

A-LA-CARTE DISHES

餐前开胃菜 APPETIZERS

川味老醋舟山海蜆头 อีโป๊วกระพริบผัด MARINATED CHINESE JELLYFISH WITH VINEGRETTE DRESSING (SICHUAN STYLE)	680
鲜果阿拉斯加蟹肉沙拉 อะโวกาโดสลัดปูอลาสกา ALASKAN KING CRAB MEAT, AVOCADO, GINGKO NUTS AND FRESH FRUIT SALAD WITH SECRET HOMEMADE DRESSING	680
鲜果虾球沙拉 กุ้งทอดกรอบสลัดผลไม้ CRISPY FRIED PRAWN WITH FRESH FRUIT SALAD AND CREAMY DRESSING	680
醉鸡 ไก่เซี่ยเซี่ย MARINATED CHICKEN IN SHAOXING WINE (DRUNKEN CHICKEN)	380
椒盐酥炸银鱼 ปลาเงินทอดพริกเกลือ DEEP-FRIED SILVER FISH WITH SALT AND CHILI	400
松花口水鸡 ไก่ต้มซอสพริก เสร์ฟพร้อมไข่เยี่ยวม้า STEAMED CHICKEN WITH CHILI SAUCE AND CENTURY EGG	380
蒜香黄金脆豆腐 เต้าหู้ทอดพริกเกลือ CRISPY FRIED TOFU WITH GARLIC AND CHILI	280

木炭烧烤 / 卤水 GRILL SPECIALTIES

北京烤鸭-港式三食 เป็ดปักกิ่งเสิร์ฟสองครั้ง เสร์ฟ 3 อย่าง BARBECUED PEKING DUCK - HONG KONG STYLE IN THREE COURSES	1,600 PER WHOLE DUCK
片皮烤鸭配薄饼 เป็ดหนังกรอบเสิร์ฟพร้อมแป้งแผ่นคัทและเครื่องเคียง 1 ST COURSE: CRISPY SKIN SERVED WITH CHINESE PANCAKES AND CONDIMENTS	
鸭腿配梅子酱 น่องเป็ดย่างเสิร์ฟพร้อมซอสเมือ 2 ND COURSE: DUCK LEGS SERVED WITH PLUM SAUCE	
烧味拼盘 เนื้อเป็ดผัดขิงและต้นหอม 3 RD COURSE: STIR-FRIED DUCK MEAT WITH GINGER AND SPRING ONIONS	
炭烤乳猪 (两食) หมูหัน BARBECUED SUCKLING PIG	2,200 PER WHOLE PIG
片皮乳猪配薄饼 หนังหมูกรอบเสิร์ฟพร้อมแป้งแผ่นคัทและเครื่องเคียง 1 ST COURSE: CRISPY PORK SKIN SERVED WITH CHINESE PANCAKES AND CONDIMENTS	
蒜香烤猪肉 เนื้อหมูอบกระเทียม 2 ND COURSE: PORK MEAT BAKED WITH GARLIC SAUCE	
明火烤鸭 เป็ดปักกิ่ง ROASTED BARBECUED DUCK	400
蜜汁烤叉烧 หมูแดงอบน้ำผึ้ง HONEY-GLAZED BARBECUED PORK	400
脆皮烧肉 หมูสามชั้น CRISPY ROASTED PORK BELLY	450

汤羹 SOUPS

- 佛跳墙** 1,600 PER PERSON
พระกระโดดกำแพง
DOUBLE BOILED SUPERIOR BROTH WITH ABALONE, SEA CUCUMBER, FISH MAW, CONPOY, DRIED MUSHROOM AND CHINESE HERBS
- 红烧极品官燕** 1,600 PER PERSON
ซูปรังนกพิเศษ
BRAISED SUPERIOR BIRD'S NEST SOUP
- 元贝花胶汤** 680 PER PERSON
ซูพหอยเชลล์กับกระเพาะปลาสด
STEAMED FRESH SCALLOPS WITH FISH MAW SOUP
- 野生羊肚菌炖花胶** 680 PER PERSON
ซูพกระเพาะปลาตุ๋นเห็ดมอเรล
DOUBLE-BOILED FISH MAW SOUP WITH MOREL MUSHROOM
- 粉红玫瑰杞子炖竹丝鸡** 380 PER PERSON
ซูปไก่ดำตุ๋นชาภูหลานดำกับ
DOUBLE-BOILED BLACK CHICKEN BROTH WITH PINK ROSE AND WOLFBERRIES
- 酸辣海皇羹** 330 PER PERSON
ซูปเสฉวนทะเล
TRADITIONAL HOT AND SOUR SEAFOOD SOUP
- 海鲜豆腐菠菜羹** 320 PER PERSON
ซูปผักโขมเต้าหู้ทะเล
BRAISED SEAFOOD SOUP WITH SPINACH AND BEAN CURD

海鲜汇

ASSORTED SEAFOOD

- 韭黄菌菇炒鲜虾** 680
กึ่งผัดเห็ดและกุยช่าย
STIR-FRIED PRAWN WITH MUSHROOM AND CHIVES
- 上汤鲜虾扇贝** 980
หอยเชลล์กับกุ้งอบยอดซูป
PAN-FRIED SCALLOPS AND PRAWNS IN THICKENED SUPERIOR STOCK
- 蛋白蒸波士顿龙虾钳** 980
ก้ามกุ้งมังกรนวดสับหนึ่งไข่ขาว
STEAMED BOSTON LOBSTER CLAWS WITH EGG WHITE
- 香炸鳕鱼配炒蛋白** 980
ปลาหิมะทอดไข่ขาว
DEEP-FRIED COD FISH SERVED WITH SCRAMBLED EGG WHITE
- 川味泡椒虾** 680
กึ่งซอสเสฉวน
BRAISED PRAWN IN PICKLED CHILI SAUCE (SICHUAN STYLE)
- 川味宫保扇贝** 900
หอยเชลล์ผัดพริกแห้งและถั่วงอก
STIR-FRIED SCALLOPS WITH DRIED CHILI AND PEANUTS (SICHUAN STYLE)

家禽 POULTRY

面包鸡配荷叶包菌菇、金华火腿及扇贝 1,680

ไก่ทอดคั่ว
BAKED MARINATED WHOLE CHICKEN STUFFED WITH MUSHROOM,
JINHUA HAM AND SCALLOPS WRAPPED IN LOTUS LEAF
AND CHINESE BREAD CRUST

腰果宫保鸡丁 380

ไก่ผัดเม็ดมะม่วง
WOK-FRIED CHICKEN THIGH WITH CASHEW NUTS AND FRIED CHILI

干葱豆豉鸡煲 380

ไก่ผัดเต้าหู้ผัดผัด
BRAISED CHICKEN THIGH IN BLACK BEAN SAUCE
BAKED IN CLAY POT

柠檬煎鸡胸肉 380

ไก่ทอดซอสเลมอน
PAN-FRIED CHICKEN BREAST WITH LEMON SAUCE

鸡腿肉辣炒芥蓝 380

ไก่ผัดคะน้าฮ่องกง
WOK-FRIED CHICKEN THIGH AND HONG KONG KALE
WITH GINGER SAUCE

鱼 FISH

泰星班 450/100 G

ปลาเก๋านวดไทย
SPOTTED GROUPER

海石班 180/100 G

ปลาเก๋า
BLACK GROUPER

笋壳鱼 230/100 G

ปลาชุก
SOON HOCK

金目卢 140/100 G

ปลากระพงขาว
SEA BASS

烹调方式 วิธีการปรุง COOKING STYLE:

港式清蒸
นึ่งซีอิ๊วสไตล์ฮ่องกง
STEAMED IN SOYA SAUCE
HONG KONG STYLE

油炸
ทอด
DEEP-FRIED

蒜茸蒸
นึ่งกระเทียม
STEAMED WITH GARLIC

豆豉蒸
นึ่งเต้าหู้
STEAMED IN BLACK BEAN SAUCE

红烧
อบน้ำเต้าหู้
BRAISED WITH PORK BELLY,
TOFU AND VEGETABLES

生猛海鮮

LIVE SEAFOOD

普吉龙虾 กุ้งนาง PHUKET LOBSTER	500/ 100 G
面包蟹 ปูเนื้อ BROWN CRAB	220/ 100 G
大河虾 กุ้งแม่น้ำ RIVER PRAWN	150/ 100 G
小虾 กุ้งทะเล SHRIMP	180/ 100 G

烹調方式

วิธีการปรุง

COOKING STYLE:

刺身

ซาซิมิ
SASHIMI

上汤焗

อบยอดปู
BAKED IN THICKENED SUPERIOR STOCK

白灼

ต้มเสิร์ฟพร้อมซอสซีอิ๊ว
POACHED AND SERVED
WITH LIGHT SOYA SAUCE

姜葱炒

ผัดยี่หุบกุ้ง
STIR-FRIED WITH GINGER AND
SPRING ONIONS

椒盐炒

ผัดพริกแกง
STIR-FRIED WITH CHILI AND SALT

蒜茸粉丝蒸

นึ่งปูเนื้อในซอสเทียม
STEAMED WITH FRAGRANT
GARLIC AND GLASS NOODLES

蒜茸蒸

นึ่งปูเนื้อเทียม
STEAMED WITH GARLIC

肉类

MEAT

镇江排骨 ซีโครงหมูทอดซอสจิงเจียง DEEP-FRIED PORK RIBS TOSSED IN ZHENJIANG SAUCE	480
辣味回锅肉片 (川菜) หมูเส้นผัดสั้ตลิวเสววน TWICE COOKED SLICED PORK WITH CHILI SAUCE (SICHUAN STYLE)	480
黑椒牛柳 เนื้อสันในผัดพริกไทยดำ STIR-FRIED BEEF FILET WITH HERBS AND BLACK PEPPER	780
姜葱炒牛肉 เนื้อสันในผัดขิงและต้นหอม STIR-FRIED BEEF FILET WITH GINGER AND SPRING ONION	550
麻辣牛柳 (川菜) เนื้อสันในผัดพริกเสววน STIR-FRIED BEEF FILET WITH DRIED CHILI (SICHUAN STYLE)	550

素食

VEGETABLE

- 清炒莲藕素菜** 320
รากบัวผัดผักเห็ดและแปะก๊วย
STIR-FRIED LOTUS ROOT, MUSHROOM, GINKGO AND VEGETABLES
- 蒜茸炒通心菜** 320
ผักบุ้งผัดกระเทียม
WOK-FRIED MORNING GLORY WITH MINCED GARLIC
- 养生竹笙芦笋** 360
หน่อไม้ฝรั่งสอดไส้ยี่อไฟ
BAMBOO PITH STUFFED WITH ASPARAGUS
- 鲜冬菇扒时蔬** 380
ผักเห็ดชิตาเกะผัดรวมมีตัส
STIR-FRIED SHIITAKE MUSHROOMS WITH SEASONAL VEGETABLES
- 老干媽炒秋葵** 320
ดอกกระเจียนผัดซอสเหล่ากันหม่า
STIR-FRIED OKRA WITH LAOGANMA SAUCE
- 姜汁炒芥兰** 320
คะน้าผัดซอสขิง
STIR-FRIED KALE IN GINGER SAUCE

主食

FRIED RICE AND NOODLE

- 波士顿龙虾泡饭** 1,200
ข้าวต้มกุ้งมังกรนอสตันหม้อดิน
BOSTON LOBSTER RICE SOUP IN CLAY POT
- 竹香糯米蒸蟹肉** 2,000
ข้าวเหนียวเนื้อปู
STEAMED STICKY RICE WITH CRAB MEAT IN BAMBOO BASKET
- 扬州炒饭** 420
ข้าวผัดหยางโจว
YANGZHOU FRIED RICE
- 鲍汁瑶柱鸡粒虾干炒饭** 380
ข้าวผัดซอสเป๋าฮื้อ
FRIED RICE IN BRAISED ABALONE SAUCE WITH CONPOY,
DICED CHICKEN AND DRIED SHRIMP
- 海鲜炒面** 450
ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าทะเล
STIR-FRIED NOODLES WITH SEAFOOD GRAVY SAUCE
- 豉椒牛肉炒河粉** 420
เส้นใหญ่ราดหน้าเนื้อซอสเต้าซี่
STIR-FRIED RICE NOODLES WITH SLICED BEEF
IN BLACK BEAN GRAVY SAUCE
- 鲜虾云吞鸡汤** 250
เกี๊ยวน้ำกุ้ง
PRAWN WON TON SOUP