



精緻淺嘗菜單 DE GUSTATION MENU

4,900.- PER PERSON

1人様 4,900

TEA PAIRING 888.- PER PERSON

鮮雜菌脆香腐皮卷 

CRISPY BEAN CURD SHEET FILLED WITH ASSORTED FRESH MUSHROOMS

เปาะเปี๊ยะฟองเต้าหู้ใส่เห็ดรวม

開胃話梅南瓜 

PUMPKIN WITH HOMEMADE PRESERVED PLUM SAUCE

ฟักทองสามรส

羊肚菌清雞湯燉响螺

DOUBLE-BOILED SEA CONCH AND MOREL IN CHICKEN BROTH

ซูบหอยสังข์ตุ๋นเห็ดมอเรล

蛋白西施龍蝦球

STIR-FRIED PHUKET LOBSTER WITH EGG WHITE, CORAL CRAB AND GREEN ASPARAGUS


กุ้งมังกรคัดไข่ขาวซอสมันปู

COLD BREW PRE-CHINGMING LONG JIN TEA

香煎百花帶子 

PAN-FRIED HOKKAIDO SCALLOPS WITH MINCED SHRIMP

หอยเชลล์ยัดไส้กุ้งซอสพอร์คไวน์

彩虹仙子 

ORGANIC COCKTAIL TOMATO AND YOUNG VEGETABLES WITH PUMPKIN SAUCE

มะเขือเทศพ้อผักต้นในซอสฟักทอง

踏雪尋梅

STEWED SNOW FISH WITH SHALLOTS AND CHILLI SAUCE

เนื้อปลาหิมะเจียนซอสพริกซีอิ๊ว

鮮果咕嚕紅蝦

SWEET AND SOUR CRISPY CARABINEROS

กุ้งพระราชากรอบราดซอสเปรี้ยวหวาน

WHITE PEONY TEA WITH ROSE BUD



CONTAINS PORK



VEGETARIAN

PRICES ARE IN THAI BAHT AND SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.  
价格以泰铢计算并需另收10%服务费和政府税费。



北菇千層燜東星斑

STEWED RED GROUPER WITH BLACK MUSHROOMS AND GARLIC

เนื้อปลาเก๋าแดงกับฟองเต้าหู้ซอสกระเทียมน้ำแดง

清湯白玉和牛卷

BRAISED M6 WAGYU BEEF BRISKET ROLLS WITH TURNIP IN BEEF SOUP

ซูปเนื้อวากิวห่อหัวผักกาดตุ๋น

松露鮮菌燴上素 

BRAISED FRESH MUSHROOMS WITH BLACK TRUFFLE IN BEAN CURD SKIN

ฟองเต้าหู้ห่อเห็ดไผ่หนึ่งราดซอสเห็ดดำทรัฟเฟิล

荷葉紅棗蒸雞

STEAMED FREE-RANGE CHICKEN WITH RED DATES IN LOTUS LEAVES


ไก่ห่อหนึ่งใบบัว

*TAIWAN DONGDING OOLONG TEA WITH WOLFBERRY*

薑蔥西班牙黑毛豬撈麵 

NOODLES WITH BARBECUED IBERICO PORK, SPRING ONIONS AND GINGER

บะหมี่ตัดหมูดำไอบีเรียย่าง

芋頭臘腸粒炒飯 

FRIED RICE WITH LAP CHONG CHINESE SAUSAGE AND TARO

ข้าวคั่วกุนเชียงและเผือก

*PU-ER TEA WITH SNOW CHRYSANTHEMUM*

南瓜椰汁燕窩露

BIRD'S NEST IN PUMPKIN AND COCONUT CREAM

รังนกครีมฟักทอง

銀杏馬蹄千絲豆腐糖水  

SWEETENED TOFU FLOWER WITH GINKGO AND WATER CHESTNUTS

เต้าฮวยเย็นใส่แปะก๊วยและเห็ดหูหนูขาว

*COLD BREW LYCHEE BLACK TEA*

 CONTAINS NUTS  CONTAINS PORK  VEGETARIAN

PRICES ARE IN THAI BAHT AND SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

价格以泰铢计算并需另收10%服务费和政府税费。



## 邱總廚精選推介 • CHEF'S SIGNATURE DISHES

羊肚菌清雞湯燉响螺 	ซูปหอยสังข์ตุ๋นเห็ดมอเรล		750 PER PERSON 1人前
DOUBLE-BOILED SEA CONCH AND MOREL IN CHICKEN BROTH			
蛋白西施龍蝦球 	กุ้งมังกรคั่วไข่ขาวซอสมันปู		3,800 PER PERSON 1人前
STIR-FRIED PHUKET LOBSTER WITH EGG WHITE, CORAL CRAB AND GREEN ASPARAGUS			
踏雪尋梅 	เนื้อปลาหิมะเจียนซอสพริกซีอิ๊ว		1,200 PER PERSON 1人前
STEWED SNOW FISH WITH SHALLOTS AND CHILLI SAUCE			
芝麻脆皮雞 	ไก่ทอดซอสงา	850 HALF 1/2匹	1,600 WHOLE 1匹
ROASTED CRISPY CHICKEN WITH SESAME			
銀杏馬蹄千絲豆腐糖水  	เต้าฮวยเย็นใส่แปะก๊วยและเห็ดหูหนูขาว		280 PER PERSON 1人前
SWEETENED TOFU FLOWER WITH GINKGO AND WATER CHESTNUTS			

## 美味頭盤 • APPETISERS

明爐燒鴨	เป็ดย่าง		550
ROASTED DUCK			
香芒龍蝦卷 	เปาะเปี๊ยะกุ้งมังกร		550 PER PIECE 1ピース
SPICED LOBSTER AND MANGO ROLL			
檸蜜百花蟹鉗	ก้ามปูทอดซอสน้ำผึ้งมะนาว		600 PER PIECE 1ピース
DEEP-FRIED CRAB CLAW WITH MINCED SHRIMP IN HONEY-LIME SAUCE			
開胃話梅南瓜 	ฟักทองสามรส		500
PUMPKIN WITH HOMEMADE PRESERVED PLUM SAUCE			
鮮雜菌脆香腐皮卷 	เปาะเปี๊ยะฟองเต้าหู้ใส่เห็ดรวม		600
CRISPY BEAN CURD SHEET FILLED WITH ASSORTED FRESH MUSHROOMS			
脆皮燒腩仔 	หมูกรอบ		600
CRISPY PORK BELLY			
蜜燒西班牙黑豚肉叉燒 	หมูดำไอบีรีย่าง		1,300
BARBECUED IBERICO PORK			



SIGNATURE DISH



CONTAINS PORK



VEGETARIAN

PRICES ARE IN THAI BAHT AND SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.  
價格以泰銖計算并需另收10%服務費和政府稅費。



## 滋補湯類 • MEI JIANG IMPERIAL SOUPS

<p>宮廷酸辣羹 HOT AND SOUR SOUP</p>	<p>ซุ๊ปเห็ดเปรี้ยว</p>	<p>550 PER PERSON 1人前</p>
<p>雞腿蒜瑤柱燴花膠  BRAISED FISH MAW SOUP WITH CONPOY AND DRUMSTICK MUSHROOMS</p>	<p>กระเพาะปลาน้ำแดงกับเห็ดขาไก่</p>	<p>820</p>
<p>蟹皇燴花膠   FISH MAW SOUP WITH CORAL CRAB</p>	<p>ซุ๊ปมันปูกับกระเพาะปลาสด</p>	<p>950 PER PERSON 1人前</p>
<p>鮮蟹肉琵琶官燕  BRAISED PI PA IMPERIAL BIRD'S NEST WITH CRAB MEAT</p>	<p>รังนกกับเนื้อปูตุน้ำแดง</p>	<p>2,100 PER PERSON 1人前</p>

## 湯羹 • SOUPS

<p>老火靚湯  SOUP OF THE DAY 'TRADITIONAL CANTONESE' STYLE</p>	<p>ซุ๊ปประจำวันสไตล์กวางตุ้ง</p>	<p>420</p>
<p>高湯花膠燉花蒜  DOUBLE-BOILED SUPERIOR FISH MAW SOUP WITH SHIITAKE MUSHROOMS</p>	<p>กระเพาะปลาน้ำใสกับเห็ดชิตาเกะ</p>	<p>920</p>
<p>羊肚菌清雞湯燉响螺  DOUBLE-BOILED SEA CONCH AND MOREL IN CHICKEN BROTH</p>	<p>ซุ๊ปหอยสังข์ตุนเห็ดมอเรล</p>	<p>750 PER PERSON 1人前</p>



SIGNATURE DISH

 CONTAINS PORK

PRICES ARE IN THAI BAHT AND SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.  
价格以泰铢计算并需另收10%服务费和政府税费。



## 健康素食 • HEALTHY VEGETARIAN

羊肚菌燉菜膽枸杞湯 DOUBLE-BOILED MOREL, BRASSICA AND WOLFERRY SOUP	ซูปเห็ดมอเรลตุ๋นบ็อกฉ่อย	500
竹筴燴鮮露筍 STIR-FRIED GREEN ASPARAGUS TOPPED WITH BAMBOO PITHS	ผัดหน่อไม้ฝรั่งราดเชื้อไฟ	580
松露鮮菌燴上素  BRAISED FRESH MUSHROOMS WITH BLACK TRUFFLE IN BEAN CURD SKIN	ฟองเต้าหู้ห่อเชื้อไผ่หนังราดซอสเห็ดดำทรัฟเฟิล	1,000
欖菜崧子仁素炒飯   FRIED RICE WITH CARROTS, HONEY BEANS, PICKLED OLIVES AND PINE NUTS	ข้าวผัดกานาฉ่ายกับผักเจ	500

## 鮑魚、海參 • ABALONE & SEA CUCUMBER

鮑片扒花膠 BRAISED SLICED AUSTRALIAN ABALONE WITH FISH MAW	เป่าซ็อน้ำแดงกระเพาะปลาสด	4,800
麻婆海參滑豆腐  STEWED SEA CUCUMBER WITH ORGANIC TOFU IN CHILLI PASTE	ปลิงทะเลเต้าหู้ตุ๋นในซอสพริก	1,100
蝦籽茄條炆海參 BRAISED SEA CUCUMBER WITH GREEN EGGPLANT AND SHRIMP ROES	ปลิงทะเลไข่กึ่งกับมะเขือยาว	1,300
原隻澳洲鮮鮑  STEWED WHOLE AUSTRALIAN ABALONE (125 GRAMS)	เป่าซ็อนออสเตรเลียตุ๋น	7,200
翡翠花荵南非鮑魚仔 BRAISED SOUTH AFRICAN BABY ABALONE WITH SHIITAKE MUSHROOMS AND GREEN VEGETABLES	เป่าซ็อนแอฟริกันน้ำแดงกับเห็ดหอมญี่ปุ่น	1,650 PER PERSON 1人前



SIGNATURE DISH



CONTAINS NUTS



VEGETARIAN

PRICES ARE IN THAI BAHT AND SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.  
 价格以泰铢计算并需另收10%服务费和政府税费。



## 海鮮 • FISH & SHELLFISH

煲仔焗砵酒蝦球 FRIED PRAWNS WITH PORT WINE SAUCE IN CLAY POT	กุ้งต้ดซอสพอร์ดไวน์อบหม้อดิน	1,000
酥香鹽燒銀鱈魚  DEEP-FRIED CRISPY SNOW FISH FILLET WITH HOMEMADE DRIED SHRIMPS AND CHILLI SALT	ปลาหิมะทอดต้ดพริกเกลือ	1,200
北菇千層焗東星班 STEWED RED GROUPER WITH BLACK MUSHROOMS AND GARLIC	เนื้อปลาเก๋ากับฟองเต๋าหู้ซอสกระเทียมน้ำแดง	1,200
踏雪尋梅  STEWED SNOW FISH WITH SHALLOTS AND CHILLI SAUCE	เนื้อปลาหิมะเจียนซอสพริกซีอิ้ว	1,200
蛋白西施龍蝦球  STIR-FRIED PHUKET LOBSTER WITH EGG WHITE, CORAL CRAB AND GREEN ASPARAGUS	กุ้งมังกรต้ดไข่ขาวซอสมันปู	3,800
香煎百花帶子   PAN-FRIED HOKKAIDO SCALLOPS WITH MINCED SHRIMPS	หอยเชลล์ต้ดใส่กุ้งซอสพอร์ดไวน์	1,400

## 家禽類 • POULTRY

荷葉紅棗蒸雞 STEAMED FREE-RANGE CHICKEN WITH RED DATES IN LOTUS LEAVES	ไก่ทอดหนึ่งใบข้าว	750	
蔥香瓦罉豉油雞  SOYA SAUCE CHICKEN WITH SPRING ONIONS IN CLAY POT	ไก่หมักซีอิ้วอบหม้อดิน	850	
椒絲腐乳雞柳炒通菜 STIR-FRIED CHICKEN WITH MORNING GLORY IN FERMENTED BEAN CURD SAUCE	ไก่ต้ดซอสเต้าหู้กับผักบุ้ง	550	
芝麻脆皮雞  ROASTED CRISPY CHICKEN WITH SESAME	ไก่ทอดซอสงา	850 HALF 1/2匹	1,600 WHOLE 1匹
北京片皮鴨(兩食) ROASTED WHOLE PEKING DUCK (SERVED IN 2 COURSES)	เป็ดปักกิ่ง (เสิร์ฟ 2 คอร์ส)	2,400 PER DUCK 1羽	



SIGNATURE DISH



CONTAINS PORK

PRICES ARE IN THAI BAHT AND SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.  
 价格以泰铢计算并需另收10%服务费和政府税费。



## 牛肉 • BEEF

燒汁煎牛柳 WOK-FRIED BEEF TENDERLOIN IN HOMEMADE BARBECUE SAUCE	เนื้อสันในซอสบาร์บีคิว	1,000
蒜片黑椒和牛粒 STIR-FRIED DICED M3 WAGYU BEEF WITH ROASTED SHAVED GARLIC IN BLACK PEPPER PASTE	เนื้อวากิวสันในซอสพริกไทยดำ	1,000
清湯白玉和牛卷  BRAISED M6 WAGYU BEEF BRISKET ROLLS WITH TURNIP IN BEEF SOUP	ซูบเนื้อวากิวห่อหัวผักกาดตุ๋น	1,400

## 豬 • PORK

鮮菠蘿荔枝咕嚕肉   SWEET AND SOUR PORK WITH LYCHEES AND PINEAPPLES	หมูผัดเปรี้ยวหวานใส่ลิ้นจี่และสับปะรด	550
鐵觀音紅米肉骨煲  BRAISED SPARE RIBS WITH TI GUAN YIN AND RED RICE IN CLAY POT	ซี่โครงหมูซอสชากับข้าวแดง	550
梅菜蝦乾蒸豬頸肉  STEAMED PORK CHEEK WITH PRESERVED VEGETABLES AND SUN-DRIED FRESH SHRIMPS	แก้มหมูหนึ่งผัดคองกับกุ้งแดดเดียว	580

ALL OF OUR BEEF ARE IMPORTED FROM AUSTRALIA



SIGNATURE DISH



CONTAINS PORK

PRICES ARE IN THAI BAHT AND SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.  
价格以泰铢计算并需另收10%服务费和政府税费。



飯、麵及粥 • RICE, NOODLES & CONGEE

<p>芋頭臘腸粒炒飯 </p> <p>FRIED RICE WITH LAP CHONG CHINESE SAUSAGE AND TARO</p>	<p>ข้าวผัดกุนเชียงและเหือก</p>	<p>520</p>
<p>皮蛋海皇粥</p> <p>THOUSAND-YEAR EGG CONGEE WITH SEAFOOD</p>	<p>โจ๊กทะเลกับไข่เยี่ยวม้า</p>	<p>550</p>
<p>豉椒鱈魚炒河粉</p> <p>STIR-FRIED RICE NOODLES TOPPED WITH SLICED SNOW FISH IN BLACK BEAN SAUCE</p>	<p>ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าปลาหิมะซอสเต้าซี่</p>	<p>580</p>
<p>鮑粒荷葉飯</p> <p>ABALONE FRIED RICE WRAPPED IN A LOTUS LEAF</p>	<p>ข้าวผัดเป่าฮื้อห่อใบบัว</p>	<p>680</p>
<p>湄江炒飯 </p> <p>FRIED RICE "MEI JIANG" STYLE</p>	<p>ข้าวผัดเหมยเจียง</p>	<p>680</p>
<p>乾炒牛肉河 </p> <p>WOK-FRIED RICE NOODLES WITH SLICED AUSTRALIAN BEEF AND BEAN SPROUTS IN DARK SOYA SAUCE</p>	<p>ก๋วยเตี๋ยวเนื้อผัดแห้ง</p>	<p>780</p>
<p>上湯龍蝦水餃</p> <p>LOBSTER DUMPLINGS AND BRASSICA IN CLEAR BROTH</p>	<p>เกี้ยวกุ้งมังกรน้ำใส</p>	<p>950</p>



SIGNATURE DISH



CONTAINS PORK

PRICES ARE IN THAI BAHT AND SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

价格以泰铢计算并需另收10%服务费和政府税费。





晚餐 • SET DINNER

幸福 HAPPINESS

2,100.- PER PERSON

1人様 2,100

TEA PAIRING 500.- PER PERSON

香芒龍蝦卷  
SPICED LOBSTER  
AND MANGO ROLL  
เปาะเปี๊ยะกุ้งมังกร

瑤柱燴花膠雞腿菌羹   
BRAISED FISH MAW SOUP WITH CONPOY  
AND DRUMSTICK MUSHROOMS  
กระเพาะปลาเส้นน้ำแดงกับกังปวย

北京片皮鴨  
ROASTED PEKING DUCK  
เปิดปักกิ่ง

OR TEA? MOUNT FEATHER ORGANIC GREEN TEA

梅菜籠仔蒸鱈魚  
STEAMED SNOW FISH WITH PRESERVED VEGETABLES  
WRAPPED WITH LOTUS LEAVES IN BAMBOO BASKET  
ปลาหิมะนึ่งผักดองห่อใบบัว

芋頭臘腸粒炒飯   
FRIED RICE WITH LAP CHONG  
CHINESE SAUSAGE AND TARO  
ข้าวผัดกุนเชียงและเตี๊ยก

WUYI DAO HUNG PAO TEA

芒果凍布甸  
MANGO PUDDING  
ทุตดั้งมะม่วง

美點雙輝  
CHINESE PETITS FOURS  
ขนมหวานตำรับจีน

LYCHEE BLACK TEA

健康 HEALTH

3,200.- PER PERSON

1人様 3,200

TEA PAIRING 500.- PER PERSON

薑茸拌帶子拼脆皮燒腩仔   
HOKKAIDO SCALLOP WITH MINCED GINGER  
AND CRISPY PORK BELLY  
หอยเชลล์ชอกโกโดซอสซิงสับกับหมูกรอบ

瑤柱雞絲燴官燕   
BRAISED IMPERIAL BIRD'S NEST SOUP  
WITH CONPOY AND SHREDDED CHICKEN  
ซูบั้นจิ้งนกโก๋เส้นกับกังปวย

XO醬蒸茄子水晶蝦球   
STEAMED CRYSTAL PRAWNS  
WITH EGGPLANT AND XO CHILLI SAUCE  
กุ้งนึ่งมะเขือยาวซอสเอ็กซีโอ

ARAKSA SEMI HAND-ROASTED ORGANIC GREEN TEA

碧綠花膠燴鮑甫  
BRAISED SLICED SOUTH AFRICAN ABALONE  
WITH FISH MAW IN RICH OYSTER SAUCE  
เป้าซ้อแอฟริกาตุ๋นกับกระเพาะปลาสด

湄江炒飯  
FRIED RICE "MEI JIANG" STYLE  
ข้าวผัดเหมยเจียง

YUNNAN PU-ER TEA

楊枝甘露  
CHILLED SAGO AND POMELO  
IN MANGO CREAM  
สาคุและส้มโอเย็นในครีมมะม่วง

美點雙輝  
CHINESE PETITS FOURS  
ขนมหวานตำรับจีน

ARAKSA ORGANIC SIGNATURE SILK TEA



CONTAINS PORK

PRICES ARE IN THAI BAHT AND SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.  
价格以泰铢计算并需另收10%服务费和政府税费。



宴席菜譜 • SET MENU

富貴 FORTUNE

19,500.- PER TABLE OF 10 PERSONS  
10名様 19,500

鹽酥銀魚伴燒味拼盤 

CRISPY SILVER BAITS  
AND BARBECUED MEAT PLATTER  
ปลาเงินทอดกรอบกับบาร์บีคิวรวมมิตร

竹笙雞絲燴花膠 

BRAISED FISH MAW SOUP WITH  
SHREDDED CHICKEN AND BAMBOO FUNGUS  
กระเพาะปลาน้ำแดงกับไก่เส้น

辣汁翡翠玉帶炒雞球

SAUTÉED SCALLOPS AND CHICKEN  
WITH GREEN VEGETABLES IN MILD CHILLI SAUCE  
หอยเชลล์ผัดไก่ซอสพริก

百靈菇鮑貝扒時蔬

BRAISED VEGETABLES WITH BAI LING MUSHROOMS  
AND PACIFIC CLAMS IN RICH OYSTER SAUCE  
เห็ดเป๋าฮื้อกับหอยกาน้ำมันหอย

清蒸海石斑

STEAMED SEA GAROUPA  
WITH SPRING ONION AND SOYA SAUCE  
ปลาเก๋านึ่งซีอิ๊ว

福建炒麵

FRIED EGG NOODLES  
'FUKIEN' STYLE  
บะหมี่ผัดชกเกี๋ยน

芒果凍布甸

MANGO PUDDING  
พุดดิ้งมะม่วง

美點雙輝

CHINESE PETITS FOURS  
ขนมหวานตำรับจีน

長壽 LONGEVITY

23,500.- PER TABLE OF 10 PERSONS  
10名様 23,500

脆椰汁海皇卷伴舟山海蜆沙律


DEEP-FRIED CRISPY COCONUT  
SEAFOOD ROLLS AND JELLYFISH SALAD  
เปาะเปี๊ยะทะเลกับยำแมงกะพรุน

瑤柱燴花膠 

BRAISED CONPOY SOUP  
WITH SHREDDED FISH MAW  
ซูปกั้งปวยกับกระเพาะปลาสด

北京片皮鴨

ROASTED PEKING DUCK  
เปิดปีกกั้ง

XO醬蝦球炒花枝片 

SAUTÉED PRAWNS AND SLICED CUTTLEFISH  
IN HOMEMADE XO CHILLI SAUCE  
กั้งผัดปลาหมึกซอสพริกเอ๊กซี่โอ

鮑魚花菇扒時蔬

BRAISED BABY ABALONE WITH  
SHIITAKE MUSHROOMS AND VEGETABLES  
เป๋าฮื้อน้ำแดงกับเห็ดชิตาเกะ

酥香鹽燒銀鱈魚

DEEP-FRIED CRISPY SNOW FISH FILLET WITH  
HOMEMADE DRIED SHRIMPS AND CHILLI SALT  
ปลาหิมะทอดผัดพริกเกลือ

瑤柱蛋白炒飯

FRIED RICE WITH EGG  
WHITE AND CONPOY  
ข้าวผัดไข่ขาวกับกั้งปวย

鮮百合栗子露 

SWEETENED CHESTNUT CREAM  
WITH FRESH LILY BULBS  
ครีมเกาลัดกับแปะชะร่อน

美點雙輝

CHINESE PETITS FOURS  
ขนมหวานตำรับจีน

 CONTAINS NUTS  CONTAINS PORK

PRICES ARE IN THAI BAHT AND SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.  
價格以泰銖計算並需另收10%服務費和政府稅費。



甜品 • DESSERTS

黑芝麻雪糕 BLACK SESAME ICE CREAM	ไอศกรีมงาดำ	250
薑茶銀杏芝麻湯丸 SESAME DUMPLINGS AND GINKGO NUTS IN GINGER TEA	บัวลอยงาแปะก๊วยน้ำขิง	250
芒果凍布甸 MANGO PUDDING	พุดดิ้งมะม่วง	250
楊枝甘露 CHILLED SAGO AND POMELO IN MANGO CREAM	สาคุและส้มโอเย็นในครีมมะม่วง	280
鮮百合蛋白杏仁茶 CHINESE ALMOND CREAM WITH FRESH LILY BULBS AND EGG WHITE	อัลมอนต์ครีมไข่ขาว	350
棗蓉或栗子蓉鍋餅 DEEP-FRIED PANCAKE FILLED WITH DATE OR CHESTNUT PASTE	พุทราจีนทอดหรือเกาลัดทอด	350
銀杏馬蹄千絲豆腐糖水 SWEETENED TOFU FLOWER WITH GINKGO AND WATER CHESTNUTS	เต้าฮวยเย็นใส่แปะก๊วยและเห็ดหูหนูขาว	280



SIGNATURE DISH CONTAINS NUTS

PRICES ARE IN THAI BAHT AND SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.  
 价格以泰铢计算并需另收10%服务费和政府税费。