

CHEF RECOMMENDED

	P	S	M	L
เป็ดปักกิ่ง 整隻 PEKING DUCK (WHOLE)			ตัวละ	1,200
กุ้งแก้วเจียวนึ่ง 整隻 SAUTEED CRYSTAL PRAWNS		700	1,100	1,400
สลัดฮ่องเต้ 整隻 EMPEROR'S SALAD			650	1,100
ปลาจีนซอซวงหมีคัปปริกเกลือ 整隻 DEEP FRIED HONG KONG CRISPY FISH WITH CHILI AND SALT		280	500	750
หมยทะเลสดผัดซอส X.O 整隻 STIR-FRIED FRESH SCALLOP X.O SAUCE		600	1,000	1,400
ปูม้าเย็น 半隻 COLD CRAB			ตัวละ	550
กุ้งอบเกลือ 整隻 BAKED PRAWNS WITH SALT		260	500	750
ปลาเก๋าต้มสมุนไพรจีน 中約 DOUBLE BOILED BLACK GAROUPA WITH CHINESE HERB			MARKET PRICE	
ขาเป็ดอบหม้อดิน 整隻 BAKED GOOSE WEBS IN CASSEROLE		500	1,000	1,500
บล็อกโคเค็มปะทะ 整隻 SAUTEED CRYSTAL BROCCOLI		220	420	600

ออริเดิร์ฟ 冷熱拼盆
HORS'D OEUVRÉS

	S	M	L
1. สลัดฮ่องเต้ EMPEROR'S SALAD 御膳沙拉	-	650	1,100
2. ไก่เซินคัง DRUNKEN CHICKEN 東海炒雞	250	450	650
3. แห้วทะเลชุบงา JELLY FISH IN SESAME OIL 蒜香蒜絲海蜆	220	420	600
4. ปลานึ่งฮ่องกง DEEP FRIED SHRIMP ROLLS HONG KONG STYLE 江南百花卷	360	620	800
5. ลูกชิ้นกุ้งทะเล DEEP FRIED PRAWN BALL WITH SPECIAL CREAM SAUCE 玉盤蝦丸	380	650	850
6. ลูกชิ้นกุ้งทะเล DEEP FRIED PRAWN BALL KWELIN - STYLE 桂林蝦丸	380	620	800

ทุกเมนูมีเครื่องดื่มฟรี 10% ภาษีและค่าบริการ 7%
ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND 7% GOVERNMENT TAX



	P	S	M	L
7. เป็ดย่างหม่าล่า B.B.Q. ROASTED PORK & DUCK 艾德田燒鴨	-	220	420	520
8. ซีนเป็ดน้ำงา DUCK'S TONGUE IN SESAME OIL 樟茶鴨舌	-	280	550	800
9. ปลาจีนฮ่องกงผัดพริกแกงเค็ม DEEP FRIED HONG KONG CRISPY WITH CHILLI AND SALT 椒鹽白飯魚	-	280	500	750
10. สาหร่ายญี่ปุ่นน้ำงา JAPAN SEAWEED WITH SESAME OIL 日本海苔菜	-	220	400	550
11. กระทงปลาดีดไข่ PAN FRIED FISH MAWS WITH CRAB MEAT AND SCRAMBLED EGG 干炒魚腩	-	250	380	500
12. พระกระโดดกำแพง DOUBLE BOILED SUPERIOR HEALTH CARE SOUP "MONK JUMP OVER THE WALL" (PRE-ORDER) 御堂佛跳牆	1,600	-	-	-

หุจฉลาม 魚翅類
SHARK FIN

	P	S	M	L
13. หุจฉลามฮ่องเต้ EMPEROR SHARK'S FIN SOUP 皇廷翅羹	1,400	-	6,000	8,000
14. หุจฉลามหมักน้ำแดง หรือ น้ำใส DOUBLE BOILED SUPERIOR SHARK'S FIN IN BROWN SOUP OR CLEAR SOUP 北極翅紅或清湯	850	-	4,000	5,500
15. หุจฉลามน้ำแดง DOUBLE BOILED SHARK'S FIN IN BROWN SOUP 紅燒翅紅湯	650	-	2,600	3,800
16. หุจฉลามเนื้อปู DOUBLE BOILED SHARK'S FIN WITH CRAB MEAT 蟹肉北極翅	550	-	2,200	3,200
17. หุจฉลามผัดหมึก PAN FRIED SHARK'S FIN WITH CRAB MEAT AND SCRAMBLED EGG 什錦北極翅	-	500	1,000	1,500

เป๋าฮื้อ 鮑魚類
ABALONE

	S	M	L
18. เป๋าฮื้อกอนเจียนน้ำมีนหอม BRAISED ABALONE IN OYSTER SAUCE 鮮菇扒鮑片	2,200	4,400	6,600
19. เป๋าฮื้อปลิงทะเลน้ำแดง BRAISED ABALONE WITH SEA SLUGS IN BROWN SAUCE 海參美鮑片	1,800	3,500	5,000
20. เป๋าฮื้อคักกาดแก้วน้ำมีนหอม BRAISED ABALONE WITH CRISPY LETTUCE 鮮皇鮮鮑片	1,200	2,300	3,200
21. เป๋าฮื้อแคนาดาซำไทย CANADA ABALONE SPICY SALAD 加拿大鮑魚辣味沙拉	750	1,500	2,200
22. เป๋าฮื้อแคนาดาเห็ดหอมน้ำมีนหอม BRAISED CANADA ABALONE WITH BLACK MUSHROOM IN OYSTER SAUCE 加拿大鮑魚搭配香菇片	800	1,600	2,300

** ราคาขึ้นอยู่กับปริมาณ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%
ALL PRICES ARE SUBJECT TO TAX SERVICE CHARGE AND 7% GOVERNMENT TAX



ปลิงทะเล 海參類
SEA SLUGS

	S	M	L
23. ปลิงทะเลเห็ดหอมสาหร่ายน้ำแดง BRAISED SEA SLUGS WITH BLACK MUSHROOM AND SEAWEED 鮮皇海參	1,000	2,000	2,900
24. ปลิงทะเลลูกชิ้นกุ้ง BRAISED SEA SLUGS AND PRAWN BALLS IN OYSTER SAUCE 海參蝦丸	1,000	2,000	2,900
25. ปลิงทะเลหม้อดินเสฉวน BRAISED SEA SLUGS IN CASSEROLE SZECHUAN STYLE 醬封海參	950	1,900	2,800

กุ้ง 蝦
PRAWNS

	S	M	L
26. กุ้งทอดนํ้าพริกเกลือ SAUTEED CRISTAL PRAWNS WITH CHILLI AND SALT 椒鹽炒蝦	500	850	1,200
27. สลัดผลไม้กุ้งเย็น FRESH FRUIT SALAD WITH COLD PRAWNS 冰凍水果炒蝦	350	700	1,000
28. กุ้งนํ้าซอสเสฉวน SAUTEED CRISTAL PRAWNS WITH SZECHUAN SAUCE 豆瓣醬炒蝦	500	850	1,100
29. กุ้งทอดครึ่งสลัด SAUTEED CRISTAL PRAWNS IN SALAD SAUCE 沙拉醬炒蝦	500	850	1,200
30. กุ้งนํ้าจืดขมิ้น SAUTEED CRISTAL PRAWNS 薑蔥炒蝦	700	1,100	1,400
31. กุ้งนํ้าพริกสดเสฉวน SAUTEED CRISTAL PRAWNS WITH FRESH - CHILLI SZECHUAN STYLE 豆瓣醬炒蝦	450	800	1,100
32. กุ้งนํ้ากระเทียม STEAMED PRAWNS WITH FRESH GARLIC 蒜茸蒸蝦	400	800	1,100



33

33. กุ้งต้มสมุนไพรจีน
DOUBLED BOILED PRAWNS WITH CHINESE HERB
中藥清蒸大蝦

S M L

ซูปราย 800

34. กุ้งอบประณีต
SAUTEED CRYSTAL PRAWNS
清蒸水晶大蝦

260 500 750

35. กุ้งอบเกลือ
BAKED PRAWNS WITH SALT
盐焗大蝦

260 500 750

** ราคาทั้งหมดรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 10% และค่าบริการจัดส่ง 3%
ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND 3% GOVERNMENT TAX



36



37



41

หอย 帶子類
SHELL

S M L

36. หอยเชลล์สดคั่วซอส X.O. STIR FRIED FRESH SCALLOP WITH X.O SAUCE X.O 醬炒透骨帶子	600	1,000	1,400
37. หอยเชลล์สดคั่วกับดอกโศภิต SAUTEED FRESH SCALLOP WITH BROCCOLI 西蘭花炒帶子	550	950	1,300
38. หอยเชลล์สดคั่วเม็ดเต้าหู้ STIR FRIED FRESH SCALLOP WITH PRESERVED BEAN SAUCE 豉汁炒透骨帶子	600	1,000	1,400
39. หอยเชลล์สอดไส้ซอสถั่วเขียว BRAISED SCALLOP STUFFED WITH PRESERVED BEAN SAUCE 豆豉醬汁焗帶子	500	1,000	1,500
40. หอยหม้อไน้เข้บเห็ดหลิน BRAISED SEA ASPARAGUS WITH BLACK MUSHROOM 香菇竹筍	550	900	1,150
41. หอยนางรมนิวซีแลนด์มีกระเทียม STEAMED NEW ZEALAND MUSSELS WITH GARLIC 蒜蒸新西蘭貝	220	440	660

ปลา 游水海鮮
FISH

S M L

42. ปลาขี้ SAND GOBY FISH 魷魚			MARKET PRICE
43. ปลาหิมะ SNOW FISH 銀鱈魚			MARKET PRICE
44. ปลาเก๋าดำ BLACK GAROUPA 黑斑魚			MARKET PRICE
45. ปลาเก๋าดำต้มสมุนไพรจีน DOUBLE BOILED BLACK GAROUPA WITH CHINESE HERB 中西地藥古斑			MARKET PRICE
46. ปลากระพง SEA BASS 骨魚			MARKET PRICE
47. ปลาเต๋าเต๋ยี่งัวบ๊วย STEAMED TAO TOEY FISH WITH PLUM SAUCE 梅子汁蒸鮫魚		ตัวละ	1,500
48. เนื้อปลาหมักดิน BRAISED FILLET FISH WITH BROWN SAUCE IN CASSEROLE 紅燒鮫魚片	280	250	850
49. เนื้อปลาเจียนซอส X.O BRAISED FILLET FISH WITH X.O SAUCE 紅燒鮫魚片	280	560	850

ปู 蟹
CRAB



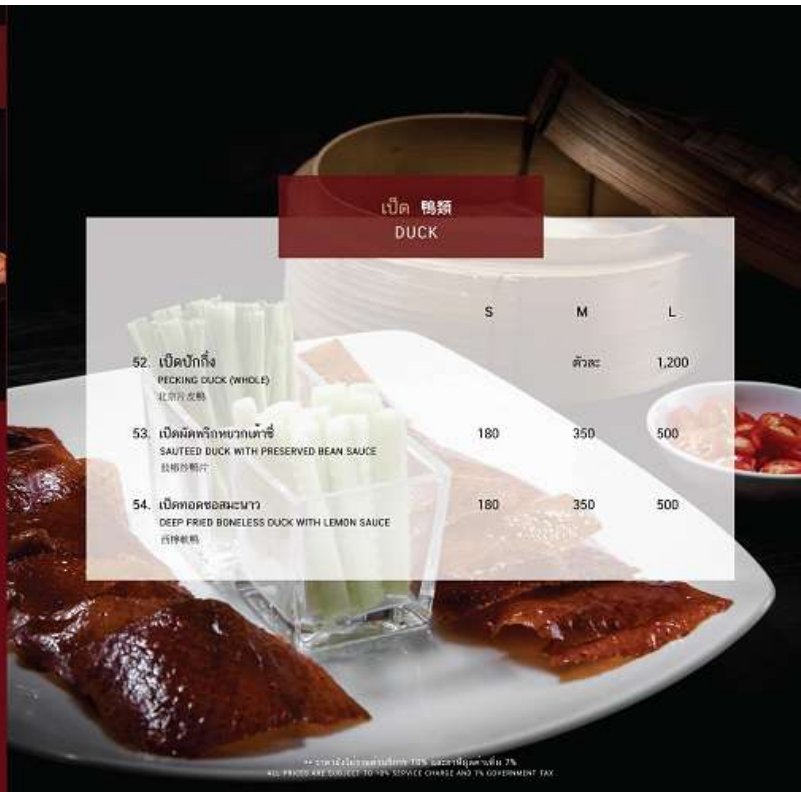
50. ปูทำเย็น
COLD CRAB
冰蟹
ตัวละ 550



51. กุ้งเชียงปูนึ่งนมสด
STEAMED CRAB LEG WITH FRESH MILK
蟹肉蒸鮮奶

S	M	L
300	600	900

เป็ด 鴨類
DUCK



	S	M	L
52. เป็ดปักกิ่ง PECKING DUCK (WHOLE) 北京片皮鴨		ตัวละ	1,200
53. เป็ดนึ่งกับซอสถั่วเขียว SAUTEED DUCK WITH PRESERVED BEAN SAUCE 豉椒炒鴨片	180	350	500
54. เป็ดทอดซอสมะนาว DEEP FRIED BONELESS DUCK WITH LEMON SAUCE 豉香脆鴨	180	350	500

** ราคาจะเปลี่ยนแปลงได้ 10% และอาจมีค่าเพิ่ม 7%
ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND 7% GOVERNMENT TAX.



57



58

ไก่ 雞類
CHICKEN

	S	M	L
55. ไก่ผัดซอแดง FRIED CHICKEN WITH RED WINE SAUCE AND VEGETABLE 紅酒雞	180	350	500
56. ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ STIR FRIED CHICKEN WITH CASHEW NUTS AND DRIED CHILLI 干椒炒雞	180	350	500
57. ไก่ต้มหมี่ขง STEAMED CHICKEN WITH SALTED VEGETABLE 高湯蒸雞	220	450	720
58. ไก่ทอดซีอิ๊วสด DEEP FRIED CHICKEN WITH SALAD SAUCE 沙拉香炸雞	200	400	600



นกพิราบ-ฟาน 鴿鷓類
PIGEON - GOOSE

	S	M	L
59. นกพิราบอบรสผัก FRIED PIGEON WITH CANTONESE VEGETABLES 武林乳鴿		ตัวละ	700
60. ขาฟานอบเต้าน BAKED GOOSE WEBS IN CASSEROLE 砂煲駝掌	500	1,000	1,500
61. ขาฟานเนื้อวางมีแดง BRAISED DEER LIGAMENTS AND GOOSE WEBS IN BROWN SAUCE 靚靚雞掌煲	500	1,000	1,500

** ราคาข่าไม่รวมค่าน้ำดื่ม 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%
ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND 7% GOVERNMENT TAX.

เนื้อ - หมู 豬肉牛肉類
BEEF - PORK

	S	M	L
62. เนื้อสันห่อทรง FILET MIGNON - HONG KONG STYLE 中式牛柳	350	700	1,000
63. เนื้อสันเสียบคัตสาขำ STIR FRIED SLICED TENDER BEEF WITH FRESH CHILLI & CELERY 比叻牛柳絲	280	550	800
64. เนื้อผัดน้ำมันหอม STIR FRIED BEEF AND MUSHROOM IN SAUCE 蘑菇牛肉	280	550	800
65. หมูหัน (ADVENCED ORDER) H.B.O. SUCKLING PIG (WHOLE) 乳豬 (北京)		ตัวละ	2,500
66. หมูจัดเปรี้ยวหวาน SWEET AND SOUR PORK. 咕嚕肉	180	350	500
67. ซีโครงหมูโตเกียว STIR FRIED PORK SPARE RIBS TOKYO STYLE 芥藍豬排	320	550	800
68. เฉาก๊วยหมูมันโตว STEWED STREAKY PORK WITH VEGETABLE 蓮蓉豬腩肉	350	700	1,000



ผัก - เต้าหู้ 時蔬類
VEGETABLES - BEAN CURD

	S	M	L
69. ผัดผักราดหน้ากึ่งปวย SAUTEED VEGETABLE WITH SHREDDED CONPOY 焗炒時蔬	350	650	1,000
70. ผัดผักสี่สหาย FOUR KIND VEGETABLES WITH OYSTER SAUCE 四色炒菜	300	550	750

	S	M	L
71. ผักกาดแก้วผัดเต้าหู้ STIR FRIED CRISPY LETTUCE WITH YI TOFU 蒜香高筋絲豆腐	220	420	600
72. ผัดผักน้ำมันหอย หรือ กะเทียม STIR FRIED VEGETABLE WITH OYSTER SAUCE OR GARLIC 蒜香炒雜豆或蒜油	220	420	600
73. บล๊อคโคลี่ต้มน้ำจิ้ม SAUTEED CRYSTAL BROCCOLI 清炒水晶青莖菜	220	420	600
74. เต้าหู้ยัดไส้กุ้งหม้อดิน BRAISED BEAN CURD WITH MINCED PRAWNS IN CASSEROLE 焗豆腐蟹	230	400	580
75. เต้าหู้ยัดไส้กุ้งนึ่ง STEAMED BEAN CURD STUFFED WITH MINCED PRAWNS 豆花豆腐蟹	230	400	580
76. เต้าหู้ผัดพริก BEAN CURD SZECHUAN STYLE 麻辣豆腐	200	350	500
77. เต้าหู้ผัดพริกเกลือ DEEP FRIED BEAN CURD WITH CHILLI AND SALT 椒鹽豆腐	160	250	320

** ราคาทั้งหมดรวมภาษีบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%
ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND 7% GOVERNMENT TAX

ซุ๊ป 湯類類
SOUP

	P	S	M	L
78. ซุ๊ปไก่ดำตุ๋นยาจีน (สั่งจอง) DOUBLE BOILED BLACK BONE CHICKEN WITH CHINESE HERB 人參鹿茸湯 (先定)	-	-	-	1,100
79. ซุ๊ปเห็ดหลินจือไม้ DOUBLE BOILED BLACK MUSHROOM AND BAMBOO PITHS SOUP 花膠竹笙湯	200	-	850	1,200
80. ซุ๊ปเห็ดหลินจือกระดูกปลาสด DOUBLE BOILED BLACK MUSHROOM AND FISH MAWS SOUP 花膠冬菇湯	480	-	1,900	2,600
81. ซุ๊ปข้าวโพดเนื้อปู CRORN SOUP WITH CRAB MEAT 蟹肉粟米羹	170	-	550	750
82. ซุ๊ปเสฉวน HOT AND SOUR SOUP 四川擔擔湯	170	-	550	750
83. ซุ๊ปใสเนื้อปลาหมอ DOUBLE BOILED FILLET SEA BASS CLEAR SOUP 清湯水浸鮑魚片	200	-	750	1,100

ข้าว-ก๋วยเตี๋ยว 粉麵飯
RICE - NOODLE

	S	M	L
84. ข้าวห่อใบบัว STEAMED RICE IN LOTUS LEAF 鮮肉菜飯	-	350	550
85. ข้าวราดหน้าฮกเกี้ยน FRIED RICE TOPPED WITH SPECIAL SAUCE HOK-KIEN STYLE 椒鹽焗飯	170	320	480
86. ข้าวผัดยงเจา FRIED RICE YANG-CHOW STYLE 揚州炒飯	150	250	360
87. ข้าวผัดซีฟู้ด SEAFOOD FRIED RICE 海鮮炒飯	200	320	480
88. ข้าวผัดหน้าสับหมูสับ FRIED RICE BLACK OLIVE WITH MINCED PORK 雙粒黑飯炒飯	150	250	360
89. ข้าวผัดคะน้าปลาเค็ม FRIED RICE WITH SALTED FISH 鹹魚雞粒炒飯	150	250	320



	S	M	L
90. ะหมี่ฟูเนื้อปู FRIED "E - FU" NOODLE WITH CRAB MEAT 蟹肉干燒伊麵	200	350	500
91. ะหมี่กึ่งแห้ง STIR FRIED EGG NOODLE HOK-KIEN STYLE 椒鹽炒麵	160	300	420
92. ะหมี่เจียนเนื้อเป็ด BRAISED EGG NOODLE AND MEAT DUCK WITH OYSTER SAUCE 椒鹽鴨麵	150	280	420
93. ไก่ซีฟู้ด FRIED EGG NOODLE TOPPED CHICKEN 雞絲麵	140	200	300
94. ก๋วยเตี๋ยวลดน้ำฮ่องกง FRIED PLAT NOODLE WITH SEA FOOD HONG KONG STYLE 豉汁海鮮粉河	250	450	650
95. ก๋วยเตี๋ยวลดน้ำทะเลซอส X.O FRIED RICE NOODLE SEA FOOD WITH X.O SAUCE IN CASSEROLE 砂撈越X.O醬焗粉麵	250	450	650

		P	S	M	L
96.	โถงกนแปะก๊วยกะทิ DOUBLE BOILED BIRD'S NET GINGO NUTS IN COCONUT MILK 椰汁蒸粟白果	500	-	-	2,900
97.	แปะก๊วยน้ำใส DOUBLE BOILED GINGO NUT 蒸甜白果	90	-	-	550
98.	แปะก๊วยน้ท้าวบดร้อน DOUBLE BOILED GINGO NUT WITH MINCED WATER CHEST NUT 白果炖粉圆	90	-	-	500
99.	บัวลอยน้ำแข็ง SESAME SEED BUNS IN GINGER SOUP 芝麻汤丸	90	-	-	500
100.	คุกกี้จันทอง DEEP FRIED MASHED DATES PANCAKE 果泥煎饼	-	-	200	350
101.	สาหร่ายแช่เย็น CHILLED SWEETENED SAGO WITH HONEY COW MELON 果冻糖水露	80	-	-	400
102.	ผลไม้รวมพิเศษ SPECIAL FRESH FRUIT 果冻水果露	-	150	350	500
103.	เจลาตินฮ่องกง GRASS JELLY HONG KONG STYLE 港式凉草	90	-	-	-
104.	เจลาตินเป็นฟรุ๊ตสลัด JELLY PUDDING FRUIT SALAD 果冻布丁水果沙拉	90	-	-	-