



## UNLIMITED DIM SUM & MORE

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

### CHOICE OF VEGETABLES :

ประเภทผักสด

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

### เลือกซอสผัก

- ซอสน้ำมันหอย OYSTER SAUCE
- ซอสกะปิ SHRIMP PASTE SAUCE
- ไฟแดงสไตล์ FISH STYLE
- ซอสเต้าหู้ขาว YI TOFU WHITE
- ซอสน้ำอ้อย ABALONE SAUCE

- คะน้าฮ่องกงผัดหมูกรอบ STIR FRIED CRISPY PORK WITH KALE HONG KONG
- ยำเห็ดรวม SPICY SALAL MIXED MUSHROOM

### CHOICE OF SOUP :

ประเภทซุ๊ป

- ซุ๊ปเสฉวน HOT AND SOUR SOUP (SZECHUAN SOUP)
- ซุ๊ปใสสามเซียนยาจีน DOUBLE BOILED CLEAR SOUP WITH CHINESE HERB
- ซุ๊ปซี่โครงหมูตุ๋นยาจีน DOUBLE BOILED PORK SPARE RIBS WITH CHINESE HERB
- ซุ๊ปเกี้ยวอิสต์โอเอเชียน EAST OCEAN WONTON SOUP
- ซุ๊ปกระเพาะปลาไก่เส้นน้ำแดง FISH MEWS WITH CHICKEN IN BROWN SOUP

### CHOICE OF RICE/NOODLE :

ประเภทข้าว หรือ เส้น

- ข้าวผัดยางเงา FRIED RICE WITH B.B.Q PORK
- โกยซี่หมี FRIED EGG NOODLE WITH CHICKEN SAUCE
- ราดหน้าปลาเต้าซี่ NOODLE WITH FRIED FISH IN BLACK BEAN SAUCE
- โจ๊กหมูฮ่องกง / โจ๊กกุ้งต้มยำ FRIED HONG KONG CONGEE WITH PORK OR SPICY TOM YUM KUNG
- บะหมี่เสฉวน EGG NOODLE SZECHUAN STYLE

### CHOICE OF DESSERT :

ประเภทของหวาน

- แปะก๊วยร่อนน้ำใส / แปะก๊วยนมสด DOUBLE BOILED GINKGO NUTS
- เต้าฮวยฟรุ๊ตสลัด JELLY PUDDING FRUIT SALAD
- สาคุแนคตาอุป CHILLED SWEETENED SAGO WITH HONEY DEW MELON
- บัวลอยน้ำขิง / บัวลอยนมสด SESAME SEED BUNG IN GINGER SOUP OR FRESH MILK
- หุ้ดตั้งนมสดแปะก๊วย MILK PUDDING WITH GINKGO NUTS

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



### STEAMED SELECTIONS :

ต้มข้าวประเภทหนึ่ง

- ขนมจีบ ชัม STEAMED MINCED PORK AND SHRIMP DUMPLING
- ขนมจีบปู ชัม STEAMED SHRIMP AND CRAB MEAT DUMPLING
- ขนมจีบหอยเชลล์ STEAMED SHRIMP DUMPLINGS TOPPED SCALLOP
- ขนมจีบหูดลาม ชัม STEAMED SHRIMP DUMPLING TOPPED SHARK'S FIN
- ขนมจีบตันไต่ STEAMED PORK AND SHRIMP DUMPLING WITH KATSUO
- สะเก๋า ชัม STEAMED PRAWN DUMPLING
- สะเก๋าทองคำชอสเส็กชิวโอ ชัม STEAMED GOLDEN DUMPLING WITH SHRIMP X.O SAUCE
- สะเก๋าดัวกุ้ง STEAMED PRAWN DUMPLING
- ผัสนกไก่ปวยเล้ง ชัม STEAMED SHRIMP AND CHINESE SPINACH DUMPLING
- ลูกชิ้นปูนึ่งซอสผงกระหรี่ STEAMED CRAB BALL WITH MINCED SHRIMP IN YELLOW CURRY
- กุ้งทอดไส้นึ่งพริกมะนาว STEAMED SHRIMP IN CHILLI LEMON SAUCE
- ถุงเงินถุงทองน้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล ชัม STEAMED SHRIMP DUMPLING WITH TRUFFLE OIL FLAVOR
- ลูกชิ้นกุ้งผักโขม STEAMED SHRIMP BALLS WITH VEGETABLE IN BROWN SAUCE
- หมูเบคอนนึ่งซอสไข่เค็ม ชัม STEAMED BACON WITH MINCED SHRIMP SALTED EGG
- สาหร่ายห่อกุ้ง STEAMED SEAWEED STUFFED WITH MINCED SHRIMP
- ข้าวเหนียวห่อใบบัว STEAMED STICKY RICE IN LOTUS LEAF
- เนื้อปลาหนังพริกมะนาว STEAMED FILLET FISH WITH CHILLI LEMON SAUCE
- ซี่โครงหมูนึ่งเต้าซี่ ชัม STEAMED PORK SPARE RIBS WITH BLACK BEAN SAUCE
- ขาไก่หนังเต้าซี่ STEAMED CHICKEN WEBS WITH BLACK BEAN SAUCE
- ก๊วยเตี๋ยวหอด STEAMED MIXED COMBINATION ROLLED WITH RICE NOODLE
- ชาลาเปาไส้ครีม STEAMED CUSTARD PASTE BUNS
- ชาลาเปาไส้หมูแดง STEAMED BARBECUED PORK BUNS
- ชาลาเปาไส้ลาวาไข่เค็ม ชัม STEAMED MELTED CUSTARD EGG BUNS
- ชาลาเปาไส้ลาวามันม่วง ชัม STEAMED MELTED PURPLE POTATO BUNS
- ชาลาเปาไส้หมูสับ STEAMED MINCED PORK BUNS
- เมื่อกทอด ชัม DEEP FRIED MINCED TARO
- ข้าวส่ายก๋อง DEEP FRIED GLUTINOUS RICE FLOUR MIXED WITH COMBINATION
- ขนมผักกาดทอด DEEP FRIED TURNIP WITH MINCE SHRIMP
- ข้าวเหนียววงทอด DEEP FRIED SWEET STICKY RICE WITH SESAME
- ก๊วยช่ายทอด DEEP FRIED CHINESE CELERY WITH SHRIMP AND CRAB MEAT
- ปอเปี๊ยะทอด DEEP FRIED CRISPY SPRING ROLLS
- ปอเปี๊ยะมะม่วงโยโย่ทอด ชัม DEEP FRIED CRISPY SPRING ROLLS WITH MANGO
- ฟองเต้าหู้ตัดไส้กุ้งทอด ชัม DEEP FRIED MINCED SHRIMP ROLLS WITH BEAN SHEET
- ผัสนกทอด ชัม DEEP FRIED SHRIMP DUMPLING 'FUN KOH'
- พายหมูแดง ชัม BAKED BARBECUED PORK PASTES
- ต๋านทาร์ต SWEET EGG TART



### DEEP-FRIED SELECTIONS

ต้มข้าวประเภทอบ-ทอด



## เป็ดปักกิ่ง

เลือกขนาดจานเป็ดที่ต้องการ  
(สามารถสั่งเพิ่มได้ตลอด)



4 คำ



8 คำ



16 คำ

## Vegetable | งานผัก



### 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  
ซอสก๊อป  
SHRIMP PASTE SAUCE  
ไฟแดงสไตล์  
THAI STYLE  
ซอสเป่าฉือ  
ABALONE SAUCE  
ซอสเต้าหู้ขาว  
T. TORU 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  
หมูสับหม่าลิ้นกวาง - STIR FRIED STRING BEAN WITH BLACK OLIVE  
ซี่โครงหมูอบซอสข้าวเก่า - 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



ราดหน้าเป็ดอัสต้อเซียน - 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



เจาก๊วยฮ่องกง - GRASS JELLY HONG KONG STYLE  
บัวลอยน้ำขิง - SESAME SEED BUNS IN GINGER SOUP  
สาकुแคนตาลูป - 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  
ซุปใสสามเซียนยาดิน - DOUBLE BOILED WHITE MUSHROOM AND BAMBOO PITHS SOUP  
ซุปเกี้ยวอัสต้อเซียน - 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.