



Dim Sum Buffet Lunch

## Unlimited Dim Sum & More @ 790 baht(net)

MON-FRI 11.00-14.00 | SAT-SUN 11.00-15.00

### Choice of Vegetables

ประเภทผักต้ม

- ผักปวยเล้ง CHINESE SPINACH
- ผักกาดแก้ว CRISPY LETTUCE
- ผักกาดฮ่องทง VEGETABLE HONG KONG
- ผักคะน้าฮ่องทง KALE HONG KONG
- ผักยอดคะน้า VEGETABLE CHAYOTE

### เลือกซอสผัก

- ซอสน้ำมันหอย OYSTER SAUCE
- ซอสกะปิ SHRIMP PASTE SAUCE
- โหนดงสไตล์ THAI STYLE
- ซอสเต้าหู้ขาว TOFU WHITE
- ซอสเปาฮ้อ ABALONE SAUCE

- คะน้าฮ่องทงผัดหมูกรอบ STIR FRIED CRISPY PORK WITH KALE HONG KONG
- ยำเห็ดรวม SPICY SALAD MIXED MUSHROOM

### Choice of Rice/Noodle

ประเภทข้าว หรือ เส้น

- ข้าวผัดยางเงา FRIED RICE WITH B.B.Q PORK
- โกยซีหมี่ FRIED EGG NOODLE WITH CHICKEN SAUCE
- ราดหน้าปลาเต้าซี่ NOODLE WITH FRIED FISH IN BLACK BEAN SAUCE

### Choice of Soup

ประเภทซุ๊ป

- ซุ๊ปเสฉวน HOT AND SOUR SOUP (SZECHUAN SOUP)
- ซุ๊ปใสสามเซียนยาจีน DOUBLE BOILED CLEAR SOUP WITH CHINESE HERB
- ซุ๊ปไก่ตุ๋นเห็ดหอมมะนาวคอง DOUBLE BOILED CHICKEN WITH LEMON
- ซุ๊ปเกี้ยวฮิสตโอเซียน EAST OCEAN WONTON SOUP
- ซุ๊ปกระเพาะปลาไก่เส้นน้ำแดง FISH MEWS WITH CHICKEN IN BROWN SOUP

### Choice of Dessert

ประเภทของหวาน

- แปะก๊วยร้อน DOUBLE BOILED GINGO NUT
- เต้าฮวยฟรุ๊ตสลัด JELLY PUDDING FRUIT SALAD
- สาकुณคตาลูป CHILLED SWEETENED SAGO WITH HONEY DEW MELON
- บัวลอยน้ำชง SESAME SEED BUNS IN GINGER SOUP
- เจลลี่ดอกหมี่จีน JELLY DOK MIEN LI CHINESE JUJUBE

\*\* รวมเครื่องดื่ม ชาจีน หรือ เก๊กฮวย (ร้อน/เย็น) \*\*  
BUFFET IS INCLUDING CHRYSANTHEMUM OR CHINESE TEA (HOT/COLD)



### Steamed Selections

ต้มซ่าประเภทหนึ่ง

- ขนมจีบ STEAMED MINCED PORK AND SHRIMP DUMPLING
- ขนมจีบปู STEAMED SHRIMP AND CRAB MEAT DUMPLING
- ขนมจีบหอยเชลล์ STEAMED SHRIMP DUMPLING TOPPED SCALLOP
- ขนมจีบตีนไก่ STEAMED PORK AND SHRIMP DUMPLING
- ฮะเก๋า STEAMED PRAWN DUMPLING
- ฮะเก๋าคั่วกุ้ง STEAMED PRAWN DUMPLING
- กรรเชียงปูนึ่งผงกระหรี STEAMED CRAB LEEFS WRAPPED WITH MINCED SHRIMP IN YELLOW CURRY
- กึ่งสอดไส้หนึ่งพริกมะนาว STEAMED SHRIMP IN CHILI LEMON SAUCE
- ลุงเงินกุ้งทอง STEAMED SHRIMP DUMPLING
- ก๊วยซ่ายนึ่ง STEAMED CHINESE CELERY WITH SHRIMP AND CRAB MEAT
- ปู้ดสอดไส้กึ่งนึ่ง STEAMED SHRIMP AND KANI DUMPLING IN BROWN SAUCE
- ลูกชิ้นกึ่งผักโสภณ STEAMED SHRIMP BALLS WITH VEGETABLE IN BROWN SAUCE
- สาหร่ายห่อกุ้ง STEAMED SEAWEED STUFFED WITH MINCED SHRIMP
- ข้าวเหนียวห่อใบบัว STEAMED STICKY RICE IN LOTUS LEAF
- เนื้อปลานึ่งพริกมะนาว STEAMED FILLET FISH WITH CHILI LEMON SAUCE
- เนื้อปลาสร้อย STEAMED FILLET FISH IN BROWN SAUCE
- ซี่โครงหมูนึ่งเต้าซี่ STEAMED PORK SPARE RIBS WITH BLACK BEAN SAUCE
- ขาไก่นึ่งเต้าซี่ STEAMED CHICKEN WEBS WITH BLACK BEAN SAUCE

- ก๋วยเตี๋ยวหลอด STEAMED MIXED COMBINATION ROLLED WITH RICE NOODLE
- ซาลาเปาไส้ครีม STEAMED CUSTARD PASTE BUNS
- ซาลาเปาไส้หมูแดง STEAMED BARBECUED PORK BUNS
- ซาลาเปาไส้ลาวา STEAMED MELTED CUSTARD EGG BUNS
- ซาลาเปาไส้หมูสับ STEAMED MINCED PORK BUNS



### Deep-fried Selections

ต้มซ่าประเภทอบ-ทอด

- เม็อกทอด DEEP FRIED MINCED TARO
- ข้าวสั่วก๊วย DEEP FRIED GLUTINOUS RICE FLOUR MIXED WITH COMBINATION
- ขนมผักกาดทอด DEEP FRIED TURNIP WITH MINCE SHRIMP
- ข้าวเหนียวगतอด DEEP FRIED SWEET STICKY RICE WITH SESAME
- ก๊วยซ่ายทอด DEEP FRIED CHINESE CELERY WITH SHRIMP AND CRAB MEAT
- ปอเปี๊ยะทอด DEEP FRIED CRISPY SPRING ROLLS
- ฟองเต้าหู้คั่วไส้กึ่งทอด DEEP FRIED MINCED SHRIMP ROLLS WITH BEAN SHEET
- ผัดโก๋ทอด DEEP FRIED SHRIMP DUMPLING FUN KOH
- พายหมูแดง BAKED BARBECUED PORK PASTRIES
- ต๋านทาร์ต SWEET EGG TART



## GRAND BUFFET DIM SUM & MORE @ 990 BAHT(NET)

WEEKEND SPECIAL | EVERY SAT-SUN 11.00-15.00

### CHOICE OF VEGETABLES

ประเภทผักสด

- ผักปวยเล้ง CHINESE SPINACH
- ผักกาดแก้ว CRISPY LETTUCE
- ผักกาดฮ่องกง VEGETABLE HONG KONG
- ผักคะน้าฮ่องกง KALE HONG KONG
- ผักยอดคะน้า VEGETABLE CHAYOTE

### เลือกซอสผัก

- ซอสน้ำมันหอย OYSTER SAUCE
- ซอสกะปิ SHRIMP PASTE SAUCE
- โฟนดงสไตล์ THAI STYLE
- ซอสเต้าหู้ขาว TOFU WHITE
- ซอสเปาซ้อ ABALONE SAUCE

6. กระดาษกรอบผักหมูกรอบ  
STIR-FRIED CRISPY PORK WITH KALE HONG KONG
7. ยำเห็ดรวม  
SPICY SALAD MIXED MUSHROOM

### CHOICE OF RICE/NOODLE

ประเภทข้าว หรือ เส้น

1. ข้าวผัดขี้เหล็ก  
FRIED RICE WITH B.B.Q PORK
2. โภยซี่หมี  
FRIED EGG NOODLE WITH CHICKEN SAUCE
3. ราดหน้าปลาเต้าซี่  
NOODLE WITH FRIED FISH IN BLACK BEAN SAUCE

### CHOICE OF SOUP

ประเภทซุ๊ป

1. ซุ๊ปเสฉวน  
HOT AND SOUR SOUP (SZECHUAN SOUP)
2. ซุ๊ปใสสามเซียนยาจีน  
DOUBLE BOILED CLEAR SOUP WITH CHINESE HERB
3. ซุ๊ปไก่ตุ๋นเห็ดหอมมะนาวดอง  
DOUBLE BOILED CHICKEN WITH LEMON
4. ซุ๊ปเกี้ยวหูดลาม  
PREMIUM WONTON IN SHARK FIN SOUP
5. ซุ๊ปกระเพาะปลาไก่เส้นน้ำแดง  
FISH MEWS WITH CHICKEN IN BROWN SOUP

### CHOICE OF DESSERT

ประเภทของหวาน

1. แปะก๊วยร้อน  
DOUBLE BOILED GINGO NUT
2. เต้าฮวยฟรุ๊ตสลัด  
JELLY PUDDING FRUIT SALAD
3. สาคุแคนตาลูป  
CHILLED SWEETENED-SAGO WITH HONEY DEW MELON
4. บัวลอยน้ำขิง  
SESAME SEED BUNS IN GINGER SOUP
5. เจลลี่ดอกหมื่นลี  
JELLY DOK MUIEN LI CHINESE JUJUBE

\*\* รวมเครื่องดื่ม ชาจีน หรือ เก๊กฮวย (ร้อน/เย็น) \*\*  
BUFFET IS INCLUDING CHRYSANTHEMUM OR CHINESE TEA (HOT/COLD)

### STEAMED SELECTIONS

ต้มซ่าประเภทหนึ่ง

1. ขนมจีบ  
STEAMED MINCED PORK AND SHRIMP DUMPLING
2. ขนมจีบปู  
STEAMED SHRIMP AND CRAB MEAT DUMPLING
3. ขนมจีบหอยเชลล์  
STEAMED SHRIMP DUMPLING TOPPED SCALLOP
4. ขนมจีบคินไต้  
STEAMED PORK AND SHRIMP DUMPLING
5. ะเก๋า  
STEAMED PRAWN DUMPLING
6. ะเก๋าคั่วกุ้ง  
STEAMED PRAWN DUMPLING
7. กรรมเชียงปุ้นึ่งมังกรหระหรี  
STEAMED CRAB LEG WRAPPED WITH MINCED SHRIMP IN YELLOW CURRY
8. กุ้งสดไส้ปุ้นึ่งพริกมะนาว  
STEAMED SHRIMP IN CHILI LEMON SAUCE
9. ด้งเงินด้งทอง  
STEAMED SHRIMP DUMPLING
10. กุ้ยช่ายนึ่ง  
STEAMED CHINESE CELERY WITH SHRIMP AND CRAB MEAT
11. ปู้อัดสอดไส้กุ้งนึ่ง  
STEAMED SHRIMP AND KANI DUMPLING IN BROWN SAUCE
12. ลูกชิ้นกุ้งผักโสมถน  
STEAMED SHRIMP BALLS WITH VEGETABLE IN BROWN SAUCE
13. สาหร่ายห่อกุ้ง  
STEAMED SEAWEED STUFFED WITH MINCED SHRIMP
14. ข้าวเหนียวห่อใบบัว  
STEAMED STICKY RICE IN LOTUS LEAF
15. เนื้อปลาหนังพริกมะนาว  
STEAMED FILET FISH WITH CHILI LEMON SAUCE
16. เนื้อปลาสวรรค์  
STEAMED FILET FISH IN BROWN SAUCE
17. ซี่โครงหมูนึ่งเต้าซี่  
STEAMED PORK SPARE RIBS WITH BLACK BEAN SAUCE
18. ซากไก่นึ่งเต้าซี่  
STEAMED CHICKEN WEBS WITH BLACK BEAN SAUCE
19. ก๋วยเตี๋ยวหลอด  
STEAMED MIXED COMBINATION ROLLED WITH RICE NOODLE
20. ซาลาเปาไส้ครีม  
STEAMED CUSTARD PASTE BUNS
21. ซาลาเปาไส้หมูแดง  
STEAMED BARBECUED PORK BUNS
22. ซาลาเปาไส้ลาวา  
STEAMED MELTED CUSTARD EGG BUNS
23. ซาลาเปาไส้หมูสับ  
STEAMED MINCED PORK BUNS

### DEEP-FRIED SELECTIONS

ต้มซ่าประเภทอบ-ทอด

24. เนื้อทอด  
DEEP FRIED MINCED TARO
25. ซ้าสุ่ยก๊อง  
DEEP FRIED GLUTINOUS RICE FLOUR MIXED WITH COMBINATION
26. ขนมผักกาดทอด  
DEEP FRIED TURNIP WITH MINCE SHRIMP
27. ข้าวเหนียวगतอด  
DEEP FRIED SWEET STICKY RICE WITH SESAME
28. กุ้ยช่ายทอด  
DEEP FRIED CHINESE CELERY WITH SHRIMP AND CRAB MEAT
29. ปอเปี๊ยะทอด  
DEEP FRIED CRISPY SPRING ROLLS
30. ฟองเต้าหู้คั่วไส้กุ้งทอด  
DEEP FRIED MINCED SHRIMP ROLLS WITH BEAN SHEET
31. ผีนกัगतอด  
DEEP FRIED SHRIMP DUMPLING: FUN KOH
32. พายหมูแดง  
BAKED BARBECUED PORK PASTES
33. ตานหารท์  
SWEET EGG TART

### SPECIAL DIM SUM

ต้มซ่าเมนูพิเศษ

34. ะเก๋ารังนก  
STEAMED SHRIMP DUMPLING KURA BBQ'S NEST
35. ะเก๋าทองคำ  
GOLDEN BLACK DUMPLING WITH SHRIMP X.O SAUCE
36. ขนมจีบหูดลาม  
STEAMED MINCED PORK AND SHRIMP DUMPLING WITH SHARK'S FIN
37. ผีนกัगतอด  
STEAMED SHRIMP & CHINESE SPINACH DUMPLING

### SPECIAL BBQ

เมนูพิเศษ

1. หมูแดงฮ่องกงอบน้ำผึ้ง  
BBQ ROASTED PORK HONGKONG STYLE
2. เป็ดย่าง  
BBQ ROASTED DUCK
3. หมูกรอบ  
CRISPY PORK





## เป็ดปักกิ่ง

เลือกขนาดจานเป็ดที่ต้องการ  
(สามารถสั่งเพิ่มได้ตลอด)



4 คำ



8 คำ



16 คำ

## Vegetable | จานผัก



### step 1. เลือกผัก

ผักปวยเล้ง  
CHINESE SPINACH  
ผักกาดแก้ว  
CRISPY LETTUCE  
ผักกาดฮ่องกง  
VEGETABLE HONG KONG  
ผักคะน้าฮ่องกง  
KALE HONG KONG  
ผักยอดมะระ  
VEGETABLE CHAYOTE

### step 2. เลือกซอสผัด

ซอสน้ำมันหอย  
OYSTER SAUCE  
ซอสก๊อบ  
SHRIMP PASTE SAUCE  
ไฟแดงสไตล์  
THAI STYLE  
ซอสเปาฉื่อ  
ABALONE SAUCE  
ซอสเต้าหู้ยี้ขาว  
W. TORFU WHITE

## Wings + Pork | ไก่ เบ็ด และ หมู



ไก่ผัดซอสเอ็กซ์โอ - STIR FRIED CHICKEN WITH XO SAUCE  
ไก่ทอดจากรอบ - DEEP FRIED CHICKEN WITH SESAME  
ไก่ผัดซอสเหล้าแดง - CHICKEN WITH RED WINE SAUCE  
เป็ดผัดเมี่ยง - MINCED DUCK SERVED WITH CRISPY LETTUCE  
เป็ดทอดกระเทียมพริกไทย - DEEP FRIED DUCK WITH GARLIC  
เป็ดผัดเปรี้ยวหวาน - SWEET AND SOUR DUCK  
เป็ดผัดใบกระเพรา - STIR FRIED DUCK WITH BASIL LEAVES  
เป็ดผัดน้ำมันหอย - STIR FRIED DUCK WITH OYSTER SAUCE  
เป็ดทอดซอสมะนาว - DEEP FRIED DUCK WITH LEMON SAUCE  
หมูผัดซอสพริกเชียงใหม่ - STIR FRIED PORK WITH SHAN-HAI SAUCE  
หมูสับหม่าลิ้นกับตัวแขก - STIR FRIED STRING BEAN WITH BLACK OLIVE  
ซี่โครงหมูอบซอสข้าวต้ม - BAKED PORK SPRE RIBS WITH BLACK STICKY RICE SAUCE

## Prawn + Fish | กุ้งและปลา



กุ้งทอดครีมบรกด - CRISPY PRAWN WITH WASABI CREAM SAUCE  
กุ้งทอดครีมสลัด - CRISPY PRAWNS IN SALAD SAUCE  
กุ้งนึ่งพริกมะนาว - STEAMED PRAWNS WITH CHILLI AND LEMON  
เนื้อปลาผัดพริกไทยดำ - STIR FRIED FILLET FISH WITH BLACK PEPPER  
เนื้อปลาทอดพริกเกลือ - CRISPY FILLET FISH WITH CHILLI AND SALT

## Rice + Noodle | ข้าวและก๋วยเตี๋ยว



ราดหน้าเป็ดอัสโตเซียน - FRIED NOODLE WITH DUCK IN BROWN SAUCE  
มะเขือบขาเป็ดหม้อดิน - BAKED EGG NOODLE WITH DUCK LEGS IN CASSEROLE  
เส้นหมี่พืดสิงคโปร์ - RICE VERMICELLI "SINGAPORE" STYLE  
มะเขือบกเกียน - STIR FRIED EGG NOODLE HOK - KIEN STYLE  
ข้าวผัดกุ้ง - FRIED RICE WITH PRAWN  
ข้าวผัดหมูแดง - FRIED RICE WITH B.B.Q PORK  
ข้าวผัดคะน้าปลาเค็ม - FRIED RICE WITH SALTED FISH

## Dessert | ของหวาน



เจาเกี้ยวฮ่องกง - GRASS JELLY HONG KONG STYLE  
บัวลอยน้ำขิง - SESAME SEED BUNS IN GINGER SOUP  
สาเกแค้นตาลูป - CHILLED SAGO WITH HONEY DEW MELON  
เต้าฮวยฟรุ๊ตสลัด - JELLY PUDDING FRUIT SALAD

## Appitizer | ออร์ดิิร์ฟ



ไก่เซ่เหล้า - DRUNKEN CHICKEN  
สาหร่ายญี่ปุ่นน้ำมันงา - JAPAN SEAWEED WITH SESAME OIL  
กระเพาะปลาผัดแห้ง - FISH MAWS WITH CRAB MEAT & SCRAMBLED EGG  
แมงกระพรุนยำไทย - JELLY FISH SPICY SALAD  
แมงกระพรุนน้ำมันงา - JELLY FISH IN SESAME OIL  
ปลาเงินทอดพริกเกลือ - CRISPY FISH WITH CHILLI AND SALT  
เต้าหู้ทอดพริกเกลือ - BEAN CURD WITH CHILLI AND SALT

## Soups | ซุปต่างๆ



ซุปเสฉวน - HOT AND SOUR SOUP  
ซุปใสสามเซียนชาฉิน - DOUBLE BOILED WHITE MUSHROOM AND BAMBOO PITHS SOUP  
ซุปเกี้ยวอัสโตเซียน - EAST OCEAN WONTON SOUP  
ซุปกระเพาะปลาน้ำแดง - FISH MAWS IN BROWN SOUP

PEKING DUCK & CHINESE DINNER BUFFET [ by East Ocean Chinese Restaurant ]

ราคา | PRICE 990 BAHТ (nett) เครื่องดื่ม | DRINK ชาจีน หรือ เก๊กฮวย (ร้อน/เย็น)  
เปิดบริการ | SERVICE HOUR ทุกวันจันทร์ - อาทิตย์ ตั้งแต่ 18.00-21.00 น.