

CHINESE SET MENU A

THB 15,900.- net per table

(1 Round Table of 10 Persons)

Appetizer Cold and Hot Items (ออเดิร์ฟ ร้อน - เย็น)

Drunken Chicken	ไก่เซ่เหล้า
Jellyfish with Sesame Oil	แมงกระพรุนน้ำมันงา
Bean Curd Roll with Seafood	ฟองเต้าหู้ซีฟู๊ดส์ทอด
Stir-Fried Fish Maw with Scrambled Egg	กระเพาะปลาผัดแห้ง

A

Shark's Fin Soup with Crab Meat
(ซุปหูฉลามเนื้อปู)

Roasted Pecking Duck with Condiments
(เป็ดปักกิ่ง)

Stir-Fried Prawn with Broccoli in X.O Sauce
(กุ้งขาวผัดบล็อกโคลี่ซอส X.O.)

Sea-Asparagus with Shiitake Mushroom
in Red Sauce
(หอยหน่อไม้ทะเลหัดหอมน้ำแดง)

Steamed Seabass with Soy Sauce
(ปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว)

Double Boiled Black Chicken Soup
with Aromatic Herbs
(ซุปไก่ดำหัดหอมสมุนไพร)

Work-Fried Rice with Chinese Sausage
and Gingo Nuts in Lotus Leaf
(ข้าวผัดแปะก๊วยกุนเชียงใบบัว)

Sweet Taro & Sticky Rice with Ginkgo
in Sweet Syrup
(โฉวหน่อไม้เบี๊ยะก๊วย)

Inclusive of Chinese Tea & Soft Drinks
(ชาจีน & น้ำอัดลม)

B

Shark's Fin Soup with Crab Meat
(ซุปหูฉลามเนื้อปู)

Roasted Peking Duck with Condiments
(เป็ดปักกิ่ง)

Fried King Scallop, Asparagus with
Homemade X.O. Sauce
(หอยเชลล์เสฉวนและหน่อไม้ฝรั่งหัดซอส X.O.)

Hong Kong Kale & Shimeji Mushroom
with Chinese Oyster Sauce
(พักคะน้ำฮ่องกงและเห็ดเข็มทองหัดน้ำมันหอย)

Steamed Seabass with Lemon, Chili,
and Garlic Sauce
(ปลากระพงนึ่งกระเทียมมะนาว)

Double Boiled Chicken with Bamboo
Mushroom Soup
(ซุปไก่บ้านหัดหอมเห็ฉื่อไม้ตุ๋นยาจีน)

Baked Rice with Mixed Meat in Lotus Leaf
ข้าวหัดใบบัว (กุนเชียง, เนื้อหมู, เม็ดบัว และหัดหอม)

Cold Fresh Milk Tofu with Fruits Salad
(เต้าฮวยนมสด - ฟรุ๊ตสลัด)

Inclusive of Chinese Tea & Soft Drinks
(ชาจีน & น้ำอัดลม)



CHINESE SET MENU B

THB 17,500.- net per table

(1 Round Table of 10 Persons)

Appetizer Cold and Hot Items (ออเดิร์ฟ ร้อน - เย็น)

Drunken Chicken

Jellyfish with Sesame Oil

Bean Curd Roll with Seafood

Stir-Fried Fish Maw with Scrambled Egg

ไก่เซ่เหล้า

แมงกระพรุนน้ำมันงา

ฟองเต้าหู้ซี่หมูรสทออด

กระเพาะปลาผัดไข่

A

Abalone with Japanese Mushrooms
in Brown Soup
(ซุปเป๋าฮื้อก้อนน้ำแดง)

Hong Kong Style Barbecued Suckling Pig
(หมูหันฮ่องกง)

Work - Fried Shrimps with Chili Sauce and
Grouper Fish with Black Pepper Sauce
(กุ้งและปลาเก๋าผัดซอสพริกไทยดำ)

Braised Abalone Mushrooms with Broccoli
Vegetable and Dried Scallop Sauce
(เป๋าฮื้อราดซอสกุ้งบวดยน้ำแดง)

Steamed Snow Fish with Soy Sauce
(ปลาหิมะนึ่งซีอิ๊ว)

Double Boiled Black Chicken Soup
with Aromatic Herbs
(ซุปไก่ดำเคี้ยวหอมสมุนไพร)

Fried Rice with Seafood
ข้าวผัดทะเลมังกร (กุ้ง, ปลาหมึก และเนื้อปู)

Ginkgo Nuts in Fresh Milk
(แปะก๊วยนมสด)

Inclusive of Chinese Tea & Soft Drinks
(ชาจีน & น้ำอัดลม)

B

Abalone with Japanese Mushrooms in
Brown Soup
(ซุปเป๋าฮื้อก้อนน้ำแดง)

Barbecued Suckling Pig with Man Tou
(หมูหันหนังกรอบพร้อมหมั่นโถว)

Deep Fried Soft-Shell Crab in X.O. Sauce
(ปูนิ่มทอดราดซอส X.O.)

Braised Imitation Abalone in Brown Sauce
(เป๋าฮื้อแป้นโต้หัวน้ำแดง)

Steamed Grouper Fish with Pickled Plum
(ปลาเก๋านึ่งบวดย)

Double Boiled Pork Maw and Pork Spareribs
Black Mushrooms Soup
(ซุปสามเซียนเคี้ยวหอมตุ๋นยาจีน)

Fried Noodle with Prawn and Crab Meat in X.O. Sauce
(บะหมี่ปูและกุ้งผัดซอส X.O.)

Black Sesame Seed Balls in Ginger Soup
(บัวลอยจีนไส้งาตำน้ำขิง)

Inclusive of Chinese Tea & Soft Drinks
(ชาจีน & น้ำอัดลม)



CHINESE SET MENU C

THB 18,900.- net per table

(1 Round Table of 10 Persons)

Appetizer Cold and Hot Items (ออเดิร์ฟ ร้อน - เย็น)

Drunken Chicken

Stir-fried Soft Shell Crab with Spicy Salt & Pepper

Bean Curd Roll with Seafood

Stir-Fried Fish Maw with Scrambled Egg

ไก่เซ่เหล้า

ปูนึ่งผัดพริกเกลือ

ฟองเต้าหู้ซีฟู๊ดส์ทอด

กระเพาะปลาผัดเหุ้ง

A

Shredded Abalone, Fresh Scallop,
Crab Meat and Mixed Mushrooms Golden Soup
(ซุปชั้นทองคำเป่าฮื้อเส้น)

Hong Kong Style Barbecued Suckling Pig
(หมูหันฮ่องกง)

Braised Pork's leg with Man Tou
(ซากหมูหมั่นโถว)

Fresh Abalone with Goose Legs in Brown Sauce
(เป่าฮื้อสดราดขาห่าน้ำแดง)

Steamed Snow Fish with Pickled Plum
(ปลาหิมะนึ่งบ๊วย)

Double Boiled Dried Scallops with Winter Melon
and Chicken Breast Soup
(กังบ๊วยตุ๋นมีกทรงเครื่อง)

Fried Noodle with BBQ Pork and Crab Meat
in X.O. Sauce
(ผัดหมี่ซอส X.O. - หมูแดง - เนื้อปู)

Gingko Nuts and Black Sesame Ball
in Ginger Syrup
(แป๊ะก๊วย-บัวลอยใส่จาดำน้ำขิงร้อน)

Inclusive of Chinese Tea & Soft Drinks
(ชาจีน & น้ำอัดลม)

B

Shredded Abalone, Fresh Scallop,
Crab Meat and Mixed Mushrooms Golden Soup
(ซุปชั้นทองคำเป่าฮื้อเส้น)

Barbecued Suckling Pig with Man Tou
(หมูหันหนักรอบพร้อมหมั่นโถว)

Work-Fried Prawns with X.O. Chili Sauce
(กุ้งผัดซอส X.O.)

Fresh Abalone with Goose Legs in Brown Sauce
(เป่าฮื้อสดราดขาห่าน้ำแดง)

Steamed Grouper Fish with Soy Sauce
(ปลาเก๋นึ่งซีอิ๊ว)

Braised Duck in Preserved Lime Soup
(ซุปเปิดตุ๋นมะนาวดอง)

Baked Rice with Mixed Meat in Lotus Leaf
ข้าวห่อใบบัว (กุนเชียง, เนื้อหมู, เม็ดบัว และเห็ดหอม)

Emperor Assorted Bean and Gingko Nuts in Syrup
(เต้าทึงแป๊ะก๊วยจักรพรรดิ)

Inclusive of Chinese Tea & Soft Drinks
(ชาจีน & น้ำอัดลม)

