



Bird's nest salad with wasabi dressing in cantaloupe

Braised shark fin with fresh fish maw & sea cucumber in brown soup



Hot & sour shark fin and fresh fish maw soup



Double boiled shark fin with black bone chicken in ginseng (clear soup)



Braised superior shark fin in brown soup





## ออริเกีร์ฟ / Hors d'oeuvres

- |  |            |
|--|------------|
| 01. สลัดรังนกซีฟู้ดวาซาบิในลูกแคนตาลูป               | 700 Baht++ |
| Bird's nest salad with wasabi dressing in cantaloupe |            |
| 02. สลัดโกลเด้นพาลาเชซ (ผลไม้)                       | 550 Baht++ |
| Crab stick with mixed fruit salad                    |            |
| 03. หูฉลามผัดแห้ง                                    | 750 Baht++ |
| Stir-fried shark fin with scrambled eggs             |            |
| 04. ปลาเงินทอดกรอบ                                   | 400 Baht++ |
| Deep fried silver fish with salt sauce               |            |
| 05. แมงกะพรุนฮ่องกงยาเซียงไฮ้                        | 400 Baht++ |
| Jelly fish with Shanghai sauce                       |            |
| 06. ลูกชิ้นกุ้งกุ้ยหลิน                              | 400 Baht++ |
| Deep-fried prawns ball "Kui-Hlin" style              |            |

## หูฉลาม / Shark Fin

- |   |              |
|---|--------------|
|   | Per Person   |
| 07. หูฉลามเจ้าสมุทร (กระเพาะปลาสด, ปลิงทะเล)                            | 880 Baht++   |
| Braised shark fin with fresh fish maw & sea cucumber in brown soup      |              |
| 08. หูฉลามกระเพาะปลาสดซุปล้วน   | 990 Baht++   |
| Hot & sour shark fin and fresh fish maw soup                            |              |
| 09. หูฉลามไก่ดำตุ๋นโสมจีน (น้ำใส)                                       | 770 Baht++   |
| Double boiled shark fin with black bone chicken in ginseng (clear soup) |              |
| 10. หูฉลามแผ่นพิเศษน้ำแดง   | 1,100 Baht++ |
| Braised superior shark fin in brown soup                                |              |

Applicable 10% service charge and tax. will be added.





Traditional roasted peking duck



Barbecued suckling pig "Hong Kong" style



Hot and Sour soup



## ซุ๊ป / Soup

Per Person

- |  |            |
|--|------------|
| 11. ซุ๊ปกระเพาะปลาสดเห็ดหอมตุ๋นยาจีน                               | 700 Baht++ |
| Double-boiled fresh fish maw with black mushroom in Chinese herbs  |            |
| 12. ซุ๊ปไก่ดำเยื่อไผ่ตุ๋นโสมจีน                                    | 200 Baht++ |
| Double-boiled black bone chicken with bamboo piths in ginseng soup |            |
| 13. ซุ๊ปเกี๊ยวกุ้งน้ำ  | 200 Baht++ |
| Prawns wonton soup   |            |

## บาร์บีคิว และ-จวงย่าง / Barbecued & Roasting

- |  |                    |
|--|--------------------|
| 14. เป็ดปักกิ่ง                          | Whole 900 Baht++   |
| Traditional roasted peking duck          |                    |
| 15. เป็ดย่างฮ่องกง                       | 450 Baht++         |
| Roasted duck "Hong Kong" style           |                    |
| 16. หมูหันฮ่องกง                         | Whole 2,600 Baht++ |
| Barbecued suckling pig "Hong Kong" style |                    |
| 17. หมูหันเกล็ดทอง                       | Whole 2,500 Baht++ |
| Golden barbecued suckling pig            |                    |

## เป๋าฮื้อ / Abalone

- |   |              |
|---|--------------|
| 18. เป๋าฮื้อเจียนน้ำมันหอย  | 2,200 Baht++ |
| Sauteed abalone in oyster sauce                                   |              |
| 19. เป๋าฮื้อแผ่นน้ำแดง  | 1,600 Baht++ |
| Braised sliced abalone with black mushroom in brown sauce         |              |
| 20. เป๋าฮื้อสามเซียน  | 2,200 Baht++ |
| Braised abalone with sea cucumber & fresh fish maw in brown sauce |              |

Applicable 10% service charge and tax, will be added



Deep fried prawns  
with cream salad



Stir-fried crystal prawns



Stir-Fried scallops with X.O. sauce



## หอยทะเล และหอยนางรม / Scallops 7 Clams

- |   |              |
|---|--------------|
| 21. หอยหน่อไม้ทะเลเจียนคน้ำฮ่องกง                       | 700 Baht++   |
| Fried sea-asparagus with "Hong Kong " kale oyster sauce |              |
| 22. หอยเชลล์ผัดซอส X.O.                                 | 1,500 Baht++ |
| Stir-Fried scallops with X.O. sauce                     |              |
| 23. หอยเชลล์ผัดพริกเสฉวน                                | 1,500 Baht++ |
| Stir-fried fresh scallops with Szechuan sauce           |              |
| 24. หอยสังข์แปะชะ                                       | 750 Baht++   |
| Stir-fried conche shells with hot oil                   |              |
| 25. หอยสังข์ผัดขิงอ่อน                                  | 750 Baht++   |
| Stir-fried conche shells with mild ginger               |              |

## กุ้ง / Prawns

- |   |            |
|---|------------|
| 26. กุ้งทอดครีมสลัด                       | 700 Baht++ |
| Deep fried prawns with cream salad        |            |
| 27. กุ้งแก้วเจียรนัย                      | 550 Baht++ |
| Stir-fried crystal prawns                 |            |
| 28. กุ้งแก้วผัดซอส X.O.                   | 550 Baht++ |
| Stir-fried crystal prawns with X.O. sauce |            |
| 29. กุ้งอบกระเทียม                        | 550 Baht++ |
| Baked prawns with garlic sauce            |            |

Applicable 10% service charge and tax, will be added





Stir-fried crab with yellow curry powder



Steamed sea cucumber stuffed minced prawn sauce



Baked snow fish with salt & chilli



Steamed snow fish in soya sauce



### ปู / Crab

- |     |  |              |
|-----|--|--------------|
| 30. | <b>ปูผัดพริกไทยดำ</b><br>Fried crab with black pepper sauce      | 250 / 100 g. |
| 31. | <b>ปูผัดผงกะหรี่</b><br>Stir-fried crab with yellow curry powder | 250 / 100 g. |
| 32. | <b>ปูผัดซีอิ้วฮ่องกง</b><br>Fried crab with Hong Kong soya sauce | 250 / 100 g. |

### ปลา / Fish

- |     |   |             |
|-----|---|-------------|
| 33. | <b>ปลาบู่หนึ่งซีอิ้วฮ่องกง</b><br>Steamed goby fish with Hong Kong soya sauce | 200/ 100 g. |
| 34. | <b>ปลาหิมะหนึ่งซีอิ้ว</b><br>Steamed snow fish in soya sauce                  | 390/100 g.  |
| 35. | <b>ปลาหิมะอบพริกเกลือ</b><br>Baked snow fish with salt & chilli               | 390/100 g.  |
| 36. | <b>เนื้อปลาเก๋าอบน้ำแดง</b><br>Baked garoupa fish with brown sauce            | 800 Baht++  |
| 37. | <b>เนื้อปลาหมอตะเลทอดซีอิ้ว</b><br>Deep-fried grouper in soya sauce           | 800 Baht++  |

### ปลิง / Sea Cucumber

- |     |  |            |
|-----|--|------------|
| 38. | <b>มันมีปลิงทะเล</b><br>Steamed sea cucumber stuffed minced prawn sauce                | 900 Baht++ |
| 39. | <b>ปลิงทะเลกุ้งสดผัดกระเพรา</b><br>Stir-fried sea cucumber with prawns and fresh basil | 900 Baht++ |







Braised bean curd with seafood in brown sauce



Sweet & sour pork



Fried rice "Yang-Chow" Style



Fried flat rice noodles topped with fish in black bean sauce



## เต้าหู้ และผัก / Bean Curd & Vegetable

- |   |            |
|---|------------|
| 40. เต้าหู้สอดไส้กุ้งน้ำแดง   | 300 Baht++ |
| Steamed bean curd stuffed minced prawns in brown sauce                |            |
| 41. เต้าหู้เสฉวนซีฟู้ด  | 400 Baht++ |
| Braised "Mapao" bean curd with seafood & chili sauce "Szechuan" style |            |
| 42. ค่าน้ำฮ่องกงน้ำมันหอย   | 250 Baht++ |
| Young "Hong Kong" kale topped with oyster sauce                       |            |
| 43. ผัดผักบ้วยเล้งผัดกระเทียม   | 250 Baht++ |
| Stir-fried Chinese spinach with fresh garlic                          |            |
| 44. ผักกาดแก้วราดซอสเป้าฮ้อ   | 250 Baht++ |
| Stir-fried iceberg lettuce with abalone sauce                         |            |
| 45. ผักได้หวันราดซอสกระเทียมโทน                                       | 250 Baht++ |
| Stir-fried pak choi topped with pickled garlic sauce                  |            |
| 46. เห็ดสามสหายเต้าหู้น้ำแดง  | 300 Baht++ |
| Sauteed three mushrooms with bean curd in brown sauce                 |            |

## ข้าว บะหมี่ และก๋วยเตี๋ยว / Rice & Noodle

- |  |            |
|--|------------|
| 47. ข้าวผัดหยางเจา   | 280 Baht++ |
| Fried rice "Yang Chow" style                                 |            |
| 48. ข้าวผัดปู  | 280 Baht++ |
| Fried rice with crab meat                                    |            |
| 49. ก๋วยเตี๋ยวลดหน้าปลาเต้าซี่                               | 380 Baht++ |
| Fried flat rice noodles topped with fish in black bean sauce |            |





Fried egg noodles with shredded chicken in creamy sauce



Chilled sweeten tapioca with cantaloup melon



Sweetened bean curd with fruit salad



- |   |            |
|---|------------|
| 50. ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าทะเล   | 380 Baht++ |
| Fried flat rice noodles with seafood cooked in thick juice flavored with oyster sauce |            |
| 51. โภยซีหมี  | 280 Baht++ |
| Fried egg noodles with shredded chicken in creamy sauce                               |            |
| 52. บะหมี่ชกเกียน   | 300 Baht++ |
| Fried egg noodle "Fukien" style   |            |
| 53. อีหมีเนื้อปู  | 350 Baht++ |
| Fried "E-Me" egg noodle with crab meat  |            |
| 54. บะหมี่กึ่งฟู (กระเพาะปลาสด, หอยท่อนอไม้ทะเล)                                      | 950 Baht++ |
| Fried egg noodle with fresh fish maw and sea asparagus in abalone sauce               |            |

### ขนมหวาน / Desserts

- |  |            |
|--|------------|
| 55. สาตุนแคนตาลูป                                    | 120 Baht++ |
| Chilled sweeten tapioca with cantaloup melon         |            |
| 56. เต้าฮวยฟรุ้ตสลัด                                 | 120 Baht++ |
| Sweetened bean curd with fruit salad                 |            |
| 57. บัวลอยน้ำขิง                                     | 120 Baht++ |
| Steamed sesame dumplings in ginger syrup             |            |
| 58. พุทราจิ้นทอด                                     | 350 Baht++ |
| Chinese pancake stuffed with sweetened date paste    |            |
| 59. เผือกหิมะ  | 350 Baht++ |
| Deep fried taro in icing sugar                       |            |
| 60. ไข้วหนึ่แปะก๊วย                                  | 400 Baht++ |
| Sweetened mashed taro with ginkgo nuts & sticky rice |            |

Applicable 10% service charge and tax. will be added.

