

LOM DEE



EASTERN RESTAURANT



ข้าวคลุกพริกเกลือทะเลสด Salt & Chilli Rice with Seafood



ข้าวห่อปู Crab Rice Bowl



ราดหน้า Noodle in Gravy sauce



ข้าวผัด Fried Rice

เมนูทานเล่น

APPETIZER

แตงโมปลาแห้ง	60.-
Watermelon top with Fish Flakes	
มะม่วงน้ำปลาหวานกะปิเหาะ★	80.-
Green Mango with Sweet Fish Sauce Dipping	
เฟรนช์ฟรายส์	60.-
French Fries	
เบ็ดมะม่วงหิมพานต์คั่วพริกเกลือ	60.-
Roasted Salt and Pepper Cashew Nut	
ปลากระต๊ากกรอบคั่วเกลือ	60.-
Crispy Fried Anchovy	
กุ้งฝอยทอดคั่วพริกเกลือ	60.-
Fried Salt and Pepper Krill	
ขนมปังหั่นน้ำกุ้ง หมูสับ	90.-
Shrimp Toast	
คางกุ้งทอดสมุนไพร	90.-
Fried Herbal Shrimp Head	
ป้าฮ่อไข่แมงดาหวาน★	90.-
Pineapple top with Sweet Horseshoe Crab Egg	
ลำเตียง	90.-
Sweet Egg Rolls	
คางคาวเผือก	90.-
Taro Puffs	
เมี่ยงกุ้ง★	180.-
Shrimp with Sides Wrapped in Betel Leaves	

★ แนะนำ Recommended
ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม All prices exclude VAT

จานเดียว

SINGLE DISH

ก๋วยเตี๋ยวหมูเสียง★	120.-
Eastern Style Pork Noodle	
บะหมี่ปูก้อนหมูพะตึง★	200.-
Egg Noodle with Crab Meat and Caramelized Pork Belly	
หมี่คลุกไก่จิก	120.-
Rice Noodle with Shredded Chicken	
ราดหน้า (ไก่/หมู/ทะเล)	120.- /180.-
Noodle in Gravy sauce (Chicken/Pork/Seafood)	
ผัดซีอิ๊ว (ไก่/หมู/ทะเล)	120.- /180.-
Stir Fried Noodle with Soy Sauce (Chicken/Pork/Seafood)	
ผัดไทยกุ้งแซบวิญญากากหมู (เส้นจันท์ / มะละกอ)	180.-
Pad-thai with Shrimp (Rice noodle/Papaya)	
สุกี้ทะเลตราด	180.-
Seafood Thai Style Sukiyaki	
ข้าวต้มแห้งหมูพะตึง	140.-
Pork Rice Bowl with Caramelized Pork Belly	
ข้าวขยำปู★	200.-
Crab Rice Bowl	
ข้าวคลุกพริกเกลือทะเลสด★	180.-
Salt & Chilli Rice with Seafood	
ข้าวผัดมันกุ้ง/มันปู	180.-
Fried Rice with Shrimp/Crab Fat	
ข้าวผัดน้ำพริกลงเรือ	160.-
Thai Spicy Shrimp Paste Fried Rice	
ข้าวผัดแดงเนื้อปูฝอย★	180.-
Red Fried Rice with Shredded Crab Meat	
ข้าวผัดปลาอินทรียเค็มกากหมูพริกสด	120.-
Salted Mackerel Fried Rice with Crispy Pork Crackling	
ข้าวผัดน้ำปลาตราสามกระต่ายโรยกากหมู★	120.-
Fish Sauce Fried Rice with Crispy Pork Crackling	
ข้าวผัดสับปะรดตราดสีทอง	120.- /180.-
Pineapple Fried Rice (Chicken/Pork/Seafood)	
ข้าวกะเพรา	120.- /180.-
Thai Basil Stir Fried (Chicken/Pork/Seafood)	
ข้าวคลุกกะปิเกาะช้าง	160.-
Koh Chang Shrimp Paste Rice Bowl	
ข้าวอบกระบอกแผ่นทะเลกุนเชียง★	180.-
Baked Rice Hot Bowl with Local Almond, Chinese Sausage, Seafood	
ข้าวไข่ข้นปูก้อน	200.-
Creamy Crab Omelette Over Rice	
ข้าวผัด (ไก่/หมู/กุ้ง)	120.- /180.-
Fried Rice (Chicken/Pork/Shrimp)	

ไข่เป็ดดาว	20.-
Fried Duck Egg	

★ แนะนำ Recommended
ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม All prices exclude VAT



ก๋วยเตี๋ยวหมูเสียง
Eastern Style Pork Noodle



ผัดไทยกุ้งแซบวิญญากากหมูเส้นมะละกอ
Pad-thai with Shrimp (Papaya)



หมึกกะต๋อยต๋มน้ำดำ
Squid Braised with Sweet Black Ink Sauce

อ๋มท้องถิ่น

ด้วยท้องถิ่น

LOCAL SIGNATURES



หมูชะมวง
Eastern Style Pork Belly Curry

ก๋วยเตี๋ยวหมูเสียง ★ Eastern Style Pork Noodle	120.-
กะหล่ำปลีผัดน้ำปลาตราสามกระต่าย ★ Stir Fried Cabbage with Local Fish Sauce	120.-
สับปะรดตราดสีทองต้มหมู ★ Pineapple Soup with Pork Belly	180.-
หมูชะมวง ★ Eastern Style Pork Belly Curry	180.-
คอหมูคูลูกกระวานทอดน้ำปลา ★ Fish Sauce Marinated Fried Pork with Local Herbs	140.-
ผัดเผ็ดพริกแกงบ้านล่างเร่งหอม (หมู/ไก่) ★ Stir Fried Curry Paste with Local Herbs (Pork/Chicken)	140.-
หมูสามชั้นผัดกะปิเกาะช้าง ★ Stir Fried Pork Belly with Koh Chang Shrimp Paste	140.-
ต้มระกำหวาน (ไก่/ปลา) ★ Sweet Snakefruit Soup (Fish/chicken)	190.-/250.-
ต้มส้มไล่กระวาน (ไก่/ปลา) ★ Sweet and Sour Soup with Local Herbs (Fish/Chicken)	190.-/250.-
หลนปูแสม ★ Fresh Vegetables with Mangrove Crab Coconut Dipping	260.-
หมึกกะต๋อยต๋มน้ำดำ ★ Squid Braised with Sweet Black Ink Sauce	190.-
ข้าวอบกระบอกแผ่นทะเลภูเขา ★ Baked Rice with Local Almond, Chinese Sausage, Seafood	180.-
ข้าวผัดแดงเนื้อปูฟอย ★ Red Fried Rice with Shredded Crab Meat	180.-
ข้าวคูลูกพริกเกลือทะเลตราด ★ Salt & Chilli Rice with Seafood	180.-
ยำมังคุดกุ้งสด ★ Spicy Mangosteen Salad with Shrimp	180.-

★ แนะนำ Recommended
ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม All prices exclude VAT



หลนปูแสม
Fresh Vegetables with Mangrove Crab Coconut Dipping



สับปะรดตราดสีทองต้มหมู
Pineapple Soup with Pork Belly



คอหมูคูลูกกระวานทอดน้ำปลา
Fish Sauce Marinated Fried Pork with Local Herbs

ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม All prices exclude VAT

กับข้าว

MAIN DISH

หมูชะมวง ★	180.-
Eastern Style Pork Belly Curry	
ผัดเผ็ดพริกแกงบ้านล่างเร่งหอบ (หมู/ไก่) ★	140.-
Stir Fried Curry Paste with Local Herbs (Pork/Chicken)	
ทอดมันปลาห่อใบตองย่าง ★	160.-
Grilled Fish Cake in Pandan Leaves	
คอหมูคลุกกระวานทอดน้ำปลา ★	140.-
Fish Sauce Marinated Fried Pork with Local Herbs	
หมูสับผัดปลาอินทรีเค็ม	140.-
Stir Fried Minced Pork with Salted Mackerel	
หมูสามชั้นผัดกะปิเกาะช้าง	140.-
Stir Fried Pork Belly with Shrimp Paste	
กะเพราหมูสับไข่เยี่ยวม้า ★	140.-
Stir Fried Minced Pork and Century Egg with Thai Basil	
กากหมูผัดพริกขิงไข่เค็ม	140.-
Stir Fried Pork Crackling with Curry Paste	
ทอดมันกุ้งหมูแดง	160.-
Deep Fried Shrimp Cake	
ไข่เจียวปู	240.-
Crab Omelette	
ไข่เจียวห่อหมกทะเล	180.-
Seafood Coconut Curry Omelette	
ไข่ตุ๋นทะเล	180.-
Steamed Egg with Seafood	
ห่อหมก	60.-
Steamed Seafood Coconut Curry in Banana Leaves	

ข้าวสวย จาน/โถ	20.- /80.-
Steamed Rice (Plate/Bowl)	
ข้าวผัดปูก้อน	200.- /350.- /500.-
Crab Meat Fried Rice	

★ แนะนำ Recommended
ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม All prices exclude VAT



ทอดมันปลาห่อใบตองย่าง
Grilled Fish Cake in Pandan Leaves



ข้าวผัดปูก้อน Crab Meat Fried Rice

น้ำพริก

DIPPING

น้ำพริกไข่ปู ★	250.-
Fresh Vegetables with Crab Roe Relish	
หลนปลาอินทรีเค็ม	200.-
Fresh Vegetables with Salted Mackerel Coconut Dipping	
หลนกุ้งหมูสับ	250.-
Fresh Vegetables with Shrimp and Minced Pork Coconut Dipping	
หลนปู ★	300.-
Fresh Vegetables with Crab Coconut Dipping	
หลนปูแสม ★	250.-
Fresh Vegetables with Mangrove Crab Coconut Dipping	
น้ำพริกกะปิเกาะช้าง	220.-
Fresh Vegetables with Shrimp Paste Dipping	
กะปิคั่วผักสด	250.-
Fresh Vegetables with Roasted Sweet Roasted Shrimp Paste Dipping	
น้ำพริกกุ้งเสียบบุญเกิด	250.-
Fresh Vegetables with Phuket Dried Shrimp Dipping	



★ แนะนำ Recommended
ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม All prices exclude VAT



ซุ๊ป / แกง

SOUP / CURRY

ต้มยำโป๊ะแตกทะเล	240.-
Seafood Tom Yum Soup with Basil	
ต้มยำบัวขุ่นทะเล	240.-
Seafood Creamy Tom Yum Soup	
ต้มส้มใส่กระวาน (ไก่/ปลา) ★	180.- /240.-
Sweet and Sour Soup with Local Herbs (Fish/Chicken)	
แกงส้มชะอมไข่ไหลบัวใส่กุ้ง ★	240.-
Sour Curry Soup with Climbing Wattle Omelette, Lotus Root, and Shrimp	
แกงป่าปลาสับใส่ใบยี่หร่า	220.-
Herbal Curry with Minced Fish and Cumin leaves	
แกงเลียงกะแต้ใส่กุ้ง	240.-
Thai Spicy Mixed Vegetable Soup with Shrimp and Local Herbs	
สับปะรดตรางดสีทองต้มหมู ★	180.-
Pineapple Soup with Pork Belly	
ต้มระกำหาวน (ไก่/ปลา) ★	180.- /240.-
Sweet Snakefruit Soup (Fish/chicken)	
เนื้อปลาต้มเต้าเจี้ยว	240.-
Fermented Soy Bean Soup with Fish	
หมึกต้มใบชะมวง	220.-
Sour Squid Soup with Chamuang Leaves	
แกงกะทิไหลบัวใส่กุ้ง	240.-
Lotus Root in Coconut Soup with Shrimp	
แกงกะทิผักกูดใส่กุ้ง ★	240.-
Edible Fern in Coconut Soup with Shrimp	
แกงจืดหมึกยัดไส้	180.-
Clear Soup with Vegetables and Minced Pork Stuffed Squid	



ยำ

THAI SALAD

พล่ากุ้งย่าง ★ 260.-
Spicy Grilled Prawn with Lemongrass and Herbs

พล่าปลา น้ำจิ้มถั่วตัด ★ 200.-
Spicy Raw Fish Salad with Peanut Dipping

ยำรวมไข่ทะเล ตามน้ำหนัก
Spicy Seafood Roe Salad

ยำผักกูด (หมู/กุ้งสด/ทะเล) 140.- / 200.-
Spicy Edible Fern Salad (Pork/Shrimp/Seafood)

ยำก้านคะน้า (หมู/กุ้งสด/ทะเล) 140.- / 200.-
Spicy Chinese Kale Salad (Pork/Shrimp/Seafood)

ยำห้วปลี (หมู/กุ้งสด/ทะเล) 140.- / 200.-
Spicy Banana Blossom Salad (Pork/Shrimp/Seafood)

ยำตะไคร้กุ้งสด 200.-
Spicy Lemongrass Salad with Shrimp

ยำสับปะรดราดสีทองกุ้งเสียบภูเก็ต ★ 140.-
Spicy Pineapple Salad with Phuket Dried Shrimp

ยำมังคุดกุ้งสด 200.-
Spicy Mangosteen Salad with Shrimp

ยำส้มโอกุ้งสด ★ 200.-
Spicy Pomelo Salad with Shrimp

ยำวุ้นเส้นโบราณ (หมู/กุ้งสด/ทะเล) 140.- / 200.-
Traditional Spicy Glass Noodle Salad (Pork/Shrimp/Seafood)

★ แนะนำ Recommended
ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม All prices exclude VAT



พล่ากุ้งย่าง
Spicy Grilled Prawn with Lemongrass and Herbs



พล่าปลา น้ำจิ้มถั่วตัด
Spicy Raw Fish Salad with Peanut Dipping



ยำต้นตะไคร้กุ้งสด
Spicy Lemongrass Salad with Shrimp



ผัก

VEGETABLE

ผัดผักกูดน้ำมันหอย
Stir Fried Edible Fern with
Oyster Sauce

กะหล่ำปลีผัดน้ำปลาตราสามกระต่าย ★ 120.-
Stir Fried Cabbage with Fish Sauce

ถั่วฝักยาวผัดกะปิเกาะช้าง 120.-
Stir Fried String Bean with Shrimp Paste

ดอกโสมผัดไข่ใส่กุ้งเสียบภูเก็ต ★ 120.-
Stir Fried Sesbania Flower with Egg

ไหลบัวผัดกะปิเกาะช้างใส่กุ้ง ★ 180.-
Stir Fried Lotus Root and Shrimp with Shrimp Paste

ผัดผักกูดน้ำมันหอย 120.-
Stir Fried Edible Fern with Oyster Sauce

★ แนะนำ Recommended
ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม All prices exclude VAT

ผัดดอกหอมใส่กุ้ง 180.-
Stir Fried Scallion with Shrimp

ก้านคะน้าผัดปลาอินทรียัดเค็ม 120.-
Stir Fried Chinese Kale with Salted Mackerel

มะเขือยาวผัดใบโหระพา 120.-
Stir Fried Eggplant with Basil

ชะอมผัดไข่วุ้นเส้นกุ้งสับ 180.-
Stir Fried Glass Noodle and Climbing Wattle with Egg

ผัดผักรวม 120.-
Stir Fried Mixed Vegetables



กะหล่ำปลีผัดน้ำปลาตราสามกระต่าย
Stir Fried Cabbage with
Fish Sauce



ถั่วฝักยาวผัดกะปิเกาะช้าง
Stir Fried String Bean with
Shrimp Paste



ปลาทอดราดน้ำปลา
Deep Fried Whole Sea Bass with Sweet Fish Sauce and Green Mango Salad

ปลา

FISH

ปลาห่อใบจากเผา	ตามน้ำหนัก
Grilled Fish in Local Palm Leaves	
ปลาหนึ่งมะนาว	ตามน้ำหนัก
Steamed Fish with Lime and Chillies	
ปลาหนึ่งซีอิ้ว	ตามน้ำหนัก
Steamed Fish with Soy Sauce	
ปลาทอดราดน้ำปลา ★	450.-
Deep Fried Whole Sea Bass with Sweet Fish Sauce and Green Mango Salad	
ปลาทอดราดพริก	450.-
Deep Fried Whole Sea Bass with Sweet Chilli Sauce	
ปลาอังไทยทอดกรอบ	ตามน้ำหนัก
Deep Fried Grey Snapper	
ปลาจาระเม็ดขาวทอดกรอบ	300.-
Deep Fried Silver Pomfret	
ปลาเห็ดโคนทอดกรอบราดน้ำปลา ★	220.-
Deep Fried Sand Whiting with Sweet Fish Sauce	
เนื้อปลาทอดซอสมะขาม	220.-
Deep Fried Fish with Sweet Tamarind Sauce	
จู้จี่ปลาทอด	220.-
Deep Fried Fish with Red Curry Sauce	
เนื้อปลาผัดขึ้นฉ่าย	220.-
Stir Fried Sea Bass with Celery	
ปลาอินทรีทอดราดน้ำปลา	350.-
Deep Fried King Mackerel with Sweet Fish Sauce	
ปลาอินทรีนึ่งซีอิ้ว	350.-
Steamed King Mackerel with Soy Sauce	

★ แนะนำ Recommended
ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม All prices exclude VAT



เนื้อปลาผัดขึ้นฉ่าย
Stir Fried Sea Bass with Celery



หมึกโขลนกระเทียม
Fried Squid with Garlic



หมึกผัดไข่เค็ม
Stir Fried Squid with Salted Egg Sauce

หมึก

SQUID

หมึกย่าง	ตาม น้ำหนัก
Grilled Squid	
หมึกกะต๋อยต้มสีดำ ★	190.-
Squid Braised with Sweet Black Ink Sauce	
หมึกกะต๋อยคั่วน้ำปลา	190.-
Fried Squid with Sweet Soy Sauce	
หมึกไข่ทอดกระเทียม	250.-
Fried Squid with Garlic	
หมึกผัดไข่เค็ม ★	190.-
Stir Fried Squid with Salted Egg Sauce	
หมึกผัดต้นหอม	190.-
Stir Fried Squid with Scallion	
หมึกไข่ต้มมะนาว	250.-
Steamed Squid with Lime and Chillies	

★ แนะนำ Recommended
ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม All prices exclude VAT



ผัดผงกะหรี่
Stir-Fried Crab with Curry



ผัดต้นหอมมะนาว
Stir Fried Crab with Lime and Scallion



ปูม้าึ่งแกะ
Steamed Crab

ปู CRAB

ปูม้าึ่งแกะ ★
Steamed Crab

ตาม น้ำหนัก

ผัดผงกะหรี่
Stir Fried Crab with Curry

ตาม น้ำหนัก

ผัดต้นหอมมะนาว ★
Stir Fried Crab with Lime and Scallion

ตาม น้ำหนัก

ผัดพริกไทยดำ
Stir Fried Crab with Black Pepper

ตาม น้ำหนัก

เนื้อปูก้อนผัดพริกเหลือง
Stir Fried Crab Meat with Vellow Chilli

400.-

ปูอบวุ้นเส้น
Baked Crab with Glass Noodles

320.-

หมี่ลวกแกงปูใบชะพลู ★
Yellow Curry with Crab, Betel Leaves, Rice Noodle

360.-

★ แนะนำ Recommended
ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม All prices exclude VAT

กุ้ง/กั้ง

PRAWN/MANTIS

กุ้งเผา
Grilled Prawn

ตาม น้ำหนัก

กุ้งอบเกลือ
Baked Prawn

ตาม น้ำหนัก

กุ้งทอดเกลือ ★
Fried Prawn with Salt

ตาม น้ำหนัก

แสร้งว่ากุ้งเผา
Grilled Prawn with Lemongrass Salad

260.-

กุ้งอบวุ้นเส้น
Baked Prawn with Glass Noodles

260.-

กุ้งทอดคั่วพริกเกลือ ★
Stir Fried Prawn with Salt and Pepper

260.-

กุ้งผัดผงกะหรี่
Stir Fried Prawn with Curry

260.-

กุ้งทอดราดซอสมะขาม ★
Stir Fried Prawn with Tamarind Sauce

260.-

กุ้งทอดซอสไข่เค็ม
Stir Fried Prawn with Salted Egg Sauce

260.-

กุ้งสับผัดพริกขี้หนูสวน
Stir Fried Minced Prawn with Chilli

260.-

กั้งผัดพริกเกลือ
Stir Fried Salt and Pepper Mantis

280.-

กั้งทอดกระเทียม
Stir Fried Mantis with Garlic

280.-

ผัดกะเพรากุ้ง
Stir Fried Mantis with Thai basil

280.-



กุ้งทอดราดซอสมะขาม
Stir Fried Prawn with Tamarind Sauce

★ แนะนำ Recommended
ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม All prices exclude VAT



กุ้งอบเกลือ
Baked Prawn



กุ้งทอดคั่วพริกเกลือ
Stir Fried Prawn with Salt and Pepper



กุ้งเผา
Grilled Prawn



ออส่วนหอยนางรม
Oyster Omelette



หอยขาวผัดพริกเผา
Stir Fried Clam with Chilli Paste

หอย SHELLFISH

หอยเผา Grilled Shellfish	ตาม น้ำหนัก
หอยนางรมสด ★ Fresh Oyster with Sides	350.-
ออส่วนหอยนางรม Oyster Omelette	220.-
หอยแมลงภู่ออบหม้อดิน Steamed Mussel	250.-
หอยทอด Fried Mussel Omelette	200.-
หอยเชลล์อบทรงเครื่อง Baked Scallops	220.-
หอยเชลล์ผัดจ๋า Spicy Stir Fried Shellfish	220.-
หอยขาวผัดพริกเผา ★ Stir Fried Clam with Chilli Paste	200.-
หอยขาวผัดใบโหระพา Stir Fried Clam with Basil	200.-

★ แนะนำ Recommended
ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม All prices exclude VAT

ตะวันตก WESTERN FOOD

สเต็กปลาอินทรีย่าง King Mackerel Steak	280.-
ฟิชแอนด์ชิปส์ Fish & Chips	180.-
สปาเก็ตตี้ซีฟู้ดมะเขือเทศ Spaghetti Seafood Marinara	220.-
สปาเก็ตตี้คาโบนาร่า Spaghetti Carbonara	160.-
สปาเก็ตตี้ผัดพริกแห้งเบคอน Spaghetti with Dried Chilli and Bacon	160.-
สปาเก็ตตี้หอยลายกระเทียม Spaghetti with Clams and Garlic	200.-



หอยนางรมสด
Fresh Oyster with Sides

ขนมหวาน DESSERT

ไอศกรีมกะทิสดทำเอง Homemade Coconut Ice Cream	60.-
รวมขนมไทยพื้นเมืองตราด Assorted Trat Desserts	120.-
ลูกจากลอยแก้ว Palm Fruit in Syrup	60.-
ข้าวเหนียวเหลืองหน้ากุ้ง Yellow Sticky Rice with Shrimp Flakes	60.-
โรตีสกรอบ Crispy Roti	60.-

ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม All prices exclude VAT

เครื่องดื่ม BEVERAGE

น้ำเปล่า Water	20.- /40.-
โซดา Soda Water	20.-
น้ำอัดลม Soda Can	40.-
มะปืดซ่า Mapeed Fizz	60.-
กระวานซ่า Cardamom Fizz	60.-
น้ำมะพร้าว Fresh Coconut	70.-
น้ำผลไม้ปั่น Fresh Fruit Smoothie	80.-
กาแฟดำ Black Coffee	60.-
กาแฟม Milk Coffee	70.-
ชาไทย Thai Tea	70.-
ชาเขียวลาเต้ Green Tea Latte	70.-
ชาดอกไม้สมุนไพร Herbal Cold Tea	70.-
อิตาเลียนโซดา Italian Soda	70.-
น้ำแข็ง Ice Bucket	40.-
เบียร์ลีโอ Leo Beer	70.- /130.-
เบียร์สิงห์ Singha Beer	80.- /140.-
รีเจนซี่ Regency	550.-

LOM DEE



EASTERN RESTAURANT

ร้านอาหารลอมดี

ท่าเรือโอเชียนฟรอนท์ 19/8 หมู่ 4 ตำบลอ่าวใหญ่ อำเภอเมือง จังหวัดตราด

โทร. 062-552-2424