

ดาร์ม

— CHARMED —

ดาร์ม

— CHARMED —





บ้านไทยใต้โบราณ ทรงจั่วยกพื้น 200 ปี

เกาะยอเป็นท้องถิ่น ที่มีวัฒนธรรมผสมผสานกันระหว่างวัฒนธรรมจีน และวัฒนธรรมไทยมาตั้งแต่สมัยอยุธยา

ทั้งประเพณี ความเชื่อ และศิลปหัตถกรรม โดยเฉพาะวัฒนธรรม อันแสดงให้เห็นถึงภูมิปัญญาอันลึกซึ้งของชาวเกาะยอ ที่เกี่ยวกับการสร้าง ท่ออยู่อาศัย เป็นเรือนแบบทรงไทย ทรงจั่วยกพื้นสูง การก่อสร้างเป็นเรือนไม้ ใช้ตะปูตอกไม้ แต่จะใช้เดือยหรือลูกส่วไม้แทนตะปู หลังคามุงด้วยกระเบื้องดินเผา เกาะยอ และที่สำคัญคือการนำหลักธรรมทางพุทธศาสนา "มงคลสูตร" มาใช้เป็นตัวกำหนดสัดส่วนต่าง ๆ ของตัวเรือน จึงเรียกว่า "เรือนมงคลสูตร"

ตัวอย่างของเรือนมงคลสูตรที่สวยงาม ได้แก่ กุฏิวัดท้ายยอ และบ้านทรงเรือนไทยโบราณที่พบอยู่ทั่วไปในเกาะยอ โดยบ้านไทยโบราณหลังนี้ ตั้งตระหง่านสวยงามอยู่หน้าทะเลสาบสงขลา สร้างโดยทวดของเจ้าของบ้าน ราวสมัย 200 ปีก่อน ของลุงชลิต เป็นเจ้าของบ้านรุ่นที่ 3 ซึ่งเป็นชาวจีน ฮกเกี้ยน ในสมัยนั้นมีการทำเครื่องปั้นดินเผา อิฐ และทำกระเบื้อง โดยเริ่มต้นได้สร้างบ้านชั้นเดียว ใช้ไม้ไผ่เป็นผนัง ใน 100 ปีต่อมาได้สร้าง ส่วนด้านตัวบ้านขึ้นเพิ่มเติม โดยใช้ไม้เคี่ยมเป็นหลัก โครงสร้างจะใช้เป็นสลักไม้ ในการยึด และต่อมาได้ปรับปรุงเสริมฐานโครงสร้าง ผนังอิฐดินเผา เกพื้น เพิ่มเติมในปีราว 2542 โดยบ้านไทยหลังนี้ได้รับความสนใจในการ เข้ามาศึกษาดูงานจากนักศึกษา มหาวิทยาลัยต่างๆ และผู้คนที่สนใจ บ้านโบราณอย่างมากมาย



Appetizer

อาหารทานเล่น

Signature

003 เมี่ยงชาร์ม
(เนื้อกุ้งกับเนื้อปู)

Crispy Rice Paper topped with
Spicy Lemongrass Shrimps
and Crab Meat Salad

180.-

Signature

002 คอหมูทอดขมิ้น

Deep Fried Pork Collar
with Tumeric

270.-

Signature

004 ทอดมันกุ้งช่อนกุ้ง

Deep Fried Homemade
Shrimps Cake stuffed
with Shrimps

230.-



001 ไก่กรอบซอสเลมอน

Panko Fried Chicken
with Lemon Sauce

170.-



APPETIZER

อาหารทานเล่น



005 ตำผลไม้กุ้งสด

Spicy Seasonal Fruit Salad with Shrimps

190

006 ตำผลไม้สด

Spicy Seasonal Fruit Salad

150.-



Signature

007 ปลาหมึกทอด

คั่วไข่เค็มไชยา

230.-

Deep Fried Tempura Squid with Chaiya Salted Yolk



008 คอหมูทอดสมุนไพร

Deep Fried Pork Collar with Herbs and Cashewnuts

220.-



009 ปลาหมองแดดเดียวทรงเครื่อง

Deep Fied Sun Dried Giant Catfish served with Shallots and Chili

230.-



010 ปีกไก่ทอดชาร์ม

Charms's Chicken Wings topped with Crispy Shallots

170.-



Signature

011 หมูสับผสมปลาหมอง ทอดทรงเครื่อง

Deep Fried Pork Stuffed
with Sun Dried Giant Fish
Dumpling Ball

170.-

012 หมูสองแดด ทอดใบมะกรูด

Deep Fired Sun Dried Pork Loin
with Kaffir Lime Leaves

170.-



Signature

013 เฟรนช์ฟรายส์คั่วไข่เค็มไชยา

Chaiya Salted York French Fries

170.-



014 เอ็นไก่ทอดใบมะกรูด

Deep Fried Chicken Tendons

150.-

SPICY SALAD

พล่า หรือ ยำ

Signature

017 ยำวุ้นเส้นโบราณหมูสับใส่กุ้ง

Spicy Glass Noodles Salad with
Pork and Shrimps

180.-

Signature

015 ยำรวมมิตรทะเล

Spicy Mixed
Seafood Salad

230.-



Signature

016 ยำส้มเขียวหวานทะเล

Spicy Tangerine Salad with
Squid and Shrimps

200.-

018 ยำตะไคร้ กุ้ง หรือ ปลาหมึก

Spicy Lemongrass Salad with
Shrimps or Squid

220.-

SPICY SALAD

พล่าและยำ



Signature

018 พล่ากุ้งกำมกรามย่าง

Grilled Prawn topped with Spicy Creamy Lemongrass Dressing

380.-

019 พล่ากุ้ง หรือ พล่าปลาหมึก 220.-

Spicy Creamy Lemongrass Salad with Shrimps or Squid

020 กุ้งแช่น้ำปลา

200.-

Raw Shrimp in Fish Sauce with Spicy Seafood Sauce



021 ยำตะไคร้ กุ้ง หรือ ปลาหมึก

Spicy Lemongrass Salad with Shrimps or Squid

220.-



022 ยำผักกูดทะเล (ตามฤดูกาล)

Spicy Paco Fern Salad with squid and Shrimps (Available on Seasonal)

180.-



023 ยำมะม่วง

Spicy Shredded Green Mango Salad

100.-



024 ยำสาหร่ายพมมานาง
Koh Yor Signature Seagrass Salad

120.-

025 ยำรวมมิตรทะเลใส่วุ้นเส้น
Spicy Mixed Seafood Salad
with Glass Noodles

230.-

CHILI PASTE

น้ำพริก และ หลน

Signature

028 น้ำซบเคยสตรอเบอร์รี่ เคียงผักสด

Spicy Strawberry Shrimp Paste served
with Local Seasonal Vegetables

200.-

Signature

027 น้ำซบกุ้งเคียงผักสด

Southern Style Spicy Shrimp Paste served with
Local Seasonal Vegetables

180.-

Signature

030 น้ำพริกแมงดาเคียงผักสด

Mangda (Giant Water Bug) Chili Paste
served with Local Seasonal Vegetables

200.-



Signature

026 น้ำพริกไข่ปูเคียงผักสด

Spicy Crab Roe Paste served with Local Seasonal Vegetables

220.-

029 น้ำพริกกะปิปลาทอดเคียงผักสด

Spicy Shrimp Paste served with Fried Mackerel and Local Seasonal Vegetables

250.-

Signature

031 หลนเนื้อกุ้ง หรือเนื้อปู เคียงผักสด

Shrimps / Crab Meat in Coconut Dipping Sauce served with Local Seasonal Vegetables

180.- / 220.-

SOUP / SPICY SOUP

ต้มจืดและต้มยำ



Signature

032 ต้มจืดเต้าหู้หมูสับ
ปลาหมึกแห้ง

Clear Soup with Pork Egg Tofu
Dried Squid and Shrimps

180.-

033 ต้มจืดเต้าหู้ หมูสับ
สาหร่าย

Clear Soup with Pork Egg Tofu
and Dried Seaweed

180.-

ต้มจืดและต้มยำ

SOUP / SPICY SOUP



034 ต้มข่าไก่ 180.-

Tom Kha Gai : Spicy and Sour Chicken in Coconut Milk Soup

035 ต้มข่าทะเล 230.-

Tom Kha Seafood : Spicy and Sour Mixed Seafood in Coconut Milk Soup

036 ต้มแซ่บกระดูกอ่อน ใบพวย 220.-

Hot and Spicy Baby Pork Ribs Soup

037 ต้มยำน้ำข้น/ใส ไก่ หรือ หมูสับ 180.-

Creamy / Clear Tom Yum with Chicken or Minced Pork



Signature

039 ต้มยำน้ำข้น/ใส ปลากระพง สามน้ำ, กุ้ง, ปลาหมึก / รวมนิดร

Spicy Glass Noodles Salad with Pork and Shrimps

230.- / 250.-

038 ต้มจืดโหระพา มะเขือเทศใส่หมูสับ

Pork Clear Soup with Plum Tomato and Basil

180.-

Signature

040 ต้มยำน้ำข้น/ใส ปลาหมึกไข่ / กุ้งแชบ๊วย / กุ้งก้ามกราม 350 / 350 / 380.-

Creamy / Clear Tom Yum with Squid Egg / Banana Shrimps / Prawns

041 ต้มส้มปลากระพงสามน้ำ, กุ้ง, ปลาหมึก 230.-

Clear Soup with Pork Egg Tofu and Dried Seaweed

Signature

044 ต้มกะทิใบเหลียงบ้านใส่กุ้ง

Melindjo leaves in Coconut Milk
with Shrimps

220.-



042 แกงส้มขอดมะพร้าว-ปลาหมึกไข่ / ปลากระบอก / ปูม้า / ปูดำ

Southern Spicy Coconut Shoots Sour Soup
with Squid Egg / Sea Mullet / Blue Crab /
Mud Crabs

350/320/480/480.-



046 กระตักอ่อนใบพวย ต้มใบชะมวง

Braised Baby Pork Ribs with Cowa Leaves

220.-

047 แกงคั่วกระตักอ่อนใบพวย 220.-

Spicy Stir-Fired Southern Curry Paste with
Baby Pork Ribs

048 แกงไตปลาแบบปักษ์ใต้ บ้านเรา 200.-

Fermented Fish Entrails Soup with Mackerel

049 ผัดเผ็ดเครื่องแกงใต้ 230.- ปลาทูรา

Spicy Stir-Fired Southern Curry Paste with Sillago

050 แกงส้มผักรวม 220.-/ 230.- กุ้งไข่ชะอม/ปลากระพง

Southern Spicy Mixed Vegetable Sour Soup with
Shrimps and Fried egg with Climbing Wattle /
Koh Yor Seabass

051 แกงส้มผักรวม ปลาหมึกไข่/ ปลากระบอก / ปูม้า / ปูดำ

Southern Spicy Mixed Vegetable Sour Soup with
Squid Egg / Sea Mullet / Blue Crab / Mud Crabs

350.- / 320.- / 480.- / 480.-

TRADITIONAL SOUTHERN FOOD

อาหารใต้พื้นบ้าน

043 ปลาทูทอดขมิ้น (ตามฤดูกาล)

Deep Fried Sillago with Tumeric
(Available on Seasonal)

250.-

045 ข้าวคลุก-หมูสับ, ไก่สับ/ เนื้อสับ/ กุ้งสับ

Souther Stir-Fried Yellow Curry Paste with Pork,
Chicken / Beef / Shrimps

200.- / 220.- / 230.-

052 แกงส้มขอดมะพร้าว กุ้งไข่ชะอม/ปลากระพง

Southern Spicy Coconut Shoots Sour Soup with
Shrimps and Fried egg with Climbing Wattle /
Koh Yor Seabass

220.- / 230.-

053 แกงส้มหน่อไม้ดอง กุ้งไข่ชะอม/ปลากระพง

Southern Spicy Bamboo Shoots Sour Soup with
Shrimps and Fried egg with Climbing Wattle /
Koh Yor Seabass

220.- / 230.-

054 แกงส้มหน่อไม้ดอง

ปลาหมึกไข่/ปลากระบอก/ปูม้า/ปูดำ

Southern Spicy Bamboo Shoots Sour Soup with
Shrimps and Fried egg with Climbing Wattle /
Koh Yor Seabass

350.- / 320.- / 480.- / 480.-

055 ไก่ต้มขมิ้น

Southern Style Chicken Tumeric Clear soup

180.-

056 เส้นหมี่ น้ำยาปู กุ้ง ใส่ใบชะพลู

Rice Noodle Served with Crab / Shrimps
Betel Leaves Curry

220.- / 230.-

TRADITIONAL SOUTHERN FOOD

อาหารใต้พื้นบ้าน

Signature

058 ผัดสะตอกกะปิพื้นบ้านใส่สามชั้น
หรือ กุ้ง สโตล์เกาะขยอ

Stir-Fried Stink Beans and Shrimp Paste with
Pork Belly / Shrimps (Koh Yor Style)

220.- / 250.-



Signature

057 ผัดสามลุน

Stir-Fried Stink Beans, Climbing
Wattle, Pickled Garlic, Glass
Noodle with Pork and Shrimps

230.-



061 ปลากระพงสามน้ำ
ทอดงมมัน

Deep Fried Koh Yor Seabass with Tumeric

250.-

062 ผัดเผ็ดเครื่องแกงใต้
ปลาหมึก, ปลากระพง, ปลาหมึก/รวมมิตร

Spicy Stir-Fried Southern Curry Paste with Eeltail
Catfish, Koh Yor Seabass, Squid / Mixed Seafood

220.- / 250.- / 280.-

063 ผัดเผ็ดเครื่องแกงใต้
หมูสามชั้น

Spicy Stir-Fried Southern Curry Paste with Pork Belly

220.-



Signature

064 ปลาหมึกน้ำดำแบบบ้านๆ
/ ปลาหมึกไข่

Braised Squid
with Black Ink Sauce

250/380.-



**060 ปลากระบอกทอดมัน
(ตามฤดูกาล)**

Deep Fried Sea Mullet with Tumeric
(Available on Seasonal)

320.-

059 ผัดใบเหลียงใส่ไข่กุ้งแห้งกรอบ

Stir-Fried Malindjo Leaves with Egg
and Dried Shrimps

130.-



Signature

065 หมูฮ้อง

Southern Style Braised Pork Belly

220.-

**066 ผัดเผ็ดเครื่องแกงใต้
หมูสามชั้น**

Spicy Stir-Fried Southern Curry Paste with
Pork Belly

220.-

067 หมูสามชั้นผัดกะปิ

Stir-Fried Pork Belly with Shrimp Paste

220.-

จ่ารม

— CHARMED —



อาหารทะเลจากทะเลเกาะขอม และ พื้นที่ใกล้เคียง

ปลากระพงสามน้ำ L ปลามีหลัง L ปลากระบอก L ปลาทราย
กุ้งแชบ๊วย L ปลาหมึก L ปลาหมึกไข่ L เนื้อปู L ปูม้า L ปูดำ
(อาหารทะเลบางประเภทอาจมีจำหน่ายตามฤดูกาล)



KOH YOR & LOCAL SEAFOOD

KOH YOR SEABASS / EELTAIL CATFISH / SEA MULLET / SILLAGO
BANANA SHRIMPS / SQUID / SQUID EGG
/ CRAB MEAT / BLUE CRAB / MUD CRAB





STIR-FRIED & MAIN DISH

อาหารประเภทผัด และอาหารจานหลัก

Signature

068 กุ้งแชบ๊วย หรือ กุ้ง
ก้ามกรามทอดราดซอสมะขาม

Banana Shrimps / Prawn topped with
Tamarind Sauce Curry Sauce

350.- / 380.-

Signature

069 ปลากระพงสามน้ำทอดน้ำปลา
เคียงยำมะม่วง 3 รส

Deep Fried Koh Yor Seabass with
Sweet Fish Sauce Dressing and Spicy
Green Mango Salad

270.-

071 ผัดผงกะหรี่ กุ้ง, ปลาหมึก, ปลากระพงสามน้ำ /
ปลาหมึกไข่ / รวมมิตร / กุ้งแชบ๊วย

Stir-Fried Curry Powder with Shrimps, Squid, Koh Yor Seabass /
Squid Egg // Banana Shrimps

280.-/380.-/350.-/320.-

Signature

070 ปลากระพงสามน้ำซอสดำ
บิงกรอบ

Deep Fried Koh Yor Seabass with
Black Soy Sauce and Crispy Ginger

250.-

STIR-FRIED & MAIN DISH

อาหารประเภทผัด และอาหารจานหลัก



072 กะหล่ำปลีผัดน้ำปลาหอม **120.-**
Stir-Fried Cabbage with Fish Sauce

073 กะหล่ำปลีผัดน้ำปลาหอม **150.-**
ไข่ขี้
Stir-Fried Cabbage with Fish Sauce and Egg



Signature

074 กุ้งแชบ๊วย หรือ กุ้ง **350/380.-**
ถ้ามกรามทอดราดซอสพะแนง
Banana Shrimps / Prawn topped with Panang
Curry Sauce



Signature

075 ไข่เจียวชาร์ม **130.-**
(กุ้ง หอมแดง พริก โหระพา)
Charm's Signature Omelet (Shrimps Shallots
Chili Basil)

076 ไข่เจียวกุ้งสับ หรือ ไข่เจียวปู **130.-**
Thai Style Omelet with Shrimps / Crab Meat

077 ไข่เจียวพะยอม **80.-**
Stir-Fried Cabbage with Fish Sauce and Egg

078 ไข่เจียวหมูสับ **100.-**
Thai Style Omelet with Pork

079 คะน้าฮ่องกงผัดน้ำมันหอย **180.-**
Stir- Fried Chinese Kale with Oyster Sauce

080 คะน้าฮ่องกงผัด **230.-**
ปลาหมอง
Stir- Fried Chinese Kale with Sun Dried Giant Fish

081 คะน้าฮ่องกงผัดปลาหมึก **230.-**
Stir- Fried Chinese Kale with Squid

082 คั่วแห้งพริกเกลือ **230.-**
ปลากระพงสามน้ำ
Stir Fried Koh Yor Seabass with Chili and Salt

อาหารประเภทผัด และอาหารจานหลัก



083 คั่วแห้งพริกเกลือกุ้ง หรือปลาหมึก 230.-

Stir Fried Shrimps/Squid with Chili and Salt

084 คั่วแห้งพริกเกลือปลาหมึกไข่ 300.-

Stir Fried Squid Egg Chili and Salt

085 ปลากระบอกทอดขมิ้น 320.-

Deep Fried Sea Mullet with Tumeric

086 ปลากระพงทอดขมิ้น 250.-

Deep Fried Koh Yor Seabass with Tumeric

088 ปลาหมึกไข่นิ่งมะนาว 380.-

Casseroled Mussels with Thai Style Herbs

089 ผัดกะเพรา หมูสับ, 180/220.-

Stir-Fried Holy Basil with Pork, Chicken / Beef

090 ผัดกะเพราทะเล 240.-

Stir-Fried Holy Basil with Mixed Seafood

STIR-FRIED & MAIN DISH



Signature

091 ปลากระพงสามน้ำทอด 250.-

Deep Fried Koh Yor Seabass with Sweet and Spicy Chili Sauce

Signature

092 ปลากระพงสามน้ำทอด 250.-

Deep Fried Koh Yor Seabass with Panang Sauce

Signature

093 ปลากระพงสามน้ำทอด 250.-

Deep Fried Koh Yor Seabass with Tamarind Sauce

094 ผัดไข่เค็ม เนื้อปู / ปูม้า / ปูดำ

Stir-Fried Salted Egg Yolk with Crab Meat / Blue Crab / Mud Crab

380/480/480.-

095 ผัดฉ่า เนื้อปู / ปูม้า / ปูดำ

Stir-Fried Spicy with Crab Meat / Blue Crab / Mud Crab

380/480/480.-

STIR-FRIED & MAIN DISH

อาหารประเภทผัด และอาหารจานหลัก



Signature

096 ผัดไข่เค็ม กุ้ง, ปลาหมึก,
ปลากระพงสามน้ำ/ปลาหมึกไข่/กุ้งแชบ๊วย

Stir-Fried Salted Egg Yolk with Shrimps, Squid,
Koh Yor Seabass / Squid Egg / Banana Shrimps

280/380/350/320.-

097 ผัดฉ่า กุ้ง, ปลาหมึก, ปลากระพงสามน้ำ
/ ปลาหมึกไข่ / รวมนมสด / กุ้งแชบ๊วย

Stir-Fried Spicy with Shrimps, Squid,
Koh Yor Seabass / Mixed Seafood / Banana Shrimps

280/380/350/320.-

098 ผัดเปรี้ยวหวาน กุ้ง, ปลาหมึก,
ปลากระพงสามน้ำ/ปลาหมึกไข่/รวมนมสด
/ กุ้งแชบ๊วย

Stir-Fried Sweet and Sour with Shrimps, Squid,
Koh Yor Seabass / Squid Egg / Banana Shrimps

280/380/350/320.-

099 ผัดเปรี้ยวหวานไก่

220.-

Stir-Fried Sweet and Sour with Chicken

100 ผัดผงกะหรี่ เนื้อปู/ปูม้า/ปูดำ

Stir-Fried Curry Powder with Crab Meat / Blue Carb /
Mud Crab

380/480/480.-

111 ผัดพริกไทยดำ กุ้ง, ปลาหมึก,
ปลากระพงสามน้ำ/ปลาหมึกไข่/รวมนมสด
/ กุ้งแชบ๊วย

Stir-Fried Black Pepper Sauce with Shrimps, Squid,
Koh Yor Seabass / Squid Egg / Banana Shrimps

280/380/350/320.-

112 ผัดพริกไทยดำ เนื้อปู/ปูม้า/ปูดำ

Stir-Fried Black Pepper Sauce with Crab Meat /
Blue Carb / Mud Crab

380/480/480.-



113 ผัดมะเขือยาวหมูสับ **150/180.-**
หรือกุ้ง ไช้ระพา

Stir-Fried Egg Plant Soybean Paste Sauce with
Minced Pork / Shrimps

114 ผัดเม็ดมะม่วงใส่ไก่

220.-

Stir-Fried Chicken with Cashewnuts



117 อบวุ้นเส้น ปูม้า/ปูดำ 480/480.-
Casseroled Glass Noodles with Blue Crab / Mud Crab

118 หอยแมลงภู่อบสมุนไพร 160.-
Casseroled Mussels with Thai Style Herbs



RICE DISH

อาหารประเภทข้าว



Signature

120 ข้าววงยำปู 280.-
Rice with Crab Meat and Crab Roe served with Spicy Seafood Sauce



121 ข้าวต้มแห้งทะเล 200.-
Rice with Mixed Seafood served with Soup

122 ข้าวผัดไข่/หมู,ไก่ 100/120.-
Fried Rice with Egg / Pork ,Chicken

123 ข้าวผัดปลาหมึก, กุ้ง / ทะเล
Fried Rice with Sundried Giant Fish
M 140/160.- L 280/300.-

124 ข้าวผัดสับปะรดใส่ไก่ และกุ้ง 180.-
Pineapple Fried-Rice with Chicken and Shrimps



125 ข้าวผัดปลาหมึกของ 180.-
Fried Rice with Sundried Giant Fish

126 ข้าวสวยหอมมะลิ 25.-
Jasmine Rice (1 Portion)

127 ข้าวสวยหอมมะลิ 90.-
(แบบโล)
Jasmine Rice (Pot)

128 ข้าวสังข์หยด 35.-
Sangyod Brown Rice (1 Portion)

129 ข้าวสังข์หยด (แบบโล) 110.-
Sangyod Brown Rice (Pot)

SIDE DISH เครื่องเคียง

130 ไข่ดาว 25.-
Sunny Side Up Egg

131 ไข่ยางมะตูม หรือ ไข่ต้ม 25.-
Semi-Hard Boiled Egg / Hard Boiled Egg

132 ชุดผักสด 50.-
Local Seasonal Vegetable

133 ปลาทุททอด 50.-
Deep Fried Mackerel

DESSERT

ขนมหวาน

Signature

134 โรตาทองม้วนครีมสด

Thai Crispy Roll Stuffed with Fresh Cream

150.-

136 ผลไม้ตามฤดูกาล

Seasonal Fruit Set

150.-

Signature

135 โรตีกกรอบชอสชาปิกซ์ไต้และนมข้น

Crispy Roti Served with Thai Tea Sauce and Sweet Condensed Milk

130.-

137 มะม่วงเขาสองแฉ่ม 150.-

Koh-Yor Pickled Mango on Ice



Signature

138 กล้วยหอมทองบวดี

Golden Banana in Coconut Milk

65.-



Signature

139 บลูเบอร์รี่ชีสพายทองม้วนกรอบ

Golden Roll Crust with Blueberry Creamcheese

150.-

140 ไอศกรีม ชาร์ม

Thai Crispy Roll Stuffed with Fresh Cream

ดาร์ม
— CHARMED —