

涇江  
MEI JIANG



點心 • DIMSUM • 點心

水晶鮮蝦餃    
STEAMED SHRIMP DUMPLING  
海老蒸し餃子  
ชะเง๋า  
150

黑松露香菇包   
STEAMED BLACK TRUFFLE  
MUSHROOM BUNS  
黒トリュフと茸の蒸し饅頭  
ซาลาเปาไส้เห็ด  
180

廣東鬆糕   
CANTONESE SPONGE CAKE  
“มาร์ラーคาอ” 廣東式スポンジケーキ  
มาโลโก้  
110

香茜帶子腸粉  
RICE NOODLE ROLLS  
WITH HOKKAIDO SCALLOPS  
AND CORIANDER  
北海道産帆立貝柱とコリアンダーの腸粉  
ก๋วยเตี๋ยวหลอดห่อหอยเชลล์  
620

酥炸酸薑皮蛋芝麻蝦卷   
DEEP-FRIED PICKLED GINGER  
WITH THOUSAND-YEAR EGG  
AND SESAME PRAWN ROLLS  
海老すり身とピータンのゴマ揚げ 生姜の香り  
เปาะเปี๊ยะกุ้งไส้ไข่เยี่ยวม้าซิงคอง  
160

香煎蘿蔔糕   
PAN-FRIED AIR-DRIED SAUSAGE  
TURNIP CAKE  
大根餅 中華ソーセージ入り  
ขนมผักกาดเจียน  
150

香辣豆豉炒蘿蔔糕   
STIR-FRIED SAUSAGE TURNIP CAKE  
WITH GARLIC, BLACK BEANS AND CHILLI  
大根餅 中華ソーセージ、ガーリック、  
ブラックビーンズ炒め  
ขนมผักกาดผัดซอสเต้าซี่  
220

黑蒜燒賣   
SIU MAI WITH BLACK GARLIC  
海老と豚肉のシューマイ 黒ガーリック添え  
ขนมจีบ  
180

日本南瓜豆沙蒸餃   
STEAMED JAPANESE PUMPKIN  
AND RED BEAN DUMPLING  
かぼちゃと小豆の蒸し餃子  
ขนมเข่งทองคำ  
100

蒸腸粉   
STEAMED RICE NOODLE ROLLS  
WITH MIXED SAUCE  
腸粉ロール 香港ストリートスタイルソース  
ก๋วยเตี๋ยวหลอดซอสรวมมิตร  
110

香脆蟹肉長春卷  
LONG SPRING ROLLS  
WITH KING CRAB MEAT  
ズワイガニの揚げ春巻き  
เปาะเปี๊ยะปูยักษ์  
380

炸蝦腸粉    
CRISPY SHRIMPS  
WRAPPED IN RICE NOODLE ROLLS  
海老フライ入り腸粉  
ก๋วยเตี๋ยวหลอดห่อกุ้งกรอบ  
330

香煎素餃子   
PAN-FRIED VEGETABLE DUMPLINGS  
野菜入り焼き餃子  
ขนมก๋วยช่ายเจียน  
110

脆炸蝦角拌鮮果   
CRISPY PRAWN DUMPLING  
TOPPED WITH FRESH FRUIT SALAD  
車海老のマヨネーズ和え  
フルーツ添え  
ก๋วยเตี๋ยวทอดกับสลัดผลไม้  
350

蜜汁叉燒酥    
BARBEQUE PORK PUFFS  
บาร์เบคิว pork ไพ  
พายหมูแดง  
220

三鮮餃子   
PORK, SHRIMP AND  
CORIANDER DUMPLING  
豚肉、海老、コリアンダーの蒸し餃子  
ก๋วยเตี๋ยวไส้หมูกุ้งและผักชี  
150

鮮蝦豆苗蒸餃   
STEAMED PEA SPROUT  
AND SHRIMP DUMPLINGS  
สปรอウトと海老の蒸し餃子  
ก๋วยเตี๋ยวไส้หมูกุ้งและถั่วงอกเขียว  
120

蜜汁叉燒包   
BARBEQUE PORK BUNS  
叉燒蒸し饅頭  
ซาลาเปาหมูแดง  
120

鱈魚香芋酥  
DEEP-FRIED SNOW FISH TARO PUFFS  
真鱈とタロイモのサクサク揚げ  
พายเผือกทอด  
150

黑椒和牛煎餅  
PAN-FRIED M3 WAGYU BEEF BUNS  
WITH BLACK PEPPER  
M3和牛入り焼き饅頭 黒胡椒風味  
ซาลาเปาไส้เนื้อวากิว  
160

香葱炒帶子蝦球   
CRACKLING SCALLOP AND SHRIMP  
WITH CHINESE CHIVES  
海老と帆立の三角春巻  
ก๋วยเตี๋ยวทอดไส้หอยเชลล์กับกุ้งและก๋วยช่าย  
220

AVAILABLE FOR LUNCH ONLY



SIGNATURE DISH



CONTAINS NUTS



CONTAINS PORK



VEGETARIAN



VEGAN

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。



邱總廚精選推介 • CHEF'S SIGNATURE DISHES • シェフのシグニチャーディッシュ

<p>茶香燻雞拌鍋巴 </p> <p>TEA-SMOKED CHICKEN WITH CRISPY RICE</p> <p>茶葉燻製チキン クリスピーライス</p>	<p>ไก่อบใบชากับข้าวกรอบ</p> <p>520</p>
<p>蛋白蘆筍炒龍蝦球 </p> <p>STIR-FRIED PHUKET LOBSTER</p> <p>WITH EGG WHITE, CORAL CRAB AND GREEN ASPARAGUS</p> <p>ブーケット産ロブスターの炒め 卵白、蟹肉、グリーンアスパラガス</p>	<p>กุ้งมังกรผัดไข่ขาวซอสมันปู</p> <p>3,900</p>
<p>花膠响螺炖雞湯 </p> <p>DOUBLE-BOILED SEA CONCH AND FISH MAW</p> <p>IN CHICKEN BROTH</p> <p>法螺貝と魚の浮き袋のスープ</p>	<p>ซุปรนยสังข์ตุ๋นกับกระเพาะปลาสดน้ำใส</p> <p>1,180</p>
<p>湄江香辣蝦鹽脆和牛腩 </p> <p>CRISPY WAGYU BEEF BRISKET</p> <p>WITH HOMEMADE CHILLI AND SHRIMP SALT</p> <p>牛肩バラ肉の揚げ物 自家製唐辛子海老塩</p>	<p>เนื้อวากิวทอดพริกเกลือ</p> <p>2,200</p>
<p>酥皮杞子薑汁撞奶  </p> <p>GINGER MILK PUDDING</p> <p>WITH PUFF PASTRY AND WOLFBERRIES</p> <p>温かいジンジャーミルクプディング パイ包み</p>	<p>พายฟูคั้งนมรสขิง</p> <p>220</p>

頭盤 • APPETISERS • 前菜

<p>黑松露蘑菇春卷 </p> <p>SPRING ROLLS WITH MUSHROOMS AND TRUFFLE</p> <p>トリュフと茸の揚げ春巻</p>	<p>เปาะเปี๊ยะไส้เห็ดรวม</p> <p>680</p>
<p>陳醋雲耳 </p> <p>BLACK FUNGUS WITH CHINESE MATURE VINEGAR</p> <p>木クラゲの酢マリネ</p>	<p>ยำเห็ดหูหนูดำกับซอสเปรี้ยว</p> <p>430</p>
<p>黄金南瓜  </p> <p>CRISPY PUMPKIN WITH SALTED EGG YOLK</p> <p>クリスピーパンプキン 卵黄の塩漬けをまぶして</p>	<p>ฟักทองกรอบซอสไข่เค็ม</p> <p>280</p>
<p>黃瓜涼拌海蜇絲 </p> <p>MARINATED CUCUMBER</p> <p>BLACK VINEGAR AND JELLYFISH SALAD</p> <p>クラゲの和え物 胡瓜と黒酢</p>	<p>ยำแมงกระพรุนกับแตงกวาดอง</p> <p>550</p>
<p>百花釀蟹鉗拌蜂蜜青檸汁</p> <p>CRISPY CRAB CLAW WITH MINCED SHRIMPS</p> <p>IN HONEY-LIME SAUCE</p> <p>蟹の爪の詰め物 海老のすり身と蜂蜜ライムソース</p>	<p>ก้ามปูทอดกุ้งทอดซอสน้ำผึ้งมะนาว</p> <p>620</p>
<p>芒果龍蝦卷 </p> <p>MANGO SPICED LOBSTER ROLL</p> <p>ロブスターとマンゴーのロール揚げ</p>	<p>เปาะเปี๊ยะกุ้งมังกร</p> <p>520</p>



風味燒烤 • BARBEQUE • 廣東式燒き物

<p>茶香燻雞拌鍋巴 </p> <p>TEA-SMOKED CHICKEN WITH CRISPY RICE</p> <p>茶葉燻製チキン クリスピーライス</p>	<p>ไก่อบใบชากับข้าวกรอบ</p>	<p>520</p>
<p>脆皮燒鵝</p> <p>ROASTED GOOSE</p> <p>ガチョウのロースト</p>	<p>ห่านย่าง</p>	<p>890</p>
<p>北京烤鴨全只 (兩道菜品)</p> <p>ROASTED WHOLE PEKING DUCK (SERVED IN 2 COURSES)</p> <p>北京ダック 2通りのお召上がり方で</p>	<p>เป็ดปักกิ่ง (เสิร์ฟ 2 คอร์ส)</p>	<p>2,880</p>
<p>明爐烤叉燒-西班牙黑毛豬  </p> <p>CHAR SIU - IBERICO PORK</p> <p>イベリコ豚の焼豚</p>	<p>หมูดำไอบีเรียย่าง</p>	<p>1,800</p>
<p>蜜汁烤豬肋排 </p> <p>BARBEQUE PORK RIBS WITH HONEY SAUCE</p> <p>ポークリブの蜂蜜バーベキュー焼き</p>	<p>ซี่โครงหมอบน้ำผึ้ง</p>	<p>380</p>
<p>脆皮烤肉 </p> <p>CRISPY PORK BELLY</p> <p>豚バラ肉のクリスピー焼き</p>	<p>หมูกรอบ</p>	<p>600</p>

湯類 • SOUPS • スープ

<p>是日例湯 </p> <p>SOUP OF THE DAY</p> <p>本日のスープ</p>	<p>ซุปรประจำวัน</p>	<p>420</p>
<p>開胃酸辣湯</p> <p>HOT AND SOUR SOUP</p> <p>酸辣湯</p>	<p>ซุปรเผ็ดเปรี้ยว</p>	<p>550</p>
<p>瑶柱杏鮑菇花膠湯 </p> <p>BRAISED FISH MAW SOUP</p> <p>WITH CONPOY AND DRUMSTICK MUSHROOMS</p> <p>魚の浮き袋のスープ 干し貝柱とドラムスティックマッシュルーム</p>	<p>กระเพาะปลาน้ำแดงกับเห็ดข่าไก่</p>	<p>580</p>
<p>花膠响螺炖雞湯 </p> <p>DOUBLE-BOILED SEA CONCH AND FISH MAW IN CHICKEN BROTH</p> <p>法螺貝と魚の浮き袋のスープ</p>	<p>ซุปรหอยสังข์ตุ๋นกับกระเพาะปลาสดน้ำใส</p>	<p>1,180</p>
<p>北海道鮑魚黑蒜炖湯</p> <p>DOUBLE-BOILED HOKKAIDO ABALONE IN BLACK GARLIC SOUP</p> <p>北海道産鮑のスープ 黒ガーリック</p>	<p>ซุปรเป๋าฮื้อฮอกไกโดตุ๋นน้ำใส</p>	<p>980</p>
<p>羊肚菌菊花豆腐清湯 </p> <p>CHRYSANTHEMUM TOFU FLOWER SOUP</p> <p>WITH MOREL AND BRASSICA IN CLEAR BROTH</p> <p>菊花と豆腐のスープ 編笠茸とアブラナ</p>	<p>ซุปรเต้าหู้ใสกับเห็ดมอเรลฟรังเศสและผักกาดฮ่องเต้</p>	<p>580</p>



SIGNATURE DISH

CONTAINS NUTS



CONTAINS PORK



VEGETARIAN



VEGAN

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。



## 蔬菜 • VEGETABLES • 野菜料理

<p>百合蓮藕銀杏炒雲耳 </p> <p>WOK-FRIED LOTUS ROOT, BLACK FUNGUS GINKGO, LILY BULB AND BABY CORN</p> <p>蓮根、きくらげ、銀杏、百合根とヤングコーンの炒め</p>	<p>ผัดรากบัวกับผักรวมในกระทงทอง</p>	<p>380</p>
<p>竹筴扒蘆筍</p> <p>STIR-FRIED GREEN ASPARAGUS TOPPED WITH BAMBOO PITH</p> <p>グリーンアスパラガスと筍の炒め</p>	<p>ผัดหน่อไม้ฝรั่งราดเหื่อไผ่</p>	<p>580</p>
<p>竹筴雲耳炆鮮枝竹</p> <p>BRAISED BAMBOO FUNGUS, BLACK TRUFFLE WITH BEAN CURD SKIN</p> <p>衣筍茸と黒トリュフの湯葉巻き</p>	<p>ฟองเต้าหู้แผ่นหนังราดซอสเห็ดดำทรัฟเฟิล</p>	<p>420</p>
<p>雙菇燴豆腐</p> <p>SIMMERED TOFU WITH SHIITAKE MUSHROOMS AND BAI LING MUSHROOMS</p> <p>豆腐、椎茸、鮑茸の煮物</p>	<p>เต้าหู้ตุ๋นเห็ดไปหลิงและเห็ดหอม</p>	<p>380</p>
<p>梅菜蒸芥蘭 </p> <p>STEAMED GREEN KALE WITH PRESERVED VEGETABLES IN BAMBOO BASKET</p> <p>ケールと高菜の蒸し物</p>	<p>คะน้าฮ่องกงนึ่งผักดองห่อใบบัว</p>	<p>380</p>
<p>羊肚菌杞子扒津白 </p> <p>BOILED CHINESE CABBAGE, MORELS IN GOJI BERRY BROTH</p> <p>中国キャベツと編笠茸 枸杞の実スープ</p>	<p>ผักกาดฮ่องเต้กับเห็ดมอเรลตุ๋นน้ำซุป</p>	<p>950</p>



## 海鮮 • SEA • 魚介料理

炆原只澳洲青邊鮑魚 (125克) <b>STEWED WHOLE AUSTRALIAN ABALONE (125 GRAMS)</b> オーストラリア産アワビの姿煮 125グラム	เป้าฮื้อออสเตรเลียตุ๋น	7,200
花膠海參炆澳洲青邊鮑片 <b>BRAISED SLICED AUSTRALIAN ABALONE WITH FISH MAW AND SEA CUCUMBER</b> オーストラリア産アワビのスライス煮込み 魚の浮き袋とナマコとともに	เป้าฮื้อน้ำแดงกับกระเพาะปลาสดและปลิงทะเล	1,880
泰國茄子蝦籽炆海參 <b>BRAISED SEA CUCUMBER WITH GREEN EGGPLANT AND SHRIMP ROE</b> ナマコの煮込み 緑茄子と蝦子	ปลิงทะเลโข่กึ่งกับมะเขือยาว	1,800
龍皇披金甲  <b>STIR-FRIED SPOTTED GROUPER WITH MINCED SHRIMP PASTE AND SPRING ONION SAUCE</b> 斑点ハタの炒めもの 海老ペーストと玉葱のソース	ปลาเก๋ากับกุ้งบดผัดซอสต้นหอม	920
香蒜冬菇燴斑塊 <b>STEWED RED GROUPER WITH BLACK MUSHROOMS AND GARLIC</b> 赤ハタの煮込み 黒マッシュルームとにんにく	เนื้อปลาเก๋ากับฟองเต๋าหู้ซอสกระเทียมน้ำแดง	3,500
椒鹽酥炸鱈魚柳  <b>CRISPY FILLET OF SNOW FISH DRIED SHRIMPS AND CHILLI SALT</b> 真鱈のクリスピー揚げ 乾燥海老とチリソルトで	ปลาหิมะทอดผัดพริกเกลือ	1,900
虎蝦粉絲煲  <b>STIR-FRIED TIGER PRAWNS IN CLAY POT VERMICELLI AND WHITE PEPPER</b> 車海老の土鍋炒め 春雨と白胡椒	กุ้งลายเสืออบวุ้นเส้น	1,000
蛋白蘆笋炒龍蝦球  <b>STIR-FRIED PHUKET LOBSTER WITH EGG WHITE, CORAL CRAB AND GREEN ASPARAGUS</b> プーケット産ロブスターの炒め 卵白、蟹肉、グリーンアスパラガス	กุ้งมังกรผัดไข่ขาวซอสมันปู	3,900
北海道帶子豉汁蒸豆腐 <b>STEAMED HOKKAIDO SCALLOPS WITH TOFU IN BLACK BEAN SAUCE</b> 北海道産帆立貝柱の蒸し焼き 豆腐とブラックビーンズソース	หอยเชลล์ฮอกไกโดกับเต๋าทู๋นึ่งซอสเต๋าศี	780



SIGNATURE DISH



CONTAINS NUTS



CONTAINS PORK



VEGETARIAN



VEGAN

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。



## 家禽肉類 • LAND • 肉料理

<p>薑葱白切雞 POACHED CHICKEN TOPPED WITH MINCED GINGER AND SPRING ONIONS 茹で鶏 刻み生姜と青ネギ</p>	<p>ไก่ตุ๋นซอสขิงสับ</p>	<p>520</p>
<p>沙薑鹽焗雞 SALTED CHICKEN WITH DRY SAND GINGER 塩漬けチキン 乾燥生姜</p>	<p>ไก่ตุ๋นซอสเปราะหอม</p>	<p>520</p>
<p>香葱豉油雞  SOY SAUCE CHICKEN WITH SPRING ONION IN CLAY POT 壺入り鶏肉の醤油漬け あさつき添え</p>	<p>ไก่หมักซีอิ๊วอบหม้อดิน</p>	<p>620</p>
<p>甜酸咕嚕肉   SWEET AND SOUR PORK WITH PINEAPPLE 酢豚 パイナップル添え</p>	<p>หมูผัดเปรี้ยวหวานใส่สับประรด</p>	<p>550</p>
<p>紅燒蹄膀   BRAISED PORK KNUCKLES PEANUT AND FERMENTED BEAN SAUCE 豚足の煮込み ピーナッツと豆板醤</p>	<p>ขาหมูตุ๋นซอสถั่ว</p>	<p>720</p>
<p>梅菜東坡肉  BRAISED PORK BELLY PYRAMID WITH PRESERVED VEGETABLES, DRY BAMBOO SHOOTS 豚の角煮“ピラミッド”高菜と筍</p>	<p>หมูเฝ้านึ่งปิรามิด</p>	<p>750</p>
<p>湄江烤肉醬炒牛柳 WOK-FRIED BEEF TENDERLOIN WITH HOMEMADE BARBECUE SAUCE 牛肉เทนเดอร์ロイン 自家製บาร์เบキューソース</p>	<p>เนื้อสันในซอสบาร์บีคิว</p>	<p>1,600</p>
<p>蒜香黑椒炒M3和牛 STIR-FRIED M3 WAGYU BEEF WITH CRISPY GARLIC IN BLACK PEPPER PASTE M3和牛の炒め クリスピーガーリックと黒胡椒ペースト</p>	<p>เนื้อวากิวซอสพริกไทยดำ</p>	<p>1,480</p>
<p>湄江香辣蝦鹽脆和牛腩  CRISPY WAGYU BEEF BRISKET WITH HOMEMADE CHILLI AND SHRIMP SALT 牛肩バラ肉の揚げ物 自家製唐辛子海老塩</p>	<p>เนื้อวากิวทอดพริกเกลือ</p>	<p>2,200</p>



SIGNATURE DISH



CONTAINS NUTS



CONTAINS PORK



VEGETARIAN



VEGAN

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 • ZEST OF LIFE • 麵 • 飯

<p>湄江炒飯   <b>FRIED RICE 'MEI JIANG' STYLE</b>          เมいเจี้ยน特製炒飯 干し貝柱と海老入り</p>	<p>ข้าวผัดหม่ยเจียง <span style="float: right;">690</span></p>
<p>荷香鮑魚炒飯  <b>ABALONE FRIED RICE WRAPPED IN A LOTUS LEAF</b>          アワビ入り炒飯 蓮の葉包み</p>	<p>ข้าวผัดเป่าซ้อห่อใบบัว <span style="float: right;">680</span></p>
<p>咸魚雞粒炒飯   <b>FRIED RICE WITH CHICKEN</b>  <b>SALTED FISH AND BEAN SPROUTS</b>          鶏肉、塩漬け魚とビーンズプラウトの炒飯</p>	<p>ข้าวผัดไก่และปลาเค็ม <span style="float: right;">480</span></p>
<p>西班牙黑毛豬叉燒炒麵   <b>WOK-FRIED NOODLES WITH CHAR SIU - IBERICO PORK</b>  <b>SPRING ONIONS AND GINGER</b>          イベリコ豚チャーシュー、あさつきと生姜の焼きそば</p>	<p>บะหมี่ผัดหมูดำไอบีเรียย่าง <span style="float: right;">990</span></p>
<p>豉汁鱈魚片生麵  <b>CRISPY EGG NOODLES</b>  <b>WITH SLICED SNOW FISH IN BLACK BEAN SAUCE</b>          真鱈とブラックビーンズのあんかけクリスピー焼きそば</p>	<p>ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าปลาทิมะซอสเต้าซี่ <span style="float: right;">620</span></p>
<p>豉油皇炒牛河   <b>WOK-FRIED RICE NOODLES</b>  <b>WITH AUSTRALIAN BEEF AND BEAN SPROUTS</b>  <b>IN DARK SOY SAUCE</b>          平打麵焼きそば オーストラリア牛、ビーンズプラウト、醤油ソース</p>	<p>ก๋วยเตี๋ยวเนื้อผัดแห้ง <span style="float: right;">620</span></p>
<p>榨菜烤鴨絲炆米  <b>BRAISED RICE VERMICELLI AND GLASS NOODLES</b>  <b>WITH ROASTED DUCK AND CHINESE MUSTARD ROOTS</b>          米粉麵とビーフン ローストダック、芥子菜と春雨の煮込み</p>	<p>ก๋วยเตี๋ยวหอยินหยางผัดเป็ดย่าง <span style="float: right;">520</span></p>
<p>干燒伊麵   <b>WOK-FRIED YI MEIN NOODLES</b>  <b>WITH FRESH MUSHROOMS AND BEAN SPROUTS</b>          伊麵の焼きそば 茸とビーンズプラウト</p>	<p>อีฟูผัดเห็ดและถั่วงอก <span style="float: right;">480</span></p>



SIGNATURE DISH



CONTAINS NUTS



CONTAINS PORK



VEGETARIAN



VEGAN

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。





午餐 • SET LUNCH • เซ็ตランチ

午餐 LUNCH MENU ランチセット

1,200.- PER PERSON

1人様 1,200

TEA PAIRING 500.- PER PERSON

點心大拼盤 

MEI JIANG DIM SUM COMBINATION

メイジャン點心コンビネーション

ติ่มซำรวมมิตร

川辣麻香雞

COLD MARINATED CHICKEN WITH CHILLI SAUCE

四川風冷製蒸し鶏

ไก่เย็นซอสพริก

老火靚湯

SOUP OF THE DAY

TRADITIONAL CANTONESE STYLE

本日の広東式スープ

ซุปประจำวันสไตล์กวางตุ้ง

FUDING JASMINE DRAGON PEARL TEA

金蒜肉鬆鮑貝浸菠菜 

SIMMERED SPINACH WITH MINCED PORK,

PACIFIC CLAMS AND GARLIC

豚挽き肉、法蓮草、浅利とにんにくの煮込み

ผักโขมในน้ำซุปหมูสับกับหอยกาบ

豉椒鱈魚炒河粉

STIR-FRIED RICE NOODLES TOPPED WITH

SLICED SNOW FISH IN BLACK BEAN SAUCE

粉麵の焼きそば 真鱈入りブラックビーンズあんかけ

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

温かい生姜のスープ デーツ、銀杏と胡麻団子入り

บัวลอยพุทราจีนในน้ำขิง

ARAKSA ORGANIC THAI BLACK TEA

海鮮 SEAFOOD MENU ซีฟู้ดランチ

2,300.- PER PERSON

1人様 2,300

TEA PAIRING 500.- PER PERSON

點心大拼盤 

MEI JIANG DIM SUM COMBINATION

メイジャン點心コンビネーション

ติ่มซำรวมมิตร

瑤柱灌湯餃 

CONPOY DUMPLING IN SOUP

帆立貝柱水餃子スープ

เกี๊ยวน้ำกั้งปวย

廚師醬蒸龍蝦

STEAMED LOBSTER WITH HOMEMADE

MOREL MUSHROOM SAUCE

ロブスターの蒸し焼き 編笠茸の特製ソース

กุ้งมังกรนึ่งซอสเห็ดหอมเรล

PRE-CHINGMING LONG JIN TEA

鮮橙香檳吉列石斑塊

DEEP-FRIED SEA GROUPER FILLET

WITH ORANGE-CHAMPAGNE SAUCE

ハタの唐揚げ オレンジシャンパンソース

เนื้อปลาเก๋าทอดซอสส้ม

鮑粒荷葉飯

ABALONE FRIED RICE

WRAPPED IN A LOTUS LEAF

鮑入り炒飯 蓮の葉包み

ข้าวผัดเป่าฮ้อห่อใบบัว

TAIWAN DONGDING OOLONG TEA

楊枝甘露

CHILLED SAGO AND POMELO

IN MANGO CREAM

冷製フレッシュマンゴースープ タピオカとザボン入り

สาคุและส้มโอเย็นในครีมมะม่วง

LYCHEE BLACK TEA



SIGNATURE DISH



CONTAINS NUTS



CONTAINS PORK



VEGETARIAN



VEGAN

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。



## 甜點 • SWEETS • デザート

<p>芝麻銀杏湯圓  </p> <p>SESAME DUMPLINGS AND GINKGO NUTS IN GINGER TEA ゴマ団子と銀杏入りスイート生姜スープ</p>	<p>บัวลอยงาแปะก๊วยน้ำขิง 220</p>
<p>楊枝甘露 </p> <p>CHILLED SAGO AND POMELO IN MANGO CREAM 冷製フレッシュマンゴースープ タピオカとザボン入り</p>	<p>สาคุและส้มโอเย็นในครีมมะม่วง 280</p>
<p>鮮百合蛋白杏仁茶  </p> <p>CHINESE ALMOND CREAM WITH FRESH LILY BULBS AND EGG WHITE 溫製アーモンドクリーム 百合根と卵白</p>	<p>อัลมอนต์ครีมไข่ขาว 350</p>
<p>芝麻棗泥酥 </p> <p>DEEP-FRIED DUMPLING WITH RED DATE PASTE AND SESAME 揚ゴマ団子 デーツ入り</p>	<p>ขนมไข่หงส์ไส้งาดำทอด 220</p>
<p>芒果豆腐布丁 </p> <p>TOFU PUDDING WITH FRESH SLICED MANGO 豆腐プディング フレッシュマンゴーのせ</p>	<p>พุดดิ้งเต้าฮวยมะม่วง 220</p>
<p>酥皮杞子薑汁撞奶  </p> <p>GINGER MILK PUDDING WITH PUFF PASTRY AND WOLFBERRIES 温かいジンジャーミルクプディング パイ包み</p>	<p>พายพุดดิ้งนมรสขิง 220</p>



SIGNATURE DISH



CONTAINS NUTS



VEGETARIAN



VEGAN

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。