



*The Emporia*

歙  
茜  
樓

厨师特别介绍 CHEF'S RECOMMENDATION เมนูแนะนำ




凉拌海蜇  
Spicy jellyfish salad  
ยำวุ้นทะเลพริก



香港春卷   
Deep fried spring roll Hong Kong style  
ปอเปี๊ยะสไตล์ไทย





太白醉翁鸡  
Drunken chicken  
ไก่เซ่เหล้า

	S	M	L
凉拌海蜇 Spicy jellyfish salad ยำวุ้นทะเลพริก	300	600	900
太白醉翁鸡 Drunken chicken ไก่เซ่เหล้า	250	500	750
椒盐银鱼 Deep fried silver fish ปลาเงินทอดกรอบ	250	500	750
香港春卷  Deep fried spring roll Hong Kong style ปอเปี๊ยะสไตล์ไทย	300	600	900
生炒桂花鱼肚 Stir fried fish maw with scrambled egg, bean sprout and crab meat กระเพาะปลาผัดคั่วแห้ง	300	600	900

 Chef recommendation

All prices are subjected to 10% service charge and VAT.


## 厨师特别介绍 CHEF'S RECOMMENDATION เมนูแนะนำ

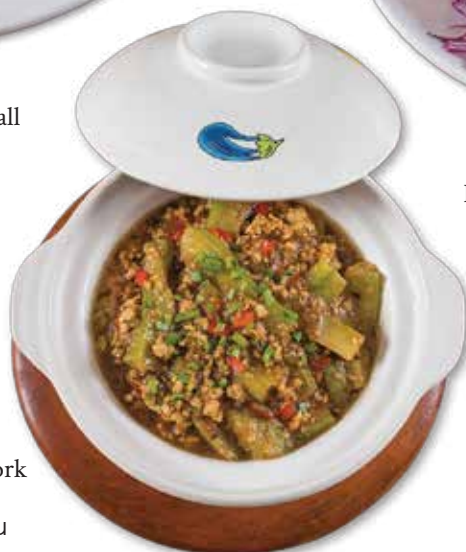
	S	M	L
龙须虾丸 Deep fried golden shrimp ball ลูกชิ้นกุ้งทอด	300	600	900
沙律纸包虾 Deep fried shrimp spring roll โปงปี่ยะรสจัดกุ้งทอด	250	500	750
鲜果大虾沙律 Prawn salad with fresh fruit สลัดกุ้งผลไม้	350	700	1,000
沙律脆皮虾  Deep fried shrimp with cream salad กุ้งทอดครีมสลัด	600	1,200	1,800
鱼香茄子煲  Baked eggplant with minced pork and salted fish casserole มะเขือยาวหมูสับและปลาเค็มอบหม้อดิน	300	600	900




龙须虾丸  
Deep fried golden shrimp ball  
ลูกชิ้นกุ้งทอด



沙律脆皮虾   
Deep fried shrimp with cream salad  
กุ้งทอดครีมสลัด




鱼香茄子煲   
Baked eggplant with minced pork  
and salted fish casserole  
มะเขือยาวหมูสับและปลาเค็มอบหม้อดิน

 Chef recommendation

All prices are subjected to 10% service charge and VAT.

## 拼盘类 HOT HORS D'OEUVRES BARBECUE

ออเดิร์ฟพร้อม, บาร์บีคิว, ของย่าง

	S	M	L
烧鸭  Roasted crispy duck Emporia style เปิดอย่างหนังกรอบ	350	700	1,000
蜜汁叉烧 Roasted pork with honey หมูแดงอบน้ำผึ้ง	300	600	900
四拼盤 Four kinds of hors d'oeuvres ออเดิร์ฟ 4 ชนิด		650	1,400



烧鸭   
Roasted crispy duck Emporia style  
เปิดอย่างหนังกรอบ

 Chef recommendation

All prices are subjected to 10% service charge and VAT.



北京烤鸭   
Emporia traditional Peking duck  
เปิดปีกทั้ง

北京烤鸭 

Emporia traditional Peking duck  
เปิดปีกทั้ง

1,200 **PER WHOLE**


**HALF      WHOLE**

陈皮西柠鸡

Deep fried chicken with orange sauce  
ไก่ทอดซอสส้ม

350

700

脆皮炸子鸡 

Roasted crispy chicken Emporia style  
ไก่ย่างหนังกรอบ

350

700

**S**

**M**

**L**

鹅掌焗面 

Baked goose webs with egg noodle in casserole  
ขาห่านอบบะหมี่หมู่อัด

600

1,200

1,800

 Chef recommendation

All prices are subjected to 10% service charge and VAT.

## 汤羹类 SOUP ซุป

竹笙冬菇汤  
Double steamed  
bamboo pith soup  
with black mushroom  
ซุปเห็ดโพนเกิดหอมน้ำใส



虾馄饨汤  
Double boiled  
shrimp wonton soup  
ซุปเกี๊ยวน้ำกุ้ง



**Per Person**

蟹肉粟米羹 Sweet corn soup with crab meat ซุปข้าวโพดเนื้อปู	200
八珍酸辣汤 Hot and sour mixed vegetable thick soup Sichuan style ซุปเสฉวน	250
蟹肉鱼肚羹 Fish maw soup with crab meat ซุปกระเพาะปลาเนื้อปู	300
海鲜豆腐羹 Bean curd soup with seafood ซุปเต้าหู้ทะเล	300
虾馄饨汤 Wonton soup เกี๊ยวน้ำกุ้ง	350
竹笙冬菇汤 Double steamed bamboo pith soup with black mushroom ซุปเห็ดโพนเกิดหอมน้ำใส	350
虾馄饨汤 Double boiled shrimp wonton soup ซุปเกี๊ยวน้ำกุ้ง	350
山药黑鸡螺头汤 Braised black chicken and conch with Chinese herbs ซุปไก่ดำหอยสังข์ชาวจีน	450
什锦海鲜汤 Braised seafood soup in casserole ซุปจ้าวสมุทรหม้อดิน	550
鸡茸燕窝羹 Bird's nest soup with minced chicken ซุปรังนกไก่หอย	850
花胶冬菇汤 Fresh fish maw clear soup ซุปกระเพาะปลาน้ำใส	700



Chef recommendation

All prices are subjected to 10% service charge and VAT.



椒盐软壳蟹   
Stir fried soft shell crab  
with chili & salt  
ปูนิ้มผัดพริกเกลือ

	S	M	L
油泡虾球 Stir fried crystal prawn กุ้งกระเจก	600	1,200	1,800
酸辣虾球 Stir fried crystal prawn with Sichuan sauce กุ้งกระเจกผัดเสฉวน	600	1,200	1,800
咸蛋王炒虾球  Stir fried crystal prawn with salted egg sauce กุ้งกระเจกผัดซอไข่เค็ม	600	1,200	1,800
咕嚕虾球 Stir fried crystal prawn with sweet and sour sauce กุ้งกระเจกผัดเปรี้ยวหวาน	600	1,200	1,800
椒盐软壳蟹  Stir fried soft shell crab with chili and salt ปูนิ้มผัดพริกเกลือ	300	600	900
咖喱软壳蟹 Sautéed soft shell crab with curry ปูนิ้มผัดผงกระหรี่	300	600	900

## 海鲜鱼类 SEAFOOD อาหารทะเล

	S	M	L
西兰花炒带子 Stir fried scallop with broccoli หอยเชลล์ผัดบร็อกโคลี่	700	1,400	2,000
XO酱蒸带子 Steamed scallop with X.O. sauce หอยเชลล์นึ่งซอส X.O.	700	1,400	2,000
椒盐带子 Stir fried scallop with chili and salt หอยเชลล์ผัดพริกเกลือ	700	1,400	2,000
百花煎让带子  Stir fried scallop stuffed with shrimp หอยเชลล์ยัดไส้กุ้งเจียม	700	1,400	2,000
白灼螺片 Poached sea conch หอยสังข์ต้มเป็ช้	800	1,600	2,400



XO酱蒸带子  
Steamed scallop with X.O. sauce  
หอยเชลล์นึ่งซอส X.O.



椒盐带子  
Stir fried scallop with chili and salt  
หอยเชลล์ผัดพริกเกลือ

 Chef recommendation

All prices are subjected to 10% service charge and VAT.






## 海鲜鱼类 SEAFOOD อาหารทะเล



酸甜石斑球  
Stir fried garoupa fillet with sweet and sour sauce  
เนื้อปลาทำเปรี้ยวหวาน



铁板香煎雪鱼   
Pan fried snow fish with  
soya sauce in hot pan  
เนื้อปลาหิมะเจียนซีอิ๊วกระร้อน

	S	M	L
四川麻辣石斑球 Stir fried garoupa fillet with Sichuan sauce เนื้อปลาทำพริกซอสเสฉวน	500	1,000	1,500
酸甜石斑球 Stir fried garoupa fillet with sweet and sour sauce เนื้อปลาทำเปรี้ยวหวาน	500	1,000	1,500
斑腩煲  Baked garoupa fillet in casserole เนื้อปลาทำหม้อดิน	500	1,000	1,500
铁板香煎雪鱼  Pan fried snow fish with soya sauce in hot pan เนื้อปลาหิมะเจียนซีอิ๊วกระร้อน	1,500 PER PORTION		
酸梅蒸雪鱼 Steamed snow fish with plum sauce เนื้อปลาหิมะนึ่งซอสบ๊วย	1,500 PER PORTION		
香煎梅菜雪鱼  Pan fried snow fish with dried vegetable เนื้อปลาหิมะเจียนผักแห้ง	1,500 PER PORTION		
鱼露汁炸盲曹 Deep fried snapper with fish sauce ปลากระพงทอดน้ำปลา	MARKET PRICE THB 120 per 100 grams		
游水鱼炸或蒸 Live fish (subject to market availability) cooked any style ปลาสด นึ่ง, ทอด, ราดซีอิ๊ว	MARKET PRICE		

 Chef recommendation

All prices are subjected to 10% service charge and VAT.

## 鲍鱼类 ABALONE เป๋าฮื้อ

	S	M	L
红烧鲍片 Braised abalone brown soup เป๋าฮื้อแพนน้ำแดง	1,800	3,600	5,400
沙嗲鲍片 Braised abalone steak สติกเป๋าฮื้อ	1,800	3,600	5,400
		HALF	WHOLE
凉拌鲍鱼 Abalone salad ยำเป๋าฮื้อ		2,000	4,000
蚝汁煎鲍角 Braised abalone with oyster sauce เป๋าฮื้อกั๊กเจียนน้ำมันหอย		2,000	4,000
	S	M	L
百花煎让带子 Braised abalone stuffed with minced prawn เป๋าฮื้อยัดไส้กุ้ง	1,800	3,600	5,000
麒麟鲍鱼 Braised abalone with Yunnan ham and black mushroom เป๋าฮื้อกิเลน	2,500	5,000	7,500

## 猪肉类 PORK เนื้อหมู

	S	M	L
凤梨咕嚕肉 Stir fried pork with sweet and sour sauce หมูเปรี้ยวหวาน	300	600	900
梅菜扣肉 Steamed pork belly with dried vegetable หมูสามชั้นนึ่งผักแห้ง (เคหะฯ)	300	600	900
京都焗肉排 Braised pork spare rib with Chinese wine ซีโครงหมูเหล้าแดง	300	600	900
椒盐肉排 Braised pork spare rib with salt and pepper ซีโครงหมูพัดพริกเกลือ	300	600	900



Chef recommendation

All prices are subjected to 10% service charge and VAT.



中式煎牛柳  
Beef fillet "Cantonese" style  
เนื้อผัดแบบกวางตุ้ง



黑椒牛柳  
Stir fried beef with black pepper sauce  
เนื้อผัดซอสพริกไทยดำ

	S	M	L
中式煎牛柳 Beef fillet "Cantonese" style เนื้อผัดแบบกวางตุ้ง	300	600	900
风味牛腩煲 🍲 Stewed beef and tendon in casserole เนื้อตุ๋นและเอ็นอหโมดติน	300	600	900
蚝油牛肉 Stir fried beef with oyster sauce เนื้อผัดน้ำมันหอย	300	600	900
黑椒牛柳 Stir fried beef with black pepper sauce เนื้อผัดซอสพริกไทยดำ	300	600	900
椒盐肉排 Stir fried beef with satay sauce in hot pan เนื้อผัดซอสสะเต๊ะ	300	600	900

👨‍🍳 Chef recommendation

All prices are subjected to 10% service charge and VAT.

## 豆腐类 BEAN CURD เต้าหู้

麻婆豆腐  
Braised tofu with minced pork  
Sichuan style  
เต้าหู้หมูสับเสฉวน



	S	M	L
麻婆豆腐 Braised tofu with minced pork Sichuan style เต้าหู้หมูสับเสฉวน	200	400	600
咸鱼鸡粒豆腐煲 Braised tofu with chicken and salted fish in clay pot เต้าหู้ไก่ปลาเค็มหม้อดิน	200	400	600
红烧豆腐 Deep fried tofu in brown sauce เต้าหู้ทอดน้ำแดง	200	400	600
椒盐豆腐 Deep fried tofu with chili and salt เต้าหู้ทอดเกลือ	200	400	600
酸辣炸豆腐 Deep fried crispy tofu with chili seasoning sauce เต้าหู้ทอดเสิร์ฟกับซอสพริกสามรส	200	400	600
百花蒸让豆腐 Steamed tofu stuffed with prawn เต้าหู้ยัดไส้กุ้งนึ่งซีอิ๊ว	300	600	900
麒麟蒸豆腐 Steamed tofu with Yunnan ham and black mushroom เต้าหู้นึ่งกิเลา	500	1,000	1,500
竹笙.白果.豆腐煲 Braised tofu stuffed with ginkgo nut and bamboo pith in casserole เต้าหู้จี่ฮั่นแปะะกิวฮยื่อไฟหม้อดิน	500	1,000	1,500

 Chef recommendation

All prices are subjected to 10% service charge and VAT.

## 蔬菜类 VEGETABLES พัก

	S	M	L
蚝油通菜 Stir fried Chinese morning glory with oyster sauce ผัดผักบุ้งไฟแดง	200	300	400
芥兰 蚝油或蒜蓉炒 Stir fried kai-lan with oyster sauce or garlic คะน้าน้ำมันหอย หรือ ผัดกระเทียม	200	300	400
菠菜 蚝油或蒜蓉炒 Stir fried poy-leng with oyster sauce or garlic ปวยเล้งน้ำมันหอย หรือ ผัดกระเทียม	200	300	400
京扒四宝蔬 Seasonal vegetables braised in brown sauce ผัดผักสี่สหายน้ำแดง	200	400	600
龙凤蛋苋菜煲 Baked Chinese spinach, pork, salted egg, and preserved egg in casserole ผักโขม, หมูแผ่น, ไข่เค็ม, ไข่เยี่ยวม้าหม้อดิน	200	400	600
罗汉上素 Seasonal vegetables sautéed "Vegetarian style" ผัดผักเจอรहित	200	400	600



Chef recommendation

All prices are subjected to 10% service charge and VAT.

## 饭面类 RICE AND NOODLES ข้าว, ก๋วยเตี๋ยว, บะหมี่



福建炒面  
Fried egg noodle "Foo-Kien" style  
บะหมี่อกเกี๋ยน

	S	M	L
咸鱼鸡粒炒饭 Fried rice with dried salted fish, chicken and kai-lan ข้าวผัดคะน้าไก่ปลาเค็ม	200	400	600
扬州炒饭  Fried rice "Yang Chow" style ข้าวผัดหยางโจว	250	500	700
蟹肉虾仁炒饭 Fried rice with shrimp and crab meat ข้าวผัดปูและกุ้ง	300	600	900
鲍鱼饭  Fried rice topped with julienne abalone ข้าวราดหน้าเป๋าฮื้อ	300	600	900
鸡丝炒面 Fried egg noodle with shredded chicken โกยซี่หมี	200	400	600
蟹肉火腿伊面 Fried E-fu noodle with ham and crab meat อีหมีผัดแฮมและเนื้อปู	250	500	750
福建炒面 Fried egg noodle "Foo-Kien" style บะหมี่อกเกี๋ยน	250	500	750
豉椒斑肉河 Fried rice noodle with fillet of fish in black bean sauce ราดหน้าปลาเต้าซี่	250	500	750
湿炒河粉 (猪肉、鸡肉、牛肉) Fried rice noodle with pork, chicken or beef in brown sauce ราดหน้าหมู, ไก่, หรือ เนื้อ	250	500	750
捞面 (烧鸭或叉烧) Dried egg noodle topped with BBQ pork and roast duck บะหมี่แห้งหมูแดงและเป็ดย่าง	250	500	750

 Chef recommendation

All prices are subjected to 10% service charge and VAT.

## 甜品类 DESSERT ของหวานและผลไม้

	Per Person		
蜜瓜西米露 Chilled sago cream with cantaloupe Emporia style สาเกตุแคนตาลูปแบบเอ็มโพเรียม		100	
麻蓉姜汁汤圆 Sesame dumplings in ginger syrup บัวลอยน้ำขิง		100	
红豆沙白果糖水 Mashed red bean with hot syrup and ginkgo nuts ถั่วแดงบดเผือกวชิร้อน		120	
杏汁白果 Ginkgo nuts in almond cream แปะก๊วยอัลมอนด์ครีม		120	
椰汁燉燕窝 Bird's nest double boiled with hot coconut milk รังนกกระทะร้อน		600	
	<b>S</b>	<b>M</b>	<b>L</b>
枣泥锅饼 Pan fried Chinese red date pancake พุทราจีนทอด	300	400	600
合时生果拼 Seasonal fresh fruit platter ผลไม้ตามฤดูกาล	200	400	600



Chef recommendation

All prices are subjected to 10% service charge and VAT.



**Emporium Suites by Chatrium**

622 Sukhumvit Soi 24, Klongton, Klongtoey, Bangkok 10110, Thailand

**T** +66 (0) 2664 9999 **F** +66 (0) 2664 9990 **E** [info.es@chatrium.com](mailto:info.es@chatrium.com)

[CHATRIUM.COM](http://CHATRIUM.COM)



# DIM SUM ALL YOU CAN EAT



1. Steamed shrimp dumpling  
ขนเม็บบัก  
鲜虾烧卖 海老シューマイ
2. Steamed prawn dumpling  
อะเก๋า  
鲜虾饺 海老蒸し餃子
3. Steamed pork dumpling  
ขนเม็บบหมู  
猪肉烧卖 豚肉シューマイ
4. Steamed mixed seafood Dumpling  
เกี้ยวแบบหวานโจว  
海鮮餃子 海鮮餃子
5. Chiu Chow Dumpling "Fun Guo"  
ฝิ่นโก้  
粉粿 潮州風蒸し餃子
6. Deep fried sticky rice stuffing with minced pork  
กำมโสดยกือก  
咸水角 もち皮揚げ餃子 (ハムスイコー)
7. Steamed prawn wrapped in flat rice noodle  
ก๋วยเตี๋ยวลอดกึ่ง  
鲜虾肠粉 海老のライスクレープ巻き
8. Steamed barbecued pork with rice noodle roll  
ก๋วยเตี๋ยวลอดหมูแดง  
叉烧肠粉 焼き豚のライスクレープ巻き
9. Steamed shrimp mousse wrapped with seaweed  
สาหร่ายห่อกุ้ง  
紫菜卷 海老の海苔巻き蒸し
10. Steamed crab leg with spicy yellow curry  
กระเทียมปูซอสผงกระหรี่  
咖喱百花蟹爪 蟹入り辛口イエローカレー
11. Steamed fish maw stuffed with shrimp  
กะเพาะปลาต้ไต้กุ้ง  
百花鲍鱼盒 海老入り魚の浮き袋スープ
12. Steamed fillet of fish with lemon sauce  
เนื้อปลาหนังมะนาว  
酸柑石斑烧卖 魚フィレのライム蒸し
13. Steamed salmon with black pepper sauce  
ปลาแซลมอนนึ่งซอสพริกไทยดำ  
黑椒三文鱼 鮭の蒸し煮 黒胡椒ソース和え
14. Steamed shrimp ball with Chinese vegetable  
ลูกชิ้นกุ้งผักโสด  
红烧虾丸 海老と中国野菜の蒸し団子
15. Steamed pork spare ribs with black bean  
ซี่โครงหมูนึ่งเต้าซี่  
豉汁排骨 スペアリブの黒豆ソース蒸し
16. Steamed chicken webs with black bean sauce  
ขาไก่ต้ซี่  
和味凤爪 鶏足の黒豆ソース蒸し
17. Deep fried taro wrapped with watermelon seeds  
เกล็ดมังกร  
炸香芋瓜子 スイカ種包みタロイモの中華コロッケ
18. Steamed minced pork bun  
ชาลาเป่าไต้หมูสับ  
猪肉包 中華饅頭(豚挽き肉)
19. Steamed milk cream bun  
ชาลาเป่าไต้ครีม  
奶皇包 カスタードまん
20. Steamed barbecued pork bun  
ชาลาเป่าไต้หมูแดง  
叉烧包 中華饅頭(焼き豚)
21. Pan-fried radish cake  
ขนมผักกาด  
萝卜糕 大根餅
22. Deep-fried taro  
เผือกทอด  
蜂巢芋角 タロイモの中華コロッケ
23. Deep-fried shrimp wonton  
เกี้ยวกุ้งทอด  
脆炸云吞 海老ワンタン揚げ
24. Pan-fried bean curd skin  
ฟองเต้าหู้ทอด  
腐皮卷 湯葉揚げ
25. Deep-fried roasted duck spring roll  
โปงเปี๊ยะปัดยาง  
炸春卷 ローストダック揚げ春巻き
26. Pan-fried white chives  
ก้วยฉ่ายเจี้ยน  
韭菜粿 黄ニラの焼き餅風
27. Sticky rice wrapped with lotus leaf  
ข้าวเหนียวห่อใบบัว  
糯米鸡 蓮の葉包みおこわ

## APPETIZERS 家禽肉类

28. Roasted crispy duck  
เปิด่างหนังกรอบ  
烧鸭 โรสโตดั๊ก  
โรสโตดั๊ก
29. Roasted pork with honey sauce  
หมูแดงอบน้ำผึ้ง  
蜜汁叉烧 蜂蜜โรสโต焼き豚  
蜂蜜โรสโต焼き豚
30. Deep fried soft shell crab with chili and salt  
ปูนิ่มทอดพริกเกลือ  
椒盐软壳蟹  
チリと塩のソフトシェルクラブ揚げ
31. Jelly fish in sesame oil  
แมงกะพรุนน้ำมันงา  
凉拌海蜇  
中華クラゲの和え物
32. Stir-fried beef with oyster sauce  
เนื้อผัดน้ำมันหอย  
蚝油牛肉 牛肉のオイスターソース炒め  
牛肉のオイスターソース炒め
33. Deep fried shrimp with cream salad  
กุ้งทอดครีมสลัด  
沙律脆皮虾  
海老フライのクリームサラダ添え

## VEGETABLES 蔬菜类

34. Stir-fried morning glory with oyster sauce  
ผัดผักบุ้งไฟแดง  
蚝油通菜  
空心菜のオイスターソース炒め
35. Stir-fried spinach with garlic  
ผัดผักโขมกระเทียม  
蒜茸苋菜  
ホウレン草のニンニク炒め

## SOUP 汤羹类

36. Fish maws soup in brown sauce  
ซุปกระเพาะปลาน้ำตาลแดง  
红烧鱼肚羹  
魚浮き袋のとろみスープ
37. Jaow-Samut combination soup  
ซุปจ้าวสมุทรสามแซ่  
什锦海鲜  
3種の魚介類スープ
38. Sweet corn soup with crab meat  
ซุปข้าวโพด  
粟米羹  
中華風コーンスープ
39. Double steamed bamboo pith soup  
ซุปเยื่อไผ่เคี้ยวหอม  
竹笙冬菇汤  
タケノコと椎茸のスープ

## MAIN DISHES 饭.粉.面类

40. Stir-fried rice noodle with pork in soya sauce  
ก๋วยเตี๋ยวราดหมู  
湿炒猪肉河粉  
幅広ビーフンの豚肉あんかけ
41. Stir-fried E-fu noodle with mushroom  
อี๋หมี่ผัดเห็ดสด  
干烧伊面  
伊府麵のキノコ焼きそば
42. Fried rice “Yang-Chow” style  
ข้าวผัดหยางโจว  
扬州炒饭  
揚州式焼き飯

## DESSERTS 甜品

43. Selection of Ice cream  
ไอศกรีม (วนิลา, สตรอว์เบอร์รี่, ช็อกโกแลต)  
雪糕  
アイスクリーム
44. Chilled sago cream with honeydew  
สาหร่ายแคนตาลูป  
蜜瓜西米露  
タピオカとメロンの冷製デザート
45. Rice flour dumpling with ginger in hot syrup  
บัวลอยน้ำขิง  
姜汁汤丸  
団子と生姜湯の温製デザート

\*\*FRIDAY – SUNDAY AND PUBLIC  
HOLIDAYS BAHT 890 NET/PERSON  
INCLUSIVE OF CHINESE TEA AND  
CHRYSANTHEMUM

“PEKING DUCK” & “NOVICE JUMP  
OVER THE WALL”

ทางห้องอาหารได้ตระเตรียมที่นั่งสุดใหม่ทุกรายการ สำหรับบริการลูกค้าทุกท่าน จึงขอความกรุณาจากลูกค้า สั่งอาหารแต่พอรับประทาน  
เพื่อความรสชาติและความสดใหม่ขณะรับประทาน โดยสามารถสั่งเพิ่มได้เรื่อยๆ \*หากมีอาหารเหลือ ทางห้องอาหารขออนุญาตคิดค่าปรับตามจริงในเมนูตามสั่ง