THAI / *Hotel Dining*

Nimitr Restaurant & Rooftop Bar ห้องอาหารไทยเลิศรสบนรูฟท็อปบาร์ใจกลางเมือง

ซอยสุขุมวิท 39

Published on March 17, 2026

ส่งต่อความอร่อยเลิศรสแบบไทย ๆ กับ ‘Nimitr Restaurant & Rooftop Bar’ ห้องอาหารนิมิตรที่ตั้งอยู่บนชั้น 27 ของโรงแรม 137 พิลลาร์ สวีท แอนด์ เรสซิเดนซ์ กรุงเทพฯ พร้อมนำเสนออาหารไทยที่ชูรสชาติด้วยสมุนไพรและเครื่องเทศท้องถิ่น มากด้วยคุณค่าทางโภชนาการและให้รสชาติอาหารไม่เหมือนใคร เพื่อเสิร์ฟให้บริการอาหารไทยร่วมสมัยที่มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์

หลากหลายเมนูแนะนำจากทางห้องอาหาร (Photo by Nimitr Restaurant & Rooftop Bar)

ในฐานะแบรนด์โรงแรม Luxury Boutique ซึ่งมีประวัติความเป็นมาอันยาวนานและด้วยความแน่วแน่ของเจ้าของที่ต้องการนำเสนอสมุนไพรและเครื่องเทศท้องถิ่นอันมากด้วยคุณค่าทางโภชนาการและให้รสชาติอาหารที่ไม่เหมือนใคร ห้องอาหารนิมิตรจึงเลือกนำเสนออาหารไทยร่วมสมัย โดยนำวัตถุดิบจากฟาร์มของครอบครัววงศ์พันเลิศในจังหวัดราชบุรีและจากหลากหลายภูมิภาคในประเทศมารังสรรค์เป็นสารพัดเมนูอาหารไทยที่มีชีวิตชีวา เลือกปลูกพืชสมุนไพร เช่น ขมิ้น กระชาย และขิง ซึ่งล้วนเป็นส่วนผสมของอาหารไทยที่ทำให้มีรสชาติกลมกล่อมทั้งสิ้น รวมถึงการทำฟาร์มและการเลือกใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นของทางร้าน ช่วยลดการปล่อยก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ ตามแนวทางปฏิบัติที่ยั่งยืน จึงมั่นใจได้ในคุณภาพและความสดใหม่ที่ได้มาตรฐานในทุก ๆ จาน

บรรยากาศภายในร้าน (Photo by Nimitr Restaurant & Rooftop Bar)

สำหรับรูปแบบการเสิร์ฟความอร่อยของทางร้าน สามารถเลือกรับประทานมื้อค่ำได้ตามต้องการ ไม่ว่าจะเป็นเมนู A La Carte หรือเซ็ตอาหารค่ำ 4 คอร์ส พร้อมเติมเต็มมื้ออาหารด้วยไวน์ชั้นนำของไทยที่คัดสรรมาเป็นพิเศษ ซึ่งในส่วนของเมนูแนะนำประจำร้านที่เมื่อมาเยือนแล้วต้องห้ามพลาด ลองสั่งมารับประทานกัน ได้แก่ ‘**เมี่ยงคำหอยเชลล์**’ อาหารเรียกน้ำย่อยที่ผสมผสานสมุนไพรและผักนานาชนิด คลุกเคล้าซอสเมี่ยงคำราดลงบนหอยเชลล์ ได้รสกลมกล่อมทุกคำ

เมี่ยงคำหอยเชลล์ (Photo by Nimitr Restaurant & Rooftop Bar)

ตามมาด้วย '**เนื้อวากิวไทยย่าง เสิร์ฟพร้อมยำใบชะคราม และไข่เป็ดต้มยางมะตูม**’ อาหารประเภทยำที่นำเสนอใบชะคราม ซึ่งพบมากทางชายฝั่งทะเลของไทย ปรุงรสด้วยน้ำยำแบบไทย ๆ เข้ากันกับเนื้อวากิวย่าง และกะทิหอมมันผสานความสดชื่นและกลิ่นหอมที่ลงตัว

เนื้อวากิวไทยย่าง เสิร์ฟพร้อมยำใบชะคราม และไข่เป็ดต้มยางมะตูม (Photo by Nimitr Restaurant & Rooftop Bar)

ใครที่ชอบรับประทานอาหารไทยแบบดั้งเดิม ต้องลอง ‘**ปูหลน**’ เมนูน้ำพริกจากภาคกลาง ปรุงจากปูนิ่มคุณภาพ พริก มะพร้าว และสมุนไพรนานาชนิด เสิร์ฟคู่กับผักและสมุนไพรท้องถิ่น

ปูหลน (Photo by Nimitr Restaurant & Rooftop Bar)

ก่อนจะไปจัดเต็มความอร่อยแบบจัดจ้านกับเมนู '**ต้มแซ่บไข่มดแดงปลาทูน่าย่าง**’ อาหารอีสานรสเด็ด ครบเครื่องสมุนไพร ทั้งตะไคร้ มะกรูด ข่า และใบโหระพา เข้ากับไข่มดแดงกรอบและปลาทูน่าย่าง เกิดรสสัมผัสที่ลงตัว

ต้มแซ่บไข่มดแดงปลาทูน่าย่าง (Photo by Nimitr Restaurant & Rooftop Bar)

‘**แกงเหลืองปลาแซลมอน**’ เมนูอาหารใต้ยอดนิยมที่ให้รสชาติเข้มข้นเข้าเนื้อปลาแซลมอนคุณภาพและโรยหน้าด้วยไข่ปลาแซลมอน และ ‘**ไก่ย่างซอสมะขาม**’ อาหารไทยดั้งเดิมที่นำมาปรับให้มีความร่วมสมัย เนื้อลูกไก่ย่างนุ่ม ๆ เสิร์ฟพร้อมซอสมะขามและสมุนไพรหลากหลาย เป็นต้น

แกงเหลืองปลาแซลมอน (Photo by Nimitr Restaurant & Rooftop Bar)

นอกจากอิ่มอร่อยกับอาหารมื้อค่ำกันอย่างเต็มที่แล้ว ยังได้เพลิดเพลินกับทิวทัศน์เส้นขอบฟ้า ภาพเมืองหลวงยามค่ำคืนแบบเต็มตาอีกด้วย ผู้ที่สนใจ สามารถสำรองที่นั่งหรือสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่โทร. 0-2079-7000 หรือติดต่อผ่าน **LINE Official @137Pillarsbangkok**

Nimitr Restaurant & Rooftop Bar

ชั้น 27, โรงแรม 137 พิลลาร์ สวีท แอนด์ เรสซิเดนซ์ กรุงเทพฯ

เปิดทุกวัน เวลา 17.00-23.00 น.

www.facebook.com/nimitrrooftop

Product Review Food Guide Good for Groups Authentic Thai Dinner Modern
Luxurious Rooftop Bar Rooftop Organic Fusion Hotel Dining Savoury Wine

SHARE

MORES NEWS

May 06, 2024

Legends of The Lotus คอร์สใหม่จากวัตถุดิบไทยที่ Sra Bu...

NEW MENU / *Thai*

November 10, 2023

ต้อนรับสู่บ้านหลังใหม่ของ Aesops พร้อมเปิดประสบการ...

ROOFTOP BAR / *Greek*

May 04, 2023

INKA ชวนคุณดับร้อนด้วย “Rice in Ice Set” เซ็ตข้าวแช่ส...

FOOD EVENT / *Thai*

April 07, 2023

ต้อนรับฤดูร้อนนี้ด้วยเมนูข้าวแช่ชาววังจากห้องอาหารไทยศา...

ข้าวแช่ / *Hotel Dining*

BKK.

JOBS **ADVERTISE** **BUSINESS** **CONTACT BKK.**

© 2026 BKKMENU.com by BKKMENU Co., Ltd. Privacy Policy