

紅包
HONG BAO

开胃菜 Appetizer

| | Small (2-4 ท่าน) | Medium (5-7 ท่าน) | Large (8-10 ท่าน) |
|--|---------------------|----------------------|----------------------|
| ไก่นึ่ง 白切童子鸡 Steamed capon chicken serve with ginger sauce | 350.- | 550.- | 850.- |
| ไก่แช่เหล้า 太白醉鸡 Marinated chicken in Shao Shing wine | 350.- | 550.- | 850.- |
| ไก่นึ่งขี้ฉี่หอมแดง 美极葱油鸡 Chicken and shallot with soy sauce | 350.- | 550.- | 850.- |
| เป็ดพะโล้สไตล์เต๋อจิว 潮州卤水鸭 Stewed duck "Teo Chew" style | 350.- | 550.- | 850.- |
| เป็ดพะโล้รวมมิตรสไตล์เต๋อจิว 潮州卤水拼盘 Assorted stewed duck "Teo Chew" style | 450.- | 700.- | 950.- |

ไก่นึ่งขี้ฉี่หอมแดง
美极葱油鸡
Chicken and shallot
with soy sauce



เป็ดพะโล้รวมมิตรสไตล์เต๋อจิว
潮州卤水拼盘
Assorted stewed duck
"Teo Chew" style



ไก่แช่เหล้า
太白醉鸡
Marinated chicken
in Shao Shing wine



Contain shrimp ingredients 含虾成分 มีส่วนผสมของกุ้ง

开胃菜 Appetizer

| | Small (2-4 ท่าน) | Medium (5-7 ท่าน) | Large (8-10 ท่าน) |
|---|---------------------|----------------------|----------------------|
| ยำเห็ดหูหนูสไลด์เสฉวน 四川麻辣拌云耳 Black fungus salad with sesame oil and vinegar "Sze Chuan" style | 190.- | | |
| ยำแตงกวาญี่ปุ่นสไลด์เสฉวน 蒜泥陈醋拍青瓜 Zucchini salad with sesame oil "Sze Chuan" style | 190.- | | |
| ยำเต้าหู้ไข่เยี่ยวม้าสไลด์เสฉวน 皮蛋凉拌豆腐 Tofu & preserved egg salad "Sze Chuan" style | 190.- | | 350.- |
| ยำหูหมูสไลด์เสฉวน 麻辣红油猪耳 Pig ear in chili oil "Sze Chuan" style | 350.- | 550.- | 750.- |
| ยำแมงกะพรุนน้ำมันงาสไลด์เสฉวน 舟山凉拌海蜇 Jellyfish salad with sesame oil "Sze Chuan" style | 400.- | 600.- | 800.- |




ยำหูหมูสไลด์เสฉวน
麻辣红油猪耳
Pig ear in chili oil "Sze Chuan" style



ยำแมงกะพรุนน้ำมันงาสไลด์เสฉวน
舟山凉拌海蜇
Jellyfish salad with sesame oil
"Sze Chuan" style



ยำแตงกวาญี่ปุ่นสไลด์เสฉวน
蒜泥陈醋拍青瓜
Zucchini salad with sesame oil
"Sze Chuan" Style

 Contain shrimp ingredients 含虾成分 มีส่วนผสมของกุ้ง

相片只供参考用途。另外收10%服务费及政府税。
Photos are for reference only. Price are subject to service charge 10% & government tax.

烧味 B.B.Q

| | Small (2-4 ท่าน) | Medtium (5-7 ท่าน) | Large (8-10 ท่าน) |
|---|---------------------|-----------------------|----------------------|
| ซี่โครงหมูย่างราดซอสน้ำผึ้งสไตล์หงเปา (30 นาที) 秘制香茅焗排骨 (制作需时30分钟) Hong Bao BBQ pork ribs with honey sauce (need 30 mins) | 350.- | 550.- | 750.- |
| หมูแดงอบน้ำผึ้ง 蜜汁叉烧 BBQ pork in honey sauce | 400.- | 600.- | 800.- |
| เป็ดย่างหงเปา 红包烤鸭 Hong Bao roasted duck | 400.- | 600.- | 1,200.- |
| หมูกรอบหงเปา 红包烧肉 Hong Bao crispy roasted pork | 450.- | 700.- | 900.- |


หมูแดงอบน้ำผึ้ง
蜜汁叉烧
BBQ pork in honey sauce



เป็ดย่างหงเปา
红包烤鸭
Hong Bao roasted duck



หมูกรอบหงเปา
红包烧肉
Hong Bao crispy roasted pork

 Contain shrimp ingredients 含虾成分 มีส่วนผสมของกุ้ง

相片只供参考用途。另外收10%服务费及政府税。

Photos are for reference only. Price are subject to service charge 10% & government tax.

烧味 B.B.Q

| | Small (2-4 ท่าน) | Medium (5-7 ท่าน) | Large (8-10 ท่าน) |
|--|---------------------|----------------------|----------------------|
| B.B.Q รวมมิตร 2 อย่าง 烧味拼盘二样 Hong Bao roasted combination platter (2 kinds) | 500.- | 750.- | 1,100.- |
| B.B.Q รวมมิตร 3 อย่าง 烧味拼盘三样 Hong Bao roasted combination platter (3 kinds) | | 900.- | 1,200.- |
| เป็ดปักกิ่ง 北京片烤鸭 Roasted whole Peking duck | | | 1,300.- |
| หมูหันย่างทั้งตัว (สไตล์ฮ่องกง / สไตล์ไทย) *จองล่วงหน้าหนึ่งวัน 烧乳猪仔 (港式 / 泰式) *提前一日预定 Roasted whole suckling pig (Hong Kong style / Thai style) *Advanced booking 1 day | | | 2,500.- |



เป็ดปักกิ่ง
北京片烤鸭
Roasted whole Peking duck



หมูหันย่างทั้งตัว (สไตล์ฮ่องกง / สไตล์ไทย)
烧乳猪仔 (港式 / 泰式)
Roasted whole suckling pig (Hong Kong style / Thai style)




B.B.Q รวมมิตร 3 อย่าง
烧味拼盘三样
Hong Bao roasted combination platter (3 kinds)



Contain shrimp ingredients 含虾成分 มีส่วนผสมของกุ้ง

相片只供参考用途。另外收10%服务费及政府税。
Photos are for reference only. Price are subject to service charge 10% & government tax.

养生汤 Soup

ซุ๊ปเสฉวน 
四川酸辣汤

200.- per person

Hot and spicy sour soup "Sze Chuan" style

ซุ๊ปไก่ดำตุ๋นโสม
花旗参乌鸡汤

350.- per person

Double boiled black chicken and ginseng in supreme soup

ซุ๊ปกระเพาะปลาสดตุ๋นกังปวยน้ำใส
花胶干贝汤

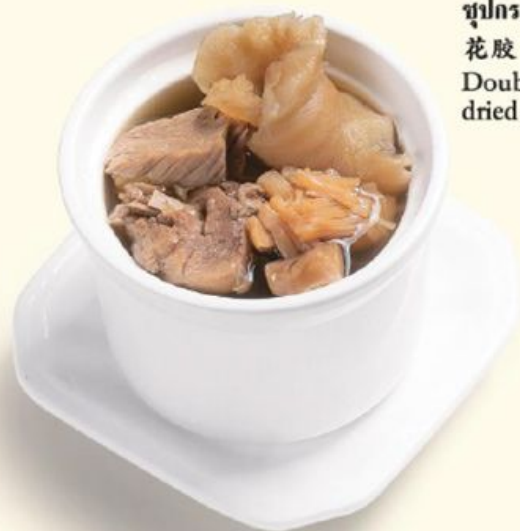
350.- per person

Double boiled fresh fish maw with dried scallops in supreme soup

ซุ๊ปปลาเก๋านคงเยื่อไผ่
过桥高汤东星斑

350.- per person

Red grouper and bamboo pith in supreme soup



ซุ๊ปกระเพาะปลาสดตุ๋นกังปวยน้ำใส
花胶干贝汤

Double boiled fresh fish maw with dried scallops in supreme soup

ซุ๊ปไก่ดำตุ๋นโสม
花旗参乌鸡汤

Double boiled black chicken and ginseng in supreme soup




Contain shrimp ingredients 含虾成分 มีส่วนผสมของกุ้ง

相片只供参考用途。另外收10%服务费及政府税。


Photos are for reference only. Price are subject to service charge 10% & government tax.

养生汤 Soup

เกี๊ยวน้ำกุ้งสด 
鸡汤鲜虾云吞

Fresh shrimp wontons in chicken soup

250.- per person

ซุปล้นเต้าหู้ทะเล 
海鲜豆腐汤

Seafood with bean curd in thick soup

250.- per person

ซุปลกระเพาะปลาแห้งน้ำแดงหม้อดิน
桂花鱼肚羹

Double boiled dried fish maw soup in claypot

350.- per person

ซุปลรวมเนื้อปู 
蟹肉丝瓜羹

Loofah and crab meat soup


350.- per person

ซุปลกระเพาะปลาสดน้ำแดง
红烧蟹肉鱼肚汤

Double boiled fresh fish maw in brown sauce

550.- per person



ซุปล้นเต้าหู้ทะเล 
海鲜豆腐汤

Seafood with bean curd in thick soup

ซุปลกระเพาะปลาสดน้ำแดง
红烧蟹肉鱼肚汤

Double boiled fresh fish maw in brown sauce



Contain shrimp ingredients 含虾成分 มีส่วนผสมของกุ้ง

相片只供参考用途。另外收10%服务费及政府税。
Photos are for reference only. Price are subject to service charge 10% & government tax.

养生汤 Soup


| | Small (2-4 ท่าน) | Medium (5-7 ท่าน) | Large (8-10 ท่าน) |
|---|---------------------|----------------------|----------------------|
| ซุปลดวน 四川酸辣汤 Hot and spicy sour soup "Sze Chuan" style | 300.- | 450.- | 650.- |
| ซุปลัดำหู้เนื่อปู 蟹肉豆腐羹 Bean curd with crab meat in thick soup | 350.- | 600.- | 900.- |
| เกี้ยวน้ำกึ่งสด 鸡汤鲜虾云吞 Fresh shrimp wontons in chicken soup | 400.- | 600.- | 800.- |
| ซุปลัดำหู้ทะเล 海鲜豆腐汤 Seafood with tofu in thick soup | 450.- | 700.- | 900.- |
| ซุปลัดำสหายสไตล์หงเป่า 红包海中宝 (每位) Braised sea cucumber and fish maw with dried scallops "Hong Bao" style | 350.- per person | | |



เกี้ยวน้ำกึ่งสด
 鸡汤鲜虾云吞
 Fresh shrimp wontons
 in chicken soup

ซุปลดวน
 四川酸辣汤
 Hot and spicy sour soup
 "Sze Chuan" style

ซุปลัดำสหายสไตล์หงเป่า
 红包海中宝 (每位)
 Braised sea cucumber and
 fish maw with dried scallops
 "Hong Bao" style

 Contain shrimp ingredients 含虾成分 มีส่วนผสมของกุ้ง

相片只供参考用途。另外收10%服务费及政府稅。
 Photos are for reference only. Price are subject to service charge 10% & government tax.