

## APPETIZERS AND SOUP

### Appetizers

- |    |  |             |
|----|--|-------------|
| 01 | หุกลาบทัดแห้ง<br>Wok-fried Shark Fin with Egg  | S 380 M 600 |
| 02 | ไก่ทรงสนมยอดซีอิ๊ว<br>Soya Chicken   | S 280 M 450 |
| 03 | ไต่รุ่งฉีกซำกั๊กลิ้นแมงกระพรุนรสเผ็ด<br>Jelly Fish and Shredded Chicken in Chili Sauce | S 280 M 450 |
| 04 | สลัดปลาเงินไข่กุ้ง<br>Shirauo Salad  | S 300 M 550 |
| 05 | ซีอิ๊วทรงหมูเซฟชั่น<br>Chef Pom's Signature Pork Spareribs                             | S 300 M 550 |
| 06 | ยำแมงกระพรุนน้ำพริก<br>Jelly Fish Spicy Salad  | S 280 M 450 |
| 07 | เป็ดย่าง<br>Roasted Duck   | S 250 M 550 |
| 08 | หมูกรอบ, หมูเค็ม<br>Crispy Pork Belly, BBQ Pork  | S 250 M 550 |
| 09 | ขนมผักกาด XO<br>Turnip Cake XO Sauce   | S 300 M 450 |
| 10 | สลัดหอยเชลล์ในถ้วยส้มโชกวิค<br>Scallop Salad in Fresh Tangerine Bowl                   | 280         |
| 11 | สลัดหมี่ล่องหนุ้งทอด<br>Deep Fried Shrimp Salad in Melon Bowl                          | 800         |



## APPETIZERS AND SOUP



### Soup

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 21 | กระเพาะอาหารดีซูปเนื้อไก่<br>Emperor Style Fish Maw Soup   | 550   |
| 22 | หูลานจักรพรรดีซูปเนื้อไก่<br>Emperor Style Fish Maw Soup with Shark Fin                                      | 1,600 |
| 23 | ซูปกระเพาะปลาเนื้อโชนฮุนาน<br>Light Fish Maw Soup with Yunnan Ham  | 380   |
| 24 | ซูปหูลานน้ำขันท้อดิน<br>Braised Shark Fin Soup in Clay Pot   | 650   |
| 25 | ซูปหูลานเนื้อปูหม้อดิน<br>Shark Fin and Crab Meat Soup in Clay Pot   | 400   |
| 26 | ซูปไก่ดำคูนเหล้าจีนโกจิเบอร์รี่แบบฝูเจี้ยน<br>Chinese Herbal Black Chicken Soup with Gojiberry, Fujian Style | 220   |
| 27 | ซูปเห็ดไผ่คูนเหล้าจีนเห็ดชิตาเกะ<br>Chinese Herbal Bamboo Pith Soup with Shitake Mushroom                    | 200   |
| 28 | ซูปเสฉวนเครื่องเทศคานหับเซฟเป็อน<br>Sichuan Soup / Hot and Sour Soup   | 150   |

ราคาอาหารยังไม่รวม Vat 7% Ser 7%

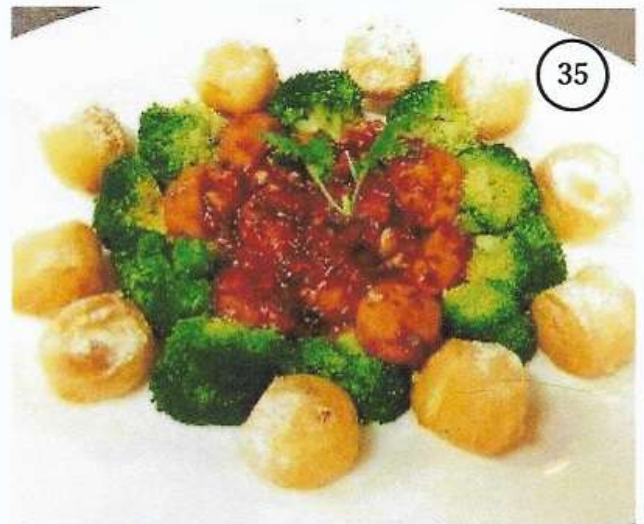
## SEAFOOD

### Seafood

- |    |   |               |
|----|---|---------------|
| 31 | กุ้งพริกเกลือ<br>Salt and Chili Shrimp  | S 450 M 800   |
| 32 | กุ้งชอก XO<br>Wok-Fried Shrimp, XO sauce  | S 450 M 800   |
| 33 | หอยเชลล์ชอก XO<br>Wok-Fried Scallop, XO sauce   | S 450 M 800   |
| 34 | หอยเชลล์ชอกสพริกตำขึ้นโหระพา<br>Sauteed Scallop with Basil, Black Bean Sauce  | S 450 M 800   |
| 35 | หอยเชลล์ชอกเสฉวน<br>Sauteed Scallop, Sichuan Sauce  | S 450 M 800   |
| 36 | ปลิงทะเลเจียนปลาตาเดียว<br>Sauteed Sea Cucumber and Halibut   | S 650 M 1,000 |
| 37 | ปลิงทะเลผัดกะเพราแซบ<br>Wok-fried Spicy Sea Cucumber, with Sweet Basil  | S 600 M 900   |
| 38 | เนื้อปลาต้มหม้อดินแบบตำซำ<br>Clay Pot Baked Grouper   | S 350 M 580   |
| 39 | เนื้อปลาต้มผัดพริกกัวยาลิน<br>Spicy Sauteed Grouper   | S 350 M 580   |
| 40 | เป็๋เอ้อเจียนกะน้ำน้ำมันหอย (ราคาโปรดสอบถามพนักงาน)<br>Seared Abalone in Oyster Sauce (Price depends on your selection) |               |



31



35



40



37

---

## SEAFOOD

---



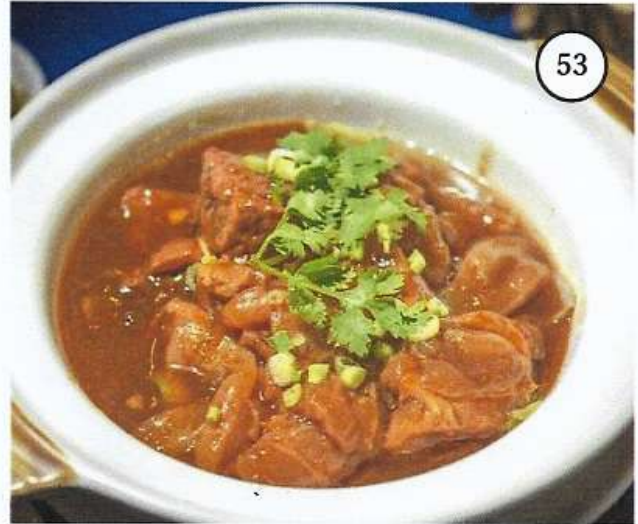
### Seafood (ราคาตามน้ำหนัก)

- |                                       |            |
|---------------------------------------|------------|
| 41 ปลาข้างแดง<br>Red Grouper          | 340 / 100g |
| 42 ปลาข้างดำ<br>Black Grouper         | 120 / 100g |
| 43 ปลาขี้<br>Bamboo Fish              | 160 / 100g |
| 44 กุ้งมังกร<br>Lobster               | 380 / 100g |
| 45 มอตันลิ้นสตันตัน<br>Boston Lobster | 220 / 100g |

## MEAT AND VEGETABLES

### Meat and Vegetables

- |   |             |
|---|-------------|
| 51 หมูเปรี้ยวหวาน<br>Sweet and Sour Pork  | S 220 M 380 |
| 52 หมูยอซอคาหมักหมื่นดินกับหมั่นโถว<br>Braised Pork Belly with Preserved Mustard (Served with Steamed Buns) | S 200 M 380 |
| 53 เนื้อเป็ดยกหมักดินตำหรับเชฟป๊อม<br>Chef Pom's Secret Recipe Braised Beef                                 | S 300 M 500 |
| 54 เนื้อผัดซอสพริกไทยดำ<br>Black Pepper Stir-Fried Beef   | S 300 M 500 |
| 55 เป็ดปักกิ่ง<br>Roasted Peking Duck   | 1,200       |
| 56 เป็ดผัดซอส XO<br>Wok-Fried Duck, XO sauce  | S 300 M 500 |
| 57 เนื้อเป็ดผัดซอสพริกไทยดำ<br>Black Pepper Stir-Fried Duck   | S 300 M 500 |
| 61 เต้าหู้ซอสพริกหม่าฝ่อ<br>Ma Po Tofu  | S 200 M 380 |
| 62 เต้าหู้ทรงเครื่องซอสพริกทะเลหมื่นดิน<br>Clay Pot Spicy Tofu  | S 280 M 450 |
| 63 เต้าหู้หมูสับนึ่งปลาเค็ม<br>Steamed Tofu, Pork and Salted fish Patty                                     | S 200 M 300 |
| 64 คะน้าน้ำมันหอย<br>Chinese Broccoli in Oyster Sauce   | S 200 M 400 |
| 65 คะน้าฮ่องกงผัดซอสกะปิ<br>Sautéed Chinese Broccoli, Shrimp Paste  | S 250 M 450 |
| 66 คะน้าฮ่องกงผัดซอส XO<br>Sautéed Chinese Broccoli, XO Sauce   | S 250 M 450 |
| 67 บ็อกชอยราดกั้งป๊าย<br>Bok Choy with Dried Scallop Paste  | S 300 M 500 |
| 68 ถั่วหวานผัดกะปิ<br>Sautéed Snap Pea, Shrimp Paste  | S 250 M 450 |
| 69 ถั่วหวานผัดซอส XO<br>Sautéed Snap Pea, XO Sauce  | S 250 M 450 |



## RICE AND NOODLES



83



80



65

### Rice and Noodles

- |    |  |             |
|----|--|-------------|
| 71 | เส้นหมี่ผัดแห้งทะเลของสฟริก๊วยหลิน<br>Spicy Seafood fried Noodles  | S 250 M 380 |
| 72 | เส้นหมี่ผัดแห้งดินหอมเนื้อปูไก่ฉิ้น<br>Crab Meat and Shredded Chicken Fried Noodles                        | S 200 M 320 |
| 73 | เส้นหมี่ผัดสิงคโปร์<br>Singapore Noodles   | S 200 M 320 |
| 74 | ล่ำก้วยเตี๋ย<br>Chinese Fried Noodles  | S 250 M 450 |
| 75 | ก้วยเตี๋ยผัดแห้งเนื้อวัวจึงกับฉ่างอก<br>Beef and Ginger Fried Noodles                                      | S 250 M 450 |
| 76 | ก้วยเตี๋ยผัดซี่โครงหมูของสมะเขือเทศไข่กน<br>Spareribs Fried Noodles, Egg and Tomato Sauce                  | S 250 M 380 |
| 77 | ก้วยเตี๋ยวราดหน้า (หมู / ไก่)<br>Pork or Chicken Noodles in Thick Gravy                                    | S 250 M 500 |
| 78 | ก้วยเตี๋ยวราดหน้า (กุ้ง / ปลา)<br>Shrimp or Fish Noodles in Thick Gravy                                    | S 300 M 600 |
| 79 | ก้วยเตี๋ยวราดหน้าปลาเต้าซี่<br>Black Bean Sauce Fried Fish Noodles in Thick Gravy                          | S 300 M 500 |
| 80 | ะหมี่ XO ซี้ฟู๊ด<br>Wok-Fried 'XO Sauce' Noodles   | S 380 M 580 |
| 81 | ข้าวผัดไข่สองสหายของสฟริกั้งปายเครื่องทะเล<br>Two Kinds of Egg Fried Rice, Seafood and Dried Scallop Paste | S 300 M 450 |
| 82 | ข้าวผัดราดหน้าฮกเกี้ยน<br>Hokkien Fried Rice   | S 250 M 450 |
| 83 | ข้าวผัดหยงโจว<br>Yangzhou Fried Rice / Chinese-Style Wok Fried Rice  | S 200 M 320 |

---

## CANTONESE STYLE HOT POT

---



- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 91 | ชุดธรรมดา (ปลา, เต้าหู้, ผัก, เห็ด, บะหมี่)<br>Standard Set (Fish, Tofu, Vegetable, Mushroom, Noodles)  | 2,000 |
| 92 | ชุดพิเศษ (บอสตันล็อบสเตอร์, หมู, ปลา, เต้าหู้, ผัก, เห็ด, บะหมี่)<br>Special Set (Boston Lobster, Pork, Fish, Tofu, Vegetable, Mushroom, Noodles) | 4,500 |