

စဉ်	အမျိုးအမည်	
၁။	ပင်လယ်စာဟင်းချိုချဉ်မွှေး	(Sour and spicy seafood soup)
၂။	ပင်လယ်စာနှင့် ဟင်းသီးဟင်းရွက်ချဉ်ရည်ဟင်း	(Sour seafood and vegetable soup)
၃။	ပင်လယ်စာချိုချဉ်	(Sweet and sour seafood)
၄။	ပင်လယ်စာဟင်းပေါင်း	(Steamed seafood curry)
၅။	ထိုင်းစတိုင်အသုပ်	(Thai style salad)
၆။	ပင်လယ်စာဟော့ပေါ့(တ်)	(Seafood potpourri as you like it)
၇။	ကိုယ်တိုင်ချက်ပဲ ပင်လယ်စာ	(Cook-it-yourself seafood platter with broth)
၈။	ပုစွန်တုပ်ကြီးမီးသင်းငရုတ်ဆော့	(Spiny-clawed prawn with roasted chilli sauce)
၉။	ရနံ့ကြိုင်လွင် ပုစွန်တုပ်ကင်	(Spicy baked prawns)
၁၀။	ရနံ့ငါးဖေါ ပုစွန်တုပ်ကြော်	(Five-flavoured fried prawns)
၁၁။	ကျားပုစွန်တုပ် ပဲခဲပြာရည်ပေါင်း	(Tiger prawn steamed with soy sauce)
၁၂။	ပုစွန်တုပ် တုတ်ထိုးကောင်လုံးကင်	(Barbecued prawn on a stick)
၁၃။	ပုစွန်တုပ်ကင်	(Baked prawns)
၁၄။	ပင်လယ်ရေညှိပုစွန်တုပ်လိပ်	(Prawn roll in the seaweed)
၁၅။	ပုစွန်တုပ် ဒဂုံသွေးချက်	(Prawns cooked with palm heart)
၁၆။	ပုစွန်တုပ်အရည်ဖြုတ်	(Prawns in broth)
၁၇။	ငါးပုတ်ဖြူကြော်သီဟိုဠ်စေ့	(Fried white pomfret with cashew dressing)
၁၈။	ကကုရံငါးကြော် ပုစွန်ဆိတ်ခြောက်သရက်ပေါက်	(Fried klagfish with dries shrimp and mango)
၁၉။	ကကုရံနေလှမ်းခြောက်ကြော်	(Fried sun-dried kingfish)
၂၀။	ကကုရံကအုပ်တင်	(Smoked kingfish)
၂၁။	ရနံ့သင်း ငါးစင်းလုံးချဉ်ရည်ဟင်းချို	(Spiced mullet in sour soup)
၂၂။	ကြက်သွန်ဖြူသနပ်နှင့် ပင်လယ်ကကတစ်ပေါင်း	(Steamed sea perch with pickled garlic)
၂၃။	ဆားချိုသီးငါးပုတ်ဖြူပေါင်း	(White pomfret steamed with pickled plum)
၂၄။	ငါးသလောက်ယောက်ဖ ဆားချိုသီးပေါင်း	(Shad steamed with pickled plum)
၂၅။	ငါးပိနီ ပဲခဲပြာရည်ပေါင်း	(Steamed snapper with soy sauce)

စဉ်	အမျိုးအမည်	
၂၆။	ပင်လယ်ငရဲပြာမနီ ပဲခဲပြာရည်ပေါင်း	(Red sea perch steamed in soy sauce)
၂၇။	ကထန်းမဆလာကြော်	(Fried crab in curry sauce)
၂၈။	ကထန်းမြတ်ကြော်ပဲကြာပဲ	(Pot-roasted crab with mungbean noodles)
၂၉။	ကထန်းဥတည်မီးဗျိုက်	(Charcoal-broiled roe crab)
၃၀။	ကထန်းမနံ့ကည်းချဉ်ရည်	(Crab in sour tamarind soup)
၃၁။	ကထန်းကြက်သွန်ဖြူသနပ်ပေါင်း	(Crab steamed with pickled garlic)
၃၂။	ကထန်းငရဲယက်ပေါင်း	(Steamed crab skulls)
၃၃။	ကထန်းမွှေးဖိုပေါင်း	(Crab steamed with milk)
၃၄။	ကထန်းဆားနယ်အုန်းနို့နှစ်	(Salted crab in coconut cream)
၃၅။	ခုံးငြေအိုး	(Mussels baked in wine sauce)
၃၆။	ကမာကင်ပိုင်ဆော့	(Scallops baked in wine sauce)
၃၇။	ယောက်သွားကင်ဟင်းလျာ	(Curried clams on toast)
၃၈။	ကမာပဲငါးပိကင်	(Oysters baked with salted bean)
၃၉။	ယောက်သွားမီးဗျိုက်	(Charcoal-broiled cockles)
၄၀။	အခွံတစ်ခြမ်းကမာအစိမ်း	(Oysters on the half shell)
၄၁။	ကမာကြက်ဥကြော်	(Oysters fried with egg)
၄၂။	ကထန်းအစာသွတ် ကင်းမွန်ကင်	(Baked crab-stuffed squid)
၄၃။	ထောပတ်ပြည်ကြီးငါးကင်	(Cuttlefish baked in butter)
၄၄။	ကင်းမွန်မီးဗျိုက်	(Charcoal-broiled squid)
၄၅။	ပုစွန်တုပ်အစာသွတ်ကင်းမွန်ကြော်	(Fried prawn stuffed squid)
၄၆။	အစာသွတ်ကင်းမွန်ဟင်းချို	(Stuffed squid soup)