



點心 • D I M S U M

瑤柱灌湯餃 
CONPOY DUMPLING IN SOUP
เกี้ยวน้ำกั้งปวย
680

蟹子蒸燒賣 
SIU MAI WITH CRAB ROE
ขนมจีบ
150

玉液水晶蝦餃皇  
CRYSTAL PRAWN DUMPLINGS
ฮะเก๋า
150

素菜野菌包 
MUSHROOM AND
VEGETABLE BUNS
ชาลาเปาไส้เห็ดและผัก
180

羅漢齋腸粉 
RICE NOODLE ROLLS
WITH VEGETARIAN STUFFING
ก๋วยเตี๋ยวหลอดเจ
220

水晶蝦仁腸粉
RICE NOODLE ROLLS
WITH SHRIMPS
ก๋วยเตี๋ยวหลอดกุ้ง
240

XO 醬炒腸粉 
WOK-FRIED RICE NOODLE ROLLS
WITH XO CHILLI SAUCE
ก๋วยเตี๋ยวหลอดเจียนซอสพริกเอ็กซ์โอ
270

脆絲鮮蝦腸粉 
CRISPY SHRIMP WRAPPED
IN RICE NOODLE ROLLS
ก๋วยเตี๋ยวหลอดห่อกุ้งกรอบ
330

豉汁蒸排骨 
SPARE RIBS IN BLACK BEAN SAUCE
ซีโครงหมูนึ่งดำซี
150

松露上素鮮竹卷 
BEAN CURD SHEET ROLLS
WITH BLACK TRUFFLE
ฟองเต้าหู้แผ่นนึ่งห่อผักรวมและเห็ดทรัฟเฟิล
180

金珠咸水角 
DEEP-FRIED PORK AND
DRIED SHRIMP DUMPLINGS
ห่าซุยกอก
150

香煎蘿蔔糕  
PAN-FRIED AIR-DRIED SAUSAGE
TURNIP CAKE
ขนมผักกาดเจียน
150

蜜汁叉燒酥  
BARBECUED PORK PUFFS
พายหมูแดง
150

特色香茜餃 
PORK, SHRIMP AND
CORIANDER DUMPLINGS
เกี้ยวไส้หมูกุ้งและผักชี
150

天鵝蜂巢芋角
DEEP-FRIED TRADITIONAL
TARO PUFFS
พายเหือกทอด
150

蠔皇叉燒包 
BARBECUED PORK BUNS
ชาลาเปาหมูแดง
120

XO 醬炒蘿蔔糕
WOK-FRIED TURNIP CAKE
WITH XO CHILLI SAUCE
ขนมผักกาดผัดซอสพริกเอ็กซ์โอ
220

香煎素果子 
PAN-FRIED VEGETABLE
DUMPLINGS
ขนมก๋วยช่ายเจียน
120

瑤柱糯米雞 
GLUTINOUS RICE WITH ASSORTED MEATS
WRAPPED IN LOTUS LEAVES
ข้าวเหนียวห่อใบบัว
220

欖菜素粉果 
VEGETABLE AND
CHINESE BLACK OLIVE DUMPLINGS
ฝั้นโก๋ไส้ผักและหน่าเลียบ
120

鮮蝦韭菜帶子角 
DEEP-FRIED SCALLOP AND
SHRIMP CRISP WITH CHINESE CHIVES
เกี้ยวทอดไส้หอยเชลล์กับกุ้งและก๋วยช่าย
180

AVAILABLE FOR LUNCH ONLY



SIGNATURE DISH



CONTAINS PORK



VEGETARIAN

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



精緻淺嘗菜單 DE GUSTATION MENU

4,900.- PER PERSON


1人樣 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


ซุ๊ปหอยสังข์ตุ๋นเห็ดมอเรล

蛋白西施龍蝦球

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


กุ้งมังกรผัดไข่ขาวซอสมันปู

COLD BREW PRE-CHINGMING LONG JIN TEA

香煎百花帶子 

PAN-FRIED HOKKAIDO SCALLOPS WITH MINCED SHRIMP

หอยเชลล์ยัดไส้กุ้งซอสพอร์ควิน

彩虹仙子 

ORGANIC COCKTAIL TOMATO AND YOUNG VEGETABLES WITH PUMPKIN SAUCE

มะเขือเทศห่อผักตุ๋นในซอสฟักทอง

踏雪尋梅

STEWED SNOW FISH WITH SHALLOTS AND CHILLI SAUCE

เนื้อปลาหิมะเจียนซอสพริกซีอิ้ว

鮮果咕嚕紅蝦

SWEET AND SOUR CRISPY CARABINEROS

กุ้งพระราชากอบราดซอสเปรี้ยวหวาน

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。



北菇千層焗東星斑

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

ซูปเนื้อวากิวห่อหัวผักกาดคูน

松露鮮菌燴上素 

BRAISED FRESH MUSHROOMS WITH BLACK TRUFFLE IN BEAN CURD SKIN


ฟองเต้าหู้ห่อเห็ดโคนึ่งราดซอสเห็ดดำทรัฟเฟิล

荷葉紅棗蒸雞

STEAMED FREE-RANGE CHICKEN WITH RED DATES IN LOTUS LEAVES


ไก่ห่อหนึ่งใบข้าว

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

บะหมี่ผัดหมูดำไอบีเรียย่าง

芋頭臘腸粒炒飯 

FRIED RICE WITH LAP CHONG CHINESE SAUSAGE AND TARO



ข้าวผัดกุนเชียงและเผือก

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.

價格以泰銖計算并需另收10%服務費和政府稅費。



邱總廚精選推介 • CHEF'S SIGNATURE DISHES

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

美味頭盤 • APPETISERS

| | | |
|--|--------------------------------|-------------------|
| 明爐燒鴨 | เป็ดย่าง | 550 |
| ROASTED DUCK | | |
| 香芒龍蝦卷  | เปาะเปี๊ยะกุ้งมังกร | 550 |
| SPICED LOBSTER AND MANGO ROLL | | PER PIECE 1ピース |
| 檸蜜百花蟹鉗 | ก้ามปูทอดกุ้งทอดซอสน้ำตังมะนาว | 600 |
| DEEP-FRIED CRAB CLAW WITH MINCED SHRIMP IN HONEY-LIME SAUCE | | PER PIECE 1ピース |
| 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  | หมูดำไอบีเรียย่าง | 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>ซูปเห็ดเปรี้ยว</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>ซูปมันปูกับกระเพาะปลาสด</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>ซูปประจำวันสไตล์กวางตุ้ง</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>ซูปหอยสังข์ตุนเห็ดมอเรล</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加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 | ผักหน่อไม้ฝรั่งราดเชื้อไฟ | 580 |
| 松露鮮菌燴上素  BRAISED FRESH MUSHROOMS WITH BLACK TRUFFLE IN BEAN CURD SKIN | ฟองเต้าหู้ห่อเชื้อไฟนั่งราดซอสเห็ดดำทรัฟเฟิล | 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 | เป่าซ็อนน้ำแดงกระเพาะปลาสด | 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 | ปลิงทะเลโขกกับมะเขือยาว | 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.

價格以泰株計算并需另收10%服務費和政府稅費。



海鮮 • FISH & SHELLFISH

| | | |
|---|--|-------|
| 煲仔焗砵酒蝦球 FRIED PRAWNS WITH PORT WINE SAUCE IN CLAY POT | กุ้งคัดรสพอร์ตไวน์อบหม้อดิน | 1,000 |
| 酥香鹽燒銀鱈魚 | ปลาหิมะทอดคัสดริกเกลือ | 1,200 |
| 北菇千層焗東星斑 STEWED RED GROUPER WITH BLACK MUSHROOMS AND GARLIC | เนื้อปลาเก๋ากับฟองเต๋าหู้ซอสกระเทียมน้ำแดง | 1,200 |
| 踏雪尋梅 | เนื้อปลาหิมะเจียนซอสพริกซีอิ้ว | 1,200 |
| 蛋白西施龍蝦球 | กุ้งมังกรคัสดไซขาวซอสมันปู | 3,800 |
| 香煎百花帶子 | หอยเชลล์ยัดไส้กุ้งซอสพอร์ตไวน์ | 1,400 |
| PAN-FRIED HOKKAIDO SCALLOPS WITH MINCED SHRIMPS | | |

家禽類 • POULTRY

| | | | |
|--|------------------------------|-------------------------|----------------------|
| 荷葉紅棗蒸雞 STEAMED FREE-RANGE CHICKEN WITH RED DATES IN LOTUS LEAVES | ไก่พ่อนึ่งใบข้าว | 750 | |
| 蔥香瓦罉豉油雞 | ไก่หมักซีอิ้วอบหม้อดิน | 850 | |
| 椒絲腐乳雞柳炒通菜 STIR-FRIED CHICKEN WITH MORNING GLORY IN FERMENTED BEAN CURD SAUCE | ไก่คัสดซอสเต้าหู้กับผักบุ้ง | 550 | |
| 芝麻脆皮雞 | 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匹 | |



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 | ซุบน้ำวากิวห่อหัวผักกาดตุ๋น | 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  FRIED RICE WITH LAP CHONG CHINESE SAUSAGE AND TARO</p> | <p>ข้าวผัดกุนเชียงและเหือก</p> | <p>520</p> |
| <p>皮蛋海皇粥 THOUSAND-YEAR EGG CONGEE WITH SEAFOOD</p> | <p>โจ๊กทะเลกับไข่เยี่ยวม้า</p> | <p>550</p> |
| <p>豉椒鱈魚炒河粉 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 ABALONE FRIED RICE WRAPPED IN A LOTUS LEAF</p> | <p>ข้าวผัดเป่าฮ้อห่อใบบัว</p> | <p>680</p> |
| <p>湄江炒飯  FRIED RICE "MEI JIANG" STYLE</p> | <p>ข้าวผัดเหมยเจียง</p> | <p>680</p> |
| <p>乾炒牛肉河  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 LOBSTER DUMPLINGS AND BRASSICA IN CLEAR BROTH</p> | <p>เกี๊ยวกุ้งมังกรน้ำใส</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加10%服务费和政府税费。




午餐 • SET LUNCH

午餐 LUNCH MENU

1,200.- PER PERSON

1人様 1,200

TEA PAIRING 500.- PER PERSON

點心大拼盤 

MEI JIANG DIM SUM

COMBINATION

ต้มข้าวรวมมิตร

川辣麻香雞

COLD MARINATED CHICKEN

WITH CHILLI SAUCE

ไก่เย็นซอสพริก


老火靚湯

SOUP OF THE DAY

TRADITIONAL CANTONESE STYLE

ซูปประจำวันสไตล์กวางตุ้ง

FUDING JASMINE DRAGON PEARL TEA

金蒜肉鬆鮑貝浸菠菜 

SIMMERED SPINACH WITH MINCED PORK,

PACIFIC CLAMS AND GARLIC

ผักโขมในน้ำซูปหมูสับกับหอยกาบ

豉椒鱈魚炒河粉

STIR-FRIED RICE NOODLES TOPPED WITH

SLICED SNOW FISH IN BLACK BEAN SAUCE

ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าปลาหิมะซอสเต้าซี่

SUPREME TIE GUAN YIN TEA

紅棗福果薑茶芝麻湯丸 

SESAME DUMPLINGS WITH RED DATE

AND GINKGO NUTS IN GINGER TEA

บัวลอยทุพรากินในน้ำชง


ARAKSA ORGANIC THAI BLACK TEA

海鮮 SEAFOOD MENU

2,300.- PER PERSON

1人様 2,300


TEA PAIRING 500.- PER PERSON

點心大拼盤 

MEI JIANG DIM SUM

COMBINATION

ต้มข้าวรวมมิตร

瑤柱灌湯餃 

CONPOY DUMPLING

IN SOUP

เกี๊ยวน้ำกึ่งปวย

廚師醬蒸龍蝦

STEAMED LOBSTER WITH HOMEMADE

MOREL MUSHROOM SAUCE

กุ้งมังกรนึ่งซอสเห็ดมอเรล

PRE-CHINGMING LONG JIN TEA

鮮橙香檳吉列石斑塊

DEEP-FRIED SEA GAROUPA FILLET

WITH ORANGE-CHAMPAGNE SAUCE

เนื้อปลาเก๋าทอดซอสส้ม

鮑粒荷葉飯

ABALONE FRIED RICE

WRAPPED IN A LOTUS LEAF

ข้าวผัดเป่าซ้อห่อใบบัว

TAIWAN DONGDING OOLONG TEA

楊枝甘露

CHILLED SAGO AND POMELO

IN MANGO CREAM

สาคุและส้มโอเย็นในครีมมะม่วง

LYCHEE BLACK TEA

 CONTAINS NUTS  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
กระเพาะปลาเส้นน้ำแดงกับกั้งปวย

北京片皮鴨
ROASTED PEKING DUCK
เป็ดปักกิ่ง

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
ปลาหิมะหนึ่งฝักดองห่อใบบัว

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
พุดดิ้งมะม่วง

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
ซูปล้นรังนกไก่เส้นกับกั้งปวย

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
เป๋าฮื้อแอฟริกาตุ๋นกับกระเพาะปลาสด

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
สาคูดและส้มโอเย็นในครีมมะม่วง

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
เห็ดเป๋าฮื้อกับหอยกาบน้ำมันหอย

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
กั้งผัดปลาหมึกซอสพริกเอ็กซีโอ

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.

价格以泰铢计算并需另加10%服务费和政府税费。



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 | บัวลอยงาและถั่วลิสงน้ำชง | 250 |
| 芒果凍布甸 MANGO PUDDING | พุดดิ้งมะม่วง | 250 |
| 楊枝甘露 CHILLED SAGO AND POMELO IN MANGO CREAM | สาคูและส้มโอเย็นในครีมมะม่วง | 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 | เต้าฮวยเย็นใส่ถั่วลิสงและเห็ดหูหนูขาว | 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。