

Dim Sum SELECTIONS

(每份)Per Portion

X.O 醬芦筍餃

Steamed Shrimp Dumpling with Asparagus
in XO. Sauce 180

เกี๊ยวกุ้งหน่อไม้ฝรั่งสดซอสเอ็กซ์โอ

潮州蒸粉果

Steamed “Chao Zhou Fan-Go” Dumpling 110

ผัดโก๋แต้จิว

生煎韭菜果

Pan-fried Chive Dumpling with Shrimp and Chicken 120

ก๊วยซ่ายกุ้งไก่เจียน

脆皮炸雲吞

Deep-fried Shrimp Wonton 140

เกี๊ยวกุ้งทอด

蜂巢芋角

Deep-fried Taro with Barbecued Pork 120

เผือกทอดสอดไส้หมูแดง

脆皮鮮蝦腸粉

Crispy Bean curd and Prawn Cheong Fan 190

ก๊วยเตี่ยวหลอดฟองเต้าหู้กุ้งกรอบ

香茜叉燒腸粉

Steamed Char Siu Cheong Fan 150

ก๊วยเตี่ยวหลอดหมูแดง

香茜茼蒿帶子餃

Steamed Lobster and Scallop Dumpling 180

ฮะเก๋ากุ้งมังกรหอยเชลล์

Dim Sum SELECTIONS

(每份)Per Portion

鲍汁鲜竹卷

Steamed Bean Curd Skin stuffed with Shrimp and Pork with Abalone Sauce 140

ฟองเต้าหู้ทรงเครื่องราดซอสเป่าฮื้อ

鱼子蒸烧卖

Steamed Shrimp and Pork Dumpling with Fish Roe 150

ขนมจีบกุ้งหมู

水晶鲜虾饺

Steamed Prawn Dumpling 150

ฮะเก๋า

鱼翅灌汤饺

Shark's Fin Soup Dumpling 220

เกี้ยวหูดลามทรงเครื่อง

四川饺子

Sichuan Pork Dumpling 130

เกี้ยวหมูนึ่งซอสพริกเสฉวน

蜜汁叉烧包

Steamed Barbecued Pork Bun 120

ซาลาเปาหมูแดง

黄金流沙包

Steamed Custard and Egg Yolk Bun 130

ซาลาเปาครีมไส้ไหล (เหล้าซาเปา)

上海小笼包

Steamed 'Xiew Long Bao' Pork with Broth Dumpling 130

เสี่ยวหลงเปา

Dim Sum
SELECTIONS

(每份)Per Portion

鲜荷珍珠鸡 Steamed Glutinous Rice wrapped with Lotus Leaf ข้าวเหนียวห่อใบบัว	120
川椒蒸凤爪 Steamed Chicken Feet with Chili Sauce ขาไก่หนึ่งซอสพริก	120
豉汁蒸排骨 Steamed Pork Spare Ribs with Black Bean ซีโครงหมูหนึ่งเต้าซี่	120
松露竹笙素粉果 (素) Steamed Vegetarian Dumpling with Bamboo Fungus in Truffle Oil เกี้ยวเจิ้งนึ่งน้ำมันทรัฟเฟิล	130
鲜虾付皮卷 Deep-fried Bean Curd Skin Roll with Shrimp ฟองเต้าหู้สอดไส้กุ้งทอด	140
焗菠萝叉烧包 Baked Barbecued Pork Bun ซาลาเปาอบไส้หมูแดง (ป๊อหล่อเปา)	130
X.O酱炒腊味萝卜糕 Sautéed Radish Cake with X.O. Chili Sauce ขนมผักกาดผัดซอสเอ็กซีโอ	240

商业宴
BUSINESS SET LUNCH MENU
THB 700++ PER PERSON

东瀛芥茉虾球拼薰鸭

Crispy Prawn with Wasabi Salad Dressing and Smoked Duck

กุ้งทอดครีมสลัดวาซาบิและเป็ดรมควัน

饺子炖鸡汤

Chicken Bone Soup with Shrimp Dumpling

ก๊วยทงน้ำซุบไก่พิเศษ

瑶柱金菇扒豆腐

Braised Beancurd with Dried Scallop and Enoki Mushroom

เต้าหู้กึ่งปวยเห็ดอินกีน้าแดง

香茅辣味鲈鱼

Spicy Lemongrass Infused Baked Snow Fish

ปลาหิมะอบซอสสมุนไพร

海鲜干炒麵线

Fried "Mee Swa" Noodles with Assorted Seafood

หมีซั่วผัดแห้งทะเล

杨枝甘露

Chilled Cream Of Mango with Sago and Pomelo

สาคุมะม่วงส้มโอเย็น

鲍鱼,鱼翅宴
ABALONE & SHARK'S FIN SET MENU
PER PERSON
THB 2,000++ PER PERSON

东瀛芥茉虾球拼 X.O.酱海蜇

Crispy Prawn with Wasabi Salad Dressing and Jelly Fish
with X.O. Sauce

กุ้งทอดครีมสลัดวาซาบิและแมงกระพรุนซอสเอ็กซ์โอ

红烧蟹皇散翅

Braised Shark's Fin with Crab Meat and Crab Roe

หุ้ดลามเนื้อปูและมันปู

鲜鲍海参时菜

Braised Baby Abalone, Sea Cucumber and Vegetables
with Oyster Sauce

เป่าฮื้อปลิงทะเลน้ำมันหอย

香茅辣味鲈鱼

Spicy Lemongrass Infused Baked Snow Fish

ปลาหิมะอบซอสสมุนไพร

姜葱虾煎生麵

Fried Crispy Egg Noodles with Prawn, Scallop, Ginger
and Spring Onion

บะหมี่กรอบราดหน้ากุ้งหอยเชลล์ซิงตันหอม

香茅冻芦荟

Chilled Lemongrass Jelly with Fresh Fruit and Aloe Vera

เยลลี่ตะไคร้อโลเวอร์่าผลไม้รวม

鱼翅海鲜宴

SHARK'S FIN & SEAFOOD SET MENU

THB 1,800++ PER PERSON

FOR 4-6 PERSONS

北京片皮鸭

Peking Duck (Whole)

เป็ดปักกิ่ง

红烧蟹肉散翅

Braised Shark's Fin with Crab Meat in Brown Soup

หุจลามเนื้อปูน้ำแดง

姜葱老虎虾

Wok-fried Tiger Prawn with Ginger and Spring Onion

กุ้งลายเสือผัดขิงต้นหอม

清蒸顺壳鱼

Steamed Live Goby Fish with Superior Soya Sauce

ปลาบู่นึ่งซีอิ๊ว

蒜香腊味炒饭

Fried Rice with Cantonese Style Diced Chinese Sausage

ข้าวผัดกุนเชียงกวางตุ้ง

杨枝甘露

Chilled Cream of Mango with Sago and Pomelo

สาคุมะม่วงส้มโอเย็น