



KONGJU

Fine • Korean • Cuisine
SINCE 1996







An Enduring Legacy of Korean Royal Cuisine

Korean cuisine is shaped by centuries of tradition, guided by a philosophy of balance, harmony, and respect for ingredients. Rooted in royal court dining, it reflects a heritage where flavor, presentation, and nourishment are thoughtfully composed.

For three decades, Kongju has been part of Bangkok's dining landscape, introducing authentic Korean cuisine and earning the trust of generations. Inspired by Korean Royal Cuisine, this legacy is upheld through craftsmanship, intention, and attention to detail.

At Kongju Restaurant, this is brought to life through our cuisine, celebrating the elegance of traditional royal dining across both grilled selections and thoughtfully curated a la carte offerings. Each dish reflects harmony in flavor, color, and nutrition-balancing the five essential tastes while honoring time-honored techniques. With refined presentation and seasonal ingredients, each experience remains rooted in heritage while thoughtfully elevated for today.

CHEF'S RECOMMENDATIONS

เมนูแนะนำ



BBQ — BEEF

1. AUSTRALIAN HANWOO CHAEKKEUT SAL 1,550.-
Australian Hanwoo raised striploin MB 6-7 (200G)
2. AUSTRALIAN HANWOO DEUNGSIM 1,650.-
Australian Hanwoo raised ribeye MB 8-9 (200G)
3. YANGNYEM SO GALBI 1,200.-
Soy sauce marinated beef short rib (220G)

BBQ — PORK

4. KUROBUTA SAMGYEOPSAL 400.-
Kurobuta pork belly wet aged (250G)
5. GOCHUJANG YANGNYEM
DOEJI MOKSAL 380.-
Gochujang marinated pork collar (200G)



CHEF'S RECOMMENDATIONS

แนะนำ



6. SEAFOOD PAJEON 360.-

Korean spring onion pancake
with Assorted seafood



7. DAK KANG JEONG 350.-

Crispy Korean fried chicken tossed
with garlic and chili



8. CHEESE PORK RIBS 380.-

Korean Spicy pork ribs
with cheese



9. GYERANJJIM 280.-

Korean steamed egg custard topped
with melted cheese and bacon



10. YEONEO JANG

Regular 280.- | Small 180.-

Korean-style
soy-marinated salmon



12. SOTBAP — BEEF STEAK 550.-

Rice pot served with banchan,
seaweed soup and barley dashi stock



11. DUBU JEON 180.-

Pan-fried tofu served with
a savory soy dressing



Vegetarian



Nuts



Seafood



Dairy

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

APPETIZERS

เมนูเรียกน้ำย่อย

1. CHEESE PORK RIBS 380.-

치즈 포크 립

Korean Spicy pork ribs with cheese

ซี่โครงหมูตุ๋นย่างซีอิ๊ว



2. DAKGANGJEONG 350.-

닭강정

Crispy Korean fried chicken tossed with garlic and chili

ไก่ทอดคลุกซอสต้นตำรับ โรยด้วยพริกและกระเทียมทอด

3. GYERANJJIM 280.-

계란찜

Korean steamed egg custard topped with melted cheese and bacon

ไข่ตุ๋นหม้อร้อนแบบเกาหลีพร้อมชีสและเบคอน



Photos are for illustrative purposes only.

All prices are inclusive of 10% Service Charge and 7% Government Tax.

4. DUBU JEON 180.-

두부전

Pan-fried tofu served
with a savory soy dressing
เต้าหู้ทอดเสิร์ฟกับซอสถั่วเหลืองปรุงรส



5. YUKHOE 300.-

육회

Korean-style seasoned raw beef
with egg yolk and pear

สลัดเนื้อดิบปรุงรสแบบเกาหลีพร้อมไข่แดงและลูกแพร์



6. YEONEO JANG 280.-

Regular 280.- | Small 180.-

연어장

Korean-style
soy-marinated salmon

แซลมอนดองซีอิ๊วเกาหลี



7. SHRIMP JANG 280.-

Regular 280.- | Small 180.-

새우장

Korean-style
soy-marinated shrimp

กุ้งดองซีอิ๊วเกาหลี



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

APPETIZERS

เมนูเรียกน้ำย่อย

8. GOOJEOLPAN

Regular 440.- | Small 280.-

구절판

Traditional Korean assortment of nine delicately prepared appetizers

เจ้าหญิงแพเก้: อออร์แกนิกชีส 9 อย่าง



9. SEAFOOD PAJEON 360.-

해물 파전

Korean spring onion pancake with Assorted seafood

พิซซ่าต้นหอมเกาหลีเสิร์ฟกับกุ้ง, หอยลาย และปลาหมึก



Cheese Seafood

10. TTEOKBOKKI 360.-

치즈 해물 떡볶이

Korean rice cakes simmered in a sweet and spicy Korean sauce served with assorted seafood

ต็อกโบกั๊พิดซอสเผ็ดเกาหลีและแผ่นปลาทอด



11. JAPCHAE 300.-

잡채

Stir-fried sweet potato glass noodles with vegetables and your choice of beef, pork, or chicken

พิดจุนเส้นเกาหลี: เลือกเนื้อสัตว์ได้หนึ่งอย่าง เนื้อวัว, หมู หรือ ไก่



Photos are for illustrative purposes only.

All prices are inclusive of 10% Service Charge and 7% Government Tax.



Vegetarian



Nuts



Seafood



Dairy

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





BEEF

เมนูเนื้อ

1. AUSTRALIAN HANWOO CHAEKKEUT SAL 1,550.-

한우 채끝살

Australian Hanwoo raised striploin MB 6-7 (200G)

เนื้อฮันวูออสเตรเลียส่วนสันนอก MB 6-7



2. AUSTRALIAN HANWOO DEUNGSIM 1,650.-

한우 등심

Australian Hanwoo raised ribeye MB 8-9 (200G)

เนื้อฮันวูออสเตรเลียส่วนริบอาย MB 8-9

3. SO GALBI 1,200.-

소갈비

Australian Angus Beef short ribs (220G)

เนื้อแองกัสออสเตรเลียส่วนซี่โครงทึบซอสเกาหลี



4. GALBI SAL 500.-

갈비살

Rib finger (160G)

เนื้อซี่โครงวัว

5. GANJANG YANGNYEM SO GALBI 1,200.-

간장 양념 소갈비

Soy sauce marinated
Australian Angus beef short rib (220G)
ซีอิ๊วรสเนื้อออสเตรเลียพรีเมียมคัซวี่



6. BUCHAESAL 820.-

부채살

Australian Wagyu beef oyster blade MB 6-7 (180G)
เนื้อวากิวออสเตรเลียส่วนโบนาย ลายหินอ่อนเกรด 6-7



7. CHIMATSAL 820.-

치마살

Australian Wagyu flank steak MB 6-7 (180G)
เนื้อวากิวออสเตรเลียส่วนท้องล่าง ลายหินอ่อนเกรด 6-7



8. 36 SIGAN SOUS VIDE USEOL 450.-

36시간 수비드 우설

36-Hour Sous Vide Thai Beef Tongue (140G)
ลิ้นวัวไทยซูวี 36 ชั่วโมง

9. 36 SIGAN SOUS VIDE JANGANG YANGNYEM USEOL 450.-

36시간 수비드 간 정 양념 우설

36-Hour Sous Vide marinated Beef Tongue (140G)
ลิ้นวัวซูวีหมัก 36 ชั่วโมง



Vegetarian



Nuts



Seafood



Dairy

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

PORK

หมู

1. GOCHUJANG YANGNYEM

DWAEJI GALBI 300.-

고추장 양념 돼지 갈비

Gochujang marinated pork spare ribs (300G)

ซี่โครงหมูหมักซอสโงชูจัง



2. GANJANG YANGNYEM

DWAEJI GALBI 300.-

간장 양념 돼지 갈비

Soy sauce marinated pork spare ribs (300G)

ซี่โครงหมูหมักซอสเกาหลี



3. GANJANG YANGNYEM

DWAEJI MOKSAL 380.-

간장 양념 돼지 목살

Soy sauce marinated pork collar (200G)

เนื้อหมูส่วนสันคอหมักซอสเกาหลี





4. GDWAEJI MOKSAL 380.-

돼지 목살

Pork collar (200G)

เนื้อหมูส่วนสันคอ



5. KUROBUTA SAMGYEOPSAL 400.-

쿠로부타 삼겹살

Kurobuta pork belly wet aged (250G)

เนื้อหมูลายพินธุ์โรยตะเพียนส่วนท้อง



6. GOCHUJANG YANGNYEM DWAEJI MOKSAL 380.-

고추장 양념 돼지 목살

Gochujang marinated pork collar (200G)

เนื้อหมูส่วนสันคอบนหมักซอสโคชูจัง



Vegetarian



Nuts



Seafood



Dairy

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

SEAFOOD

SEAFOOD



1. JOGAE GUI 450.-

관자

Fresh scallops (140G)

นอยเบาล์



2. YEONEO 350.-

연어

Marinated salmon steaks (150G)

ปลาแซลมอนชิ้นหมักซอสเกาหลี

Photos are for illustrative purposes only.

All prices are inclusive of 10% Service Charge and 7% Government Tax.

3. SAEWOO 300.-

새우

Marinated white prawns (200G)

กุ้งหมักซอสเกาหลี



4. OJINGEO 250.-

오징어

Marinated squid (180G)

ปลาหมึกกระดองหมักซอสเกาหลี



5. DOMI 250.-

돔미

Marinated snapper (150G)

ปลากระพงหมักซอสเกาหลี



Vegetarian



Nuts



Seafood



Dairy

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

SOUPS

ซุ๊ป



1. SAMGYETANG 450.-

삼계탕

Traditional Korean ginseng chicken soup

ซุ๊ปไก่กยดโสภาแบบดั้งเดิม

Photos are for illustrative purposes only.

All prices are inclusive of 10% Service Charge and 7% Government Tax.

2. MIYEOKGUK 150.-

미역국

Seaweed soup with beef, pork or chicken

ซุปรำไรสาหร่ายทะเล



3. KIMCHI JJIGAE 280.-

김치찌개

Kimchi stew with pork belly

ซุปรำไรผักกาดหมักเนื้อหมูส่วนท้อง



4. SEAFOOD SUNDUBUJJIGAE 350.-

해물 순두부찌개

Spicy Korean soft tofu stew made with assorted seafood, simmered in a flavorful broth

ซุปรำไรหอยแครงแบบเผ็ดกับซีฟู้ด



Vegetarian



Nuts



Seafood



Dairy

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

NOODLES

เมนูเส้น

1. YUKJEON BIBIM NAENGMYEON 250.-

육전 비빔냉면

Buckwheat noodles tossed in sweet and tangy gochujang sauce, topped with pan-fried beef or pork, sliced cucumbers, and a hard-boiled egg.



2. YUKJEON JANCHI GUKSU 230.-

육전 잔치국수

Thin wheat noodles in a light clear anchovy broth, topped with pan-fried beef or pork, sliced cucumbers, and a piece of kimchi.



4. YEONO SOTBAP 400.-

연어 솔밥

Rice pot served with salmon
แซลมอน



RICE

เม่นูข้าว

SOTBAP

솔밥

All Sotbaps sets are served with banchan,
seaweed soup and barley dashi stock.



3. DWAJ GOGI SOTBAP 380.-

돼지고기 솔밥

Rice pot served
with seasoned pork
เนื้อหมู

2. GWANJA MYEONGLAN SOTBAP 500.-

관자 명란 솔밥

Rice pot served with scallop
and mentaiko
หอยเชลล์และไข่ปลาเม่นูโกะ



1. SOGOGI SOTBAP 550.-

소고기 솔밥

Rice pot served
with seasoned beef
เนื้อวัว

5. DOLSOT BIBIMBAP 300.-

돌솥 비빔밥

Mixed rice with assorted vegetables
and your choice of chicken, beef or pork,
served in a hot stone pot

ข้าวผัดแบบเกาหลีเสิร์ฟในหม้อหินร้อน:

เลือกเนื้อสัตว์ได้หนึ่งอย่าง หมู, วัว หรือ ไก่

6. DOLSOT YACHAE BOKKEUMBAP 200.-

돌솥 야채 볶음밥

Vegetable fried rice in a hot stone pot

ข้าวผัดผักรวมเสิร์ฟในหม้อหินร้อน



7. SAMGYEOPSAL DOLSOT KIMCHI BOKKEUMBAP 280.-

삼겹살 돌솥 김치 볶음밥

Kimchi fried rice in a hot stone pot,
topped with grilled pork belly

ข้าวผัดกิมจิและเนื้อหมูเสิร์ฟในหม้อหินร้อน



Vegetarian



Nuts



Seafood



Dairy

8. DOLSOT BUTTER GARLIC BOKKEUMBAP 140.-

돌솥 버터 갈릭 볶음밥

Butter garlic rice in a hot stone pot

ข้าวกระเทียม



9. GONGGIBAP 50.-

공기밥

Steamed rice

ข้าวเปล่า



10. GIM 60.-

김

Seasoned seaweed

สาหร่ายแผ่นย่าง





DESSERT

ของหวาน

1. MODEUM GWAIL 180.-

모듬과일

Assorted seasonal fruits

ผลไม้ตามฤดูกาล



2. YUZA YAKGWA PUDDING 190.-

유자 약과 푸딩

Milk Pudding with Yuzu Preserve and Korean Honey Cookie

พุดดิ้งนมสดราดซอสยูซุ พร้อมคุกกี้น้ำผึ้งเกาหลี



3. INJEOLMI HEUKIMJA PANAKOTA 190.-

인절미 흑임자 팬나코타

Black sesame pannacotta with Korean rice cake

พานาคอตดำงาดำเสิร์ฟกับขนมข้าวเหนียวเกาหลี



4. SUJEONGGWA 150.-

수정과

Korean cinnamon punch with pine nuts and dried jujube

น้ำอบเชยโรยด้วยเมล็ดสนและพุทราแห้ง



5. ICE CREAM 80.-

아이스크림

Vanilla, chocolate, strawberry, green tea, or coconut ice cream

ไอศกรีมรสต่างๆ: วานิลลา, ช็อกโกแลต, สตรอเบอร์รี่, ชาเขียว หรือกะทิ



Vegetarian



Nuts



Seafood



Dairy

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

DRINKS

เครื่องดื่ม



Korean Drinks - Cocktails - House Wine

IMPORT KOREAN SPECIALTIES

Sparkling Starlight Chungha (295ml)	450.-
Makgeolli Original (750ml)	450.-
Soju by JINRO (750ml) Original / White Grape / Peach	480.-
Soju Fruity Flavors (360ml, Alc 13%) Peach / Grapefruit/ Green Grape	480.-
Fruit Wine Seol Joon Mac, Plum Wine (Alc 14%) Bokbun Ja Joo, Raspberry Wine (Alc 15%)	950.- 1,000.-
Korean Beer Cass Beer (330ml, 4.5%)	300.-
Korean Soft Drink Chil Sung, Cider (250ml)	150.-

CLASSIC 300.-

Dry Martini (House Gin with Dry Vermouth)	Cosmopolitan (Pure Vodka, Triple Sec, Cranberry and Lime juice)	Pina Colada (House Rum, Coconut liqueur and Pineapple juice)
Margarita (House Tequila, Triple Sec, Lime juice and Syrup)	Gin Fizz (House Gin, Triple Sec, sweet and sour top with soda)	Blue Lagoon (Pure Vodka, Blue Curacao, Lime juice and Lemonade)

KOREAN CREATION COCKTAILS 300.-

보라색 연근 (Bolasacg Yconggun) <i>Violet Lotus Roots</i> Soju, homemade lotus roots anchan syrup, lemon drop and on top with rice milk foam
복숭아 감귤 (Bogsung-a Gamgyul) <i>Peach Citrus</i> Soju, peach puree, orange juice, lime juice, cranberry juice
산딸기 모히토 (Santtalgi Mohito) <i>Raspberry Mojito</i> Soju, raspberry puree, lime wedges, mint leaves and soda

RECOMMENDED WINES

SPARKLING BRUT		Glass	Bottle
Chamdeville Blanc de Blanc	FRA	300	1,700
Villa Sandi IL Fresco DOC	ITA	350	2,000
SPARKLING ROSÉ			
Chamdeville, Pinot Noir	FRA	300	1,700
Villa Sandi IL Fresco DOC	ITA	350	2,000
WHITE			
Vine de HT, Cabernet Sauvignon	CHI	290	1,400
Do Yecla Cavea, Macabeo	ESP	310	1,500
Brancott Estate, Sauvignon Blanc	NZ	350	1,700
RED			
Vine de HT, Cabernet Sauvignon	CHI	290	1,400
Do Yecla Cavea, Manastrell	ESP	310	1,500
La Piuma, Primitivo IGP	ITA	350	1,700

DRINKS

เครื่องดื่ม

Non Alcohol

KOREAN MOCKTAILS BY BOTTLE

오방색 (O-BANG-SAEK) 120

THE ELEMENTS

(목) MOK TAIL (Coconut, Green Tea)

(화) HWA TAIL (Strawberry, Apple, Cinnamon and Soda)

(수) SU TAIL (Plum, Yuzu, Lime and Soda)

(토) TO TAIL (Peach, Mango, Calamansi and Soda)

(금) GEUM TAIL (Lychee, Mint, Lime and Soda)

STILL MINERAL WATER

Chang Mineral Water (700ml) from Thailand 150

Santa Vittoria (1Liter) from Italy 250

SPARKLING MINERAL WATER

Perrier (300ml) from France 140

San Pellegrino (500ml) from Italy 220

Santa Vittoria (1Liter) from Italy 250

SOFT DRINKS 130

Coke / Coke Zero / Sprite / Ginger Ale /
Tonic / Rock Mountain Soda

FRUIT JUICE & BLENDED

Orange / Lime / Pineapple / Guava / Apple 150

Coconut / Watermelon 180

ICE DRINKS

NOK CHA: Korean Green Tea 150

Green Tea / Chocolate 150

Latté / Cappuccino / Americano 150

HOT DRINKS

BORI CHA: Barley Tea 130

TWG Tea 140

(English Breakfast / Earl Grey / Jasmine Green Tea)

IN SAM CHA: Ginseng Tea 140

Latté / Cappuccino / Americano 140

Double Espresso 140

Alcohol

SPIRITS & LIQUEURS

SINGLE MALT

Macallan 12 yrs / Laphroaig 10 yrs 450

GIN

Hendrick's / Roku / 380

VODKA

Ciroc / Belvedere / Grey Goose 330

THAI SPIRITS

Phraya Gold 550

COGNAC

Hennessy VSOP / Remy Martin VSOP 450

Hennessy XO 990

OUR HOPS

Draught by Glass

Chang Classic (500ml) 420

By Bottle (320ml)

Chang Classic / Kirin / Asahi /
Heineken / Singha 250

Corona / Hoegaarden 380





 FACEBOOK



 INSTAGRAM



PLEASE REVIEW US

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**