาหลี



- 19) SONG YI BO SOT GU YI 🌱🌊 270.-
Grilled mushrooms and pine nuts
with chili paste
เห็ดย่างและเม็ดสนเสิร์ฟกับพริกเผาเกาหลี



- 20) KIM BAB 220.-
Rice rolls in seaweed with chicken,
pork or beef and vegetables
ข้าวห่อสาหร่าย : เลือกหนึ่งอย่างเนื้อไก่ เนื้อหมูหรือเนื้อวัว
แครอท ผักโขม หัวไชเท้า ปูอัด





History of Korean Barbecue

(Korean: 고기구이, gogi-gu-i, 'meat roast')

Refers to the popular method in Korean cuisine of grilling meat. Such dishes are often prepared on gas or charcoal grills built into the dining table itself.

The most representative form of gogi-gu-i is Bulgogi. Usually made from thinly sliced marinated Beef. Another popular form is Galbi.

However, gogi-gu-i also includes many other kinds of marinated and unmarinated meat dishes and can be divided into several categories.

Korean barbecue is popular in Korea, but has also gained popularity worldwide

BEEF

เมนูเนื้อ (200 g each)



21) WAGYU GUYI 2,290.-
Australian wagyu beef striploin
เนื้อวากิวออสเตรเลีย



22) DENG SIM GUYI 1,150.-
Angus US beef ribeye
เนื้อแองกัส อเมริกา



23) AN SIM GUYI 980.-
Australian beef tenderloin
เนื้อสันใน ออสเตรเลีย



24) YANG GALBI 820.-
New Zealand lamb chops
ซี่โครงแกะนิวซีแลนด์



25) SOO GALBI 680.-
Marinated beef short ribs
ซี่โครงเนื้อ

26) BU CHAE SAL 400.-
Sliced Black angus beef oyster blade
เนื้อแองกัสส่วนใบพาย



Recommend

27) YANG NYEM DENG SIM 460.-
Marinated grass fed beef striploin
เนื้อสันนอก

28) KKOT DENG SIM 460.-
Jack's creek wagyu topside
เนื้อวากิวสะโพกหลัง



Must Try

29) MOK SIM 440.-
Jack's Creek black angus beef rump
เนื้อแองกัสส่วนสะโพก

30) WOO SUL 360.-
Marinated beef tongue
ลิ้นวัวหมัก



Please inform one of our associate if you have any food allergies or dietary restrictions



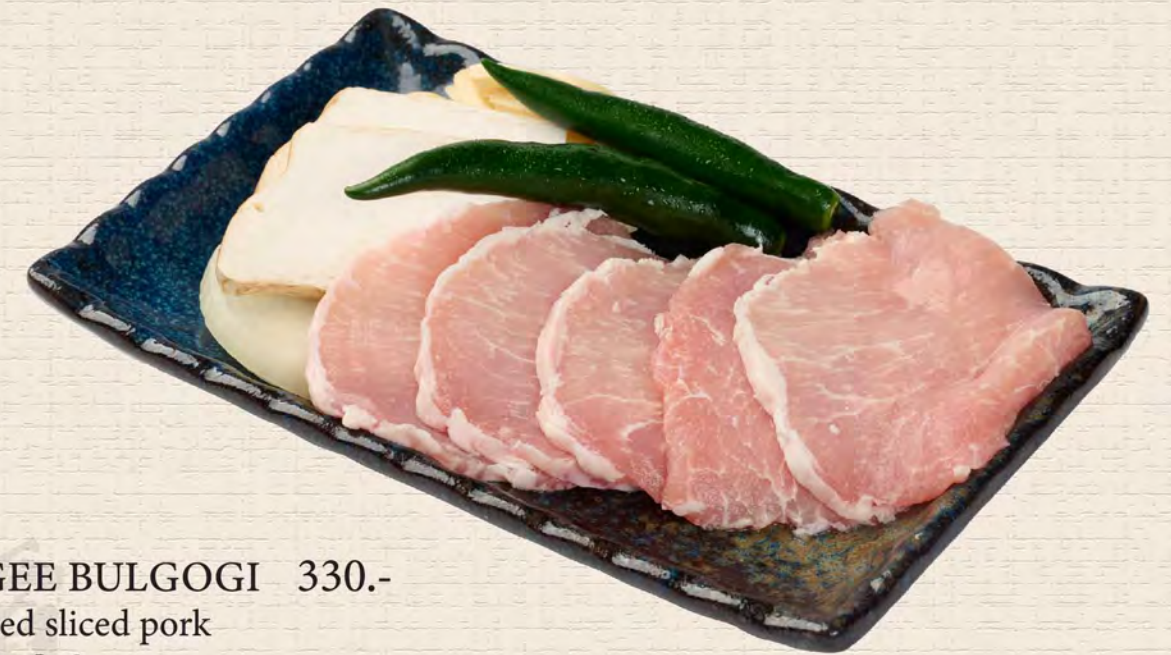
Please inform one of our associate if you have any food allergies or dietary restrictions

PORK เป็ดหมู (200 g each)



Must Try

31) DOE GEE KAL BEE 350.-
Marinated pork spare ribs
ซี่โครงหมูหมัก



33) DOE GEE BULGOGI 330.-
Marinated sliced pork
เนื้อหมูหมักสไลด์



32) DOE GEE MOK SAL 350.-
Pork neck
เนื้อสันคอหมู



34) SAM KYUB SAL 340.-
Pork belly
เนื้อหมูสามชั้น



Vegetarian



Gluten free



Nuts



Seafood



Dairy

Please inform one of our associate if you have any food allergies or dietary restrictions



Vegetarian



Gluten free



Nuts



Seafood



Dairy

Please inform one of our associate if you have any food allergies or dietary restrictions

BARBECUE



Seafood ซีฟู้ด

- 35) BU CHAE SAE WOO 690.-
Rock Lobster กุ้งกระดาน
- 36) WANG SAE WOO 660.-
Tiger Prawns กุ้งลายเสือ
- 37) JOGET SAL GUYI 660.-
US Scallops หอยเชลล์
- 38) YEON-O 490.-
Norwegian Salmon ปลาแซลมอนหมักซอสเกาหลี
- 39) GUL GUYI: 490.-
Korean Oyster หอยนางรมเกาหลี



Seafood ซีฟู้ด

- 40) JJU KKU MI 390.-
Korean Webfoot Octopus ปลาหมึกสาย
- 41) SAENG SAE WOO 390.-
Marinated Prawns กุ้งแชบ๊วย
- 42) HONG HAP 390.-
New Zealand mussel หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์
- 43) SAENG SUN 380.-
Marinated Beetle Fish ปลาแมลงภู่มักซอสเกาหลี
- 44) O-JING-O 360.-
Marinated squids ปลาหมึกกระดอง

MEAT COMBO ชูรวมเนื้อ

- 45) COMBO KONGJU 1,620.-
Wagyu beef, pork fillet and chicken breast
ชูรวมเนื้อคองจู: เนื้อวากิว เนื้อหมูสไลด์และอกไก่



- 46) COMBO SHILLA 990.-
Australian beef rib-eye, pork neck and chicken breast
ชูรวมเนื้อซิลล่า: เนื้อริบอายออสเตรเลีย คอหมูและอกไก่

- 47) COMBO BEKJE 690.-
Wagyu Top side beef, pork belly and chicken breast
ชูรวมเนื้อเบคเจ: เนื้อวากิวสะโพกบน เนื้อหมูสามชั้นและอกไก่



- 48) COMBO BULGOGI 460.-
Marinated sliced beef, pork and chicken
ชูเนื้อรวม : เนื้อวัว เนื้อหมู เนื้อไก่

Must Try

SEAFOOD COMBO ชูรวมทะเล

- 49) SEAFOOD COMBO BEKJE 910.-
Scallops, NZ mussels, Salmon Fillet & Prawns
ชูรวมทะเลเบคเจ: หอยเชลล์, หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ เนื้อปลาแซลมอน และกุ้งแชบ๊วย



- 50) SEAFOOD COMBO KONGJU 840.-
Rock lobster, NZ mussels, Salmon Fillet and Korean Oyster
ชูรวมทะเลคองจู : กุ้งกระต่าย หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ เนื้อปลาแซลมอน และหอยนางรมเกาหลี

Must Try

- 51) SEAFOOD COMBO SHILLA 490.-
Salmon Fillet, Prawns, squids
ชูรวมทะเลซิลล่า : เนื้อปลาแซลมอน กุ้งแชบ๊วยและปลาหมึก



Please inform one of our associate if you have any food allergies or dietary restrictions



Please inform one of our associate if you have any food allergies or dietary restrictions

SOUPS ซุป



52) SAM GAE TANG 550.-
Ginseng chicken soup
ซุปโสมไก่ยัดไส้แบบเกาหลี

Must Try

53) JJAMPONG TANG 300.-
Seafood with stir-fried spicy seasoning and glass noodles
ซุปเผ็ดทะเลสั้รฟพร้อมวุ้นเส้น



54) SOO GAL BI TANG 560.-
Beef short rib soup
ซุปซี่โครงเนื้อ

55) YOOK GAE JANG 290.-
Spicy beef or pork stew
ซุปเผ็ดเนื้อ : เลือกหนึ่งอย่าง เนื้อหมูหรือเนื้อวัว



56) MEE YEOK GOOK 290.-
Seaweed soup with beef, pork or chicken
ซุปสาหร่าย : เลือกหนึ่งอย่าง เนื้อไก่ เนื้อหมูหรือเนื้อวัว



57) KKORI GOM TANG 300.-
Oxtail Soup
ซุปหางวัว

58) DU BOO TCHIGAE 290.-
/ SUN DU BOO THCIGAE
Soft bean curd cubes in spicy soup
/ bean curd stew
ซุปเผ็ดเต้าหู้ / ซุปเต้าหู้



59) KIMCHI TCHIGAE 290.-
Kimchi stew in hot pot
ซุปกิมจิแบบดั้งเดิม

Must Try

60) DOEN JANG TCHIGAE 290.-
Soy bean paste stew
ซุปเต้าเจี้ยว



Vegetarian



Gluten free



Nuts



Seafood



Dairy

Please inform one of our associate if you have any food allergies or dietary restrictions



Vegetarian



Gluten free



Nuts



Seafood



Dairy

Please inform one of our associate if you have any food allergies or dietary restrictions

NOODLES เมนูเส้น



- 61) ON MYEON 290.-
Hot noodles with beef, pork or chicken
เส้นหมี่เกาหลีเสิร์ฟแบบร้อน : เลือกหนึ่งอย่าง เนื้อไก่ เนื้อหมูหรือเนื้อวัว

- 62) JA JANG MYOEN 290.-
Noodles, onion, potato,
pork with brown mashed bean sauce
บะหมี่คลุกซอสดำสโตเกาหลี :
หัวหอมใหญ่ มันฝรั่ง เนื้อหมูสับกับซอสถั่วบด



- 63) NEANG MYEON 290.-
Cold noodles with beef or pork
บะหมี่เสิร์ฟแบบเย็น : เลือกหนึ่งอย่าง เนื้อหมูหรือเนื้อวัว



- 64) JAPAGURI 290.-
Jjajang sauce mixed spicy ramen with beef
เส้นราเมนเกาหลีผัดซอสจางจัง



- 65) RA MYEON BOKUM 290.-
Stir-fried noodles with Vegetables
เส้นราเมนเกาหลีผัดกับผักรวม



- 66) JJAMPPONG 290.-
Stir-fried spicy seasoning vegetable
and seafood with noodle
บะหมี่เสิร์ฟในซุปรทะเล / บะหมี่ทะเลผัดซอสจัมปง



Must Try

RICE เมนูข้าว

- 67) DOL SOT BI BIM BAB 290.-
Rice mixed vegetables with beef
or pork in stone pot
ข้าวยำแบบเกาหลีเสิร์ฟในซามหินร้อน
เลือกหนึ่งอย่าง เนื้อหมูหรือเนื้อวัว



Must Try

- 68) DOL SOT KIMCHI BOKUM BAB 290.-
Pan fried rice & kimchi in stone pot
ข้าวผัดกิมจิเสิร์ฟในซามหินร้อน



- 69) DOL SOT YA CHAE BOKUM BAB 290.-
Vegetables fried rice in stone pot
ข้าวผัดผักเสิร์ฟในซามหินร้อน



- 70) MA NUL KONG KIM BAB 120.-
Garlic rice
ข้าวกระเทียม



- 71) KONG KI BAB 60.-
Steamed rice
ข้าวเปล่า



Please inform one of our associate if you have any food allergies or dietary restrictions



Please inform one of our associate if you have any food allergies or dietary restrictions

History of Korean side dish

Banchan (반찬) or bansang is a collective name for small side dishes served along with cooked rice in Korean cuisine.

Banchan are set in the middle of the table to be shared. At the center of the table is the secondary main course, such as galbi or bulgogi and a shared pot of jjigae. Bowls of cooked rice and guk (soup) are set individually.

Banchan are served in small portions, meant to be finished at each meal and are replenished during the meal if not enough. Usually, the more formal the meals are the more banchan there will be. Korean is particularly famous for serving many different varieties of banchan in a single meal.

Side Dishes

เมนูเครื่องเคียง

72) NA MUL 🌱 100.-

Assorted vegetables with sesame dressing

ผักยำในซอสง



Must Try

73) MYEL CHI BOKUM 🌱 90.-

Pan-fried anchovies with chili and garlic

ปลาข้าวสารคั่วซอสเกาหลี



74) GAM JA BOKUM 🌱 90.-

Pan-fried potatoes with soy sauce

มันฝรั่งผัดสอเกาหลี



75) KIM: Dry Seaweeds 🌱 80.-

สาหร่ายย่าง



Vegetarian



Gluten free



Nuts



Seafood



Dairy

Please inform one of our associate if you have any food allergies or dietary restrictions



Vegetarian



Gluten free



Nuts



Seafood



Dairy

Please inform one of our associate if you have any food allergies or dietary restrictions

DESSERT ของหวาน

76) MO DEUM KWAIL 190.-
Selection of seasonal fruits
ผลไม้ตามฤดูกาล

80) KANG RAN 120.-
Ginger with honey
ขิงใส่น้ำผึ้ง

Must Try

84) SOO JEONG KWA 150.-
Korean cinnamon punch
with pine nuts & dry jujube
น้ำอบเชยโรยด้วยเมล็ดสนและพุทราจีนแห้ง
เลือกเสิร์ฟแบบร้อนหรือแบบเย็น

77) GOTGAMSSAM 190.-
Dry persimmon with walnut
ลูกพลับแห้งยัดไส้วอลนัท

81) DAE CHU CHA 140.-
Korean jujube punch
with pine nuts & dry jujube
น้ำพุทราโรยด้วยเมล็ดสนและพุทราจีนแห้ง
เลือกเสิร์ฟแบบร้อนหรือแบบเย็น

85) KYUNG DAN 100.-
Korean rice cake
ขนมต้มเกาหลี

78) HAN KWA 160.-
Combo Korean cookies
ขนมเกาหลีแบบดั้งเดิม

82) YEON YANG KENG 140.-
Red bean custard
ถั่วแดงคัสตาร์ด

86) ICE CREAM 90 / scoop
Vanilla, chocolate, strawberry, green tea,
or Coconut
ไอศกรีมรสต่างๆ : วานิลลา ช็อกโกแลต สตรอเบอร์รี่ ชาเขียว และมะพร้าว

79) JO RAN 120.-
Sweet Jujube ball with pine nuts
พุทราใส่น้ำผึ้งและเมล็ดสน

83) BING SOO 140.-
Shaved ice with Red Beans and syrup top
with Green tea ice cream
น้ำแข็งไสสัฟฟกับถั่วแดงเย็นและไอศกรีมชาเขียว



Vegetarian
 Gluten free
 Nuts
 Seafood
 Dairy

Please inform one of our associate if you have any food allergies or dietary restrictions

Vegetarian
 Gluten free
 Nuts
 Seafood
 Dairy

Please inform one of our associate if you have any food allergies or dietary restrictions

IMPORT KOREAN SPECIALTIES

Table with 4 columns: Drink Name, Price, Drink Name, Price. Includes Sparkling (Starlight Chungha), Soju by JINRO, Fruit Wine (Seol Joon Mae), and Korean Beer/Soft Drink.

OUR HOPS

Table with 3 columns: Draught Beer, Local Beers, Imported Beers. Lists various beer brands and their prices.

RECOMMENDED WINES

Table with 4 columns: Wine Type, Wine Name, Country, Price. Categorized into SPARKLING BRUT, SPARKLING ROSÉ, WHITE, and RED.

COCKTAILS

SIGNATURE

Table with 3 columns: Cocktail Name, Price, Cocktail Name, Price. Includes HONEY SPICE, GRAND PASSION MOJITO, PATHUMWAN SOUR, PPB MOJITO, NEGRONI COFF, and MMTS.

CLASSIC

Table with 4 columns: Dry Martini, Cosmopolitan, Pina Colada, Apple Martini. Margarita, Gin Fizz, Blue Lagoon.

SOJU COCKTAILS

Table with 3 columns: Soju Cocktail Name, Price, Soju Cocktail Name. Includes Seol Joon Splash, Bo Reum Dal, and Cheo Um.

CELLAR MASTER CHOICE

Table with 4 columns: Champagne Name, Country, Price, Champagne Name, Price. Categorized into CHAMPAGNE and RED.

NON-ALCOHOL DRINKS

MOCKTAILS (NON-ALCOHOL COCKTAILS)

Classical 160 by Glass 350 by Liter	Signature 180
Shirley Temple (Ginger Ale, Lime Juice and Red Grenadine)	Orange Caramel (Mandarin Yuzu Schweppes, Pink Grapefruit Syrup, Caramel, and Lime juice)
Virgin Mojito (Fresh Lime, Sugarcane Syrup, Mint Leaves and Soda)	Honey Blossom (Manao Soda Schweppes, Longan Honey, Flower Blossom Syrup, Vanilla and Lime juice)
Virgin Colada (Pineapple Juice, Lime Juice, Coconut Cream and Syrup)	Passion Raspberry Love (Citrus Raspberry Schweppes, Mango & Lime juice, and Passion Fruit puree)
Virgin Mai Tai (Orange, Pineapple, Lime juice, Almond Syrup and Red Grenadine)	Shiny Sunrise (Blueberry Lemon Schweppes, Raspberry Puree, Pineapple and Lime juice)

Still Mineral Water

Chang Mineral Water (700ml) from Thailand 150	Santa Vittoria (1Liter) from Italy 250
--	---

Sparkling Mineral Water

Perrier (300ml) from France 140	Soft Drinks 130
San Pellegrino (500ml) from Italy 220	Coke / Coke Light / Sprite / Ginger Ale / Tonic / Rock Mountain Soda
Santa Vittoria (1Liter) from Italy 250	

Fruit Juice & Blended

Orange / Lime / Pineapple / Guava / Apple 150	Ice Drinks
Coconut / Watermelon 180	NOK CHA: Korean Green Tea 120
	Green Tea / Chocolate 150
	Latté / Cappuccino / Americano 180

Hot Drinks

BORI CHA: Barley Tea 130	IN SAM CHA: Ginseng Tea 140
TWG Tea 140	Latté / Cappuccino / Americano 160
(English Breakfast / Earl Grey / Jasmine Green Tea)	Double Espresso 200

SPIRITS & LIQUEURS

APERITIF, SHERRY & PORT 280	WHISKEY & BOURBON
Aperol / Martini / Campari / Dubonnet / Pernod / Ricard / Tio Pepe / Jägermeister	Chivas Regal 12 yrs / Jack Daniel's No.7/ 310
	John Jameson / Monkey Shoulder / Woodford Reserve / St. Henry
	Gentleman Jack / JW Black Label 330

SINGLE MALT

Glenfiddich / Glenmorangie 350
Macallan 12 yrs / 450
Laphroaig 10 yrs

GIN

Beefeater / Gordon's 310
Hendrick's / Roku / 380
Bulldog / Fords Gin

VODKA

Pure / Smirnoff / Ketel One 310
Ciroc / Belvedere / Grey Goose 330

THAI SPIRITS

Mekhong 250
Phraya Elements 310
Phraya 8 yrs 450
Phraya Gold 550

EAU DE VIE 310

Calvados de Maitre Pierre / Grappa Bianco / Grappa Alchinista

LIQUER 330

Chambord Raspberry / Cointreau / Midori / Malibu / Bailey's Irish Cream

TEQUILA

EL Jimador /Olmeca Gold 310
Herradura Reposado / Don Julio 450

COGNAC

Hennessy VSOP / Remy Martin VSOP 450
Martell Cordon Bleu 850
Hennessy XO 990

RUM

Havana Gold / Captain Morgan Dark 310
DiplomaticoMantuano / 450
Ron Zacapa 23 yrs