

A - L A - C A R T E D I S H E S

餐前开胃菜

APPETIZERS

川味老醋舟山海蜇头 680

ยำแมงกระพรุนแดง
MARINATED CHINESE JELLYFISH
WITH VINEGRETTE DRESSING (SICHUAN STYLE)

鲜果阿拉斯加蟹肉沙拉 680

อะโวกาโดสลัดปูอลาสก้า
ALASKAN KING CRAB MEAT, AVOCADO, GINGKO NUTS
AND FRESH FRUIT SALAD WITH SECRET HOMEMADE DRESSING

鲜果虾球沙拉 680

กุ้งทอดครีมสลัดผลไม้
CRISPY FRIED PRAWN WITH FRESH FRUIT SALAD
AND CREAMY DRESSING

醉鸡 380

ไก่แซ่เหล้า
MARINATED CHICKEN IN SHAOXING WINE (DRUNKEN CHICKEN)

椒盐酥炸银鱼 400

ปลาเงินทอดพริกเกลือ
DEEP-FRIED SILVER FISH WITH SALT AND CHILI

松花口水鸡 380

ไก่อึ่งซอสพริก เสิร์ฟพร้อมไข่เยี่ยวม้า
STEAMED CHICKEN WITH CHILI SAUCE AND CENTURY EGG

蒜香黄金脆豆腐 280

เต้าหู้ทอดพริกเกลือ
CRISPY FRIED TOFU WITH GARLIC AND CHILI

木炭烧烤 / 卤水

GRILL SPECIALTIES

北京烤鸭-港式三食

1,600 PER WHOLE DUCK

เปิดปากถึงสไลด์ฮ่องกง เซิร์ฟ 3 อย่าง

BARBECUED PEKING DUCK - HONG KONG STYLE IN THREE COURSES

片皮烤鸭配薄饼

เปิดหนังกรอบเซิร์ฟพร้อมแป้งแพนเค้กและเครื่องเคียง

1ST COURSE: CRISPY SKIN SERVED WITH CHINESE PANCAKES AND CONDIMENTS

鸭腿配梅子酱

น่องเปิดย่างเซิร์ฟพร้อมซอสบ๊วย

2ND COURSE: DUCK LEGS SERVED WITH PLUM SAUCE

烧味拼盘

เนื้อเปิดผัดขิงและต้นหอม

3RD COURSE: STIR FRIED DUCK MEAT WITH GINGER AND SPRING ONIONS



炭烤乳猪 (两食)

2,200 PER WHOLE PIG

หมูหัน

BARBECUED SUCKLING PIG

片皮乳猪配薄饼

หนังหมูกรอบเซิร์ฟพร้อมแป้งแพนเค้กและเครื่องเคียง

1ST COURSE: CRISPY PORK SKIN SERVED WITH CHINESE PANCAKES AND CONDIMENTS

蒜香烤猪肉

เนื้อหมูนอกกระเทียม

2ND COURSE: PORK MEAT BAKED WITH GARLIC SAUCE



明炉烤鸭

400

เปิดย่าง

ROASTED BARBECUED DUCK

蜜汁烤叉烧

400

หมูแดงอบน้ำผึ้ง

HONEY-GLAZED BARBECUED PORK

脆皮烧肉

450

หมูกรอบ

CRISPY ROASTED PORK BELLY

汤羹

SOUPS

佛跳墙

1,600 PER PERSON

พระกระโดดกำแพง

DOUBLE BOILED SUPERIOR BROTH WITH ABALONE, SEA CUCUMBER, FISH MAW, CONPOY, DRIED MUSHROOM AND CHINESE HERBS

红烧极品官燕

1,600 PER PERSON

ซูปรังนกพิเศษ

BRAISED SUPERIOR BIRD'S NEST SOUP

元贝花胶汤

680 PER PERSON

ซูปร่อยเชลล์กับกระเพาะปลาสด

STEAMED FRESH SCALLOPS WITH FISH MAW SOUP

野生羊肚菌炖花胶

680 PER PERSON

ซูปรกระเพาะปลาตุ๋นเห็ดมอเรล

DOUBLE-BOILED FISH MAW SOUP WITH MOREL MUSHROOM

粉红玫瑰杞子炖竹丝鸡

380 PER PERSON

ซูปไก่ดำตุ๋นชากุหลาบเก๋ากี้

DOUBLE-BOILED BLACK CHICKEN BROTH WITH PINK ROSE AND WOLFBERRIES

酸辣海皇羹

330 PER PERSON

ซูปเสฉวนทะเล

TRADITIONAL HOT AND SOUR SEAFOOD SOUP

海鲜豆腐菠菜羹

320 PER PERSON

ซูปผักโขมเต้าหู้ทะเล

BRAISED SEAFOOD SOUP WITH SPINACH AND BEAN CURD

海鲜汇

ASSORTED SEAFOOD

韭黄菌菇炒鲜虾

กุ้งผัดเห็ดและฤยช่าย

STIR-FRIED PRAWN WITH MUSHROOM AND CHIVES

680

上汤鲜虾扇贝

หอยเชลล์กับกุ้งอบยอดซุ๊ป

PAN-FRIED SCALLOPS AND PRAWNS IN THICKENED SUPERIOR STOCK.

980

蛋白蒸波士顿龙虾钳

ก้ามกุ้งมังกรบอสตันนึ่งไข่ขาว

STEAMED BOSTON LOBSTER CLAWS WITH EGG WHITE

980

香炸鳕鱼配炒蛋白

ปลาหิมะทอดไข่ขาว

DEEP-FRIED COD FISH SERVED WITH SCRAMBLE EGG WHITE

980

川味泡椒虾

กุ้งซอสเสฉวน

BRAISED PRAWN IN PICKLED CHILI SAUCE (SICHUAN STYLE)

680

川味宫保扇贝

หอยเชลล์ผัดพริกแห้งและถั่วงอก

STIR-FRIED SCALLOPS WITH DRIED CHILI AND PEANUTS (SICHUAN STYLE)

900

家禽

POULTRY

面包鸡配荷叶包菌菇、金华火腿及扇贝 1,680

ไก่ทองคำ

BAKED MARINATED WHOLE CHICKEN STUFFED WITH MUSHROOM,
JINHUA HAM AND SCALLOPS WRAPPED IN LOTUS LEAF
AND CHINESE BREAD CRUST

腰果宫保鸡丁 380

ไก่ผัดเม็ดมะม่วง

WOK-FRIED CHICKEN THIGH WITH CASHEW NUTS AND FRIED CHILI

干葱豆豉鸡煲 380

ไก่ผัดเต้าซ้อหม้อดิน

BRAISED CHICKEN THIGH IN BLACK BEAN SAUCE
BAKED IN CLAY POT

柠檬煎鸡胸肉 380

ไก่ทอดซอสมะนาว

PAN-FRIED CHICKEN BREAST WITH LEMON SAUCE

鸡腿肉辣炒芥蓝 380

ไก่ผัดคะน้าฮ่องกง

WOK-FRIED CHICKEN THIGH AND HONG KONG KALE
WITH GINGER SAUCE

鱼

FISH

泰星班

ปลาเก๋าแดงไทย
SPOTTED GROUPER

450 / 100 G

海石班

ปลาเก๋า
BLACK GROUPER

180 / 100 G

笋壳鱼

ปลาช่อน
SOON HOCK

230 / 100 G

金目卢

ปลากระพงขาว
SEA BASS

140 / 100 G

烹调方式

วิธีการปรุง COOKING STYLE:

港式清蒸

นึ่งซีอิ๊วสไตล์ฮ่องกง
STEAMED IN SOYA SAUCE
HONG KONG STYLE

油炸

ทอด
DEEP-FRIED

蒜茸蒸

นึ่งกระเทียม
STEAMED WITH GARLIC

豆豉蒸

นึ่งเต้าซี่
STEAMED IN BLACK BEAN SAUCE

红烧

อบน้ำแดง
BRAISED WITH PORK BELLY,
TOFU AND VEGETABLES

生猛海鲜

LIVE SEAFOOD

普吉龙虾

กุ้งมังกร
PHUKET LOBSTER

500/ 100 G

面包蟹

ปูเนื้อ
BROWN CRAB

220/ 100 G

大河虾

กุ้งแม่น้ำ
RIVER PRAWN

150/ 100 G

小虾

กุ้งทะเล
SHRIMP

180/ 100 G

烹调方式

วิธีการปรุง

COOKING STYLE:

刺身

ซาซิมิ
SASHIMI

上汤焗

อบยอดซุป
BAKED IN THICKENED SUPERIOR STOCK

白灼

ลวกเสิร์ฟพร้อมซอสซีอิ๊ว
POACHED AND SERVED
WITH LIGHT SOYA SAUCE

姜葱炒

ผัดขิงต้นหอม
STIR-FRIED WITH GINGER AND
SPRING ONIONS

椒盐炒

ผัดพริกเกลือ
STIR-FRIED WITH CHILI AND SALT

蒜茸粉丝蒸

นึ่งวุ้นเส้นกระเทียม
STEAMED WITH FRAGRANT
GARLIC AND GLASS NOODLES

蒜茸蒸

นึ่งกระเทียม
STEAMED WITH GARLIC

肉类

MEAT

镇江排骨

ซีโครงหมูทอดซอสจิงเจียง

DEEP-FRIED PORK RIBS TOSSED IN ZHENJIANG SAUCE

480

辣味回锅肉片 (川菜)

หมูเส้นผัดสไตล์เสฉวน

TWICE COOKED SLICED PORK WITH CHILI SAUCE
(SICHUAN STYLE)

480

黑椒牛柳

เนื้อสันในผัดพริกไทยดำ

STIR-FRIED BEEF FILET WITH HERBS AND BLACK PEPPER

780

姜葱炒牛肉

เนื้อสันในผัดขิงและต้นหอม

STIR-FRIED BEEF FILET WITH GINGER AND SPRING ONION

550

麻辣牛柳 (川菜)

เนื้อสันในผัดพริกเสฉวน

STIR-FRIED BEEF FILET WITH DRIED CHILI (SICHUAN STYLE)

550

素食

VEGETABLE

- | | |
|--|-----|
| 清炒莲藕素菜 | 320 |
| รากบัวผัดผักเห็ดและแปะก๊วย
STIR-FRIED LOTUS ROOT, MUSHROOM, GINKGO AND VEGETABLES | |
| 蒜茸炒通心菜 | 320 |
| ผักบุ้งผัดกระเทียม
WOK-FRIED MORNING GLORY WITH MINCED GARLIC | |
| 养生竹笙芦笋 | 360 |
| หน่อไม้ฝรั่งสอดไส้เห็ดไฟ
BAMBOO PITH STUFFED WITH ASPARAGUS | |
| 鲜冬菇扒时蔬 | 380 |
| ผัดเห็ดชิตาเกะผักรวมมิตร
STIR-FRIED SHIITAKE MUSHROOMS WITH SEASONAL VEGETABLES | |
| 老干媽炒秋葵 | 320 |
| ดอกกระเจี๊ยบผัดซอสเหล่าน้าหม่า
STIR-FRIED OKRA WITH LAOGANMA SAUCE | |
| 姜汁炒芥兰 | 320 |
| คะน้าผัดซอสขิง
STIR-FRIED KALE IN GINGER SAUCE | |

主食

FRIED RICE AND NOODLE

波士顿龙虾泡饭	1,200
ข้าวต้มกุ้งมังกรบอสตันหม้อดิน BOSTON LOBSTER RICE SOUP IN CLAY POT	
竹香糯米蒸蟹肉	2,000
ข้าวเหนียวเนื้อปู STEAMED STICKY RICE WITH CRAB MEAT IN BAMBOO BASKET	
扬州炒饭	420
ข้าวผัดหยางโจว YANGZHOU FRIED RICE	
鲍汁瑶柱鸡粒虾干炒饭	380
ข้าวผัดซอสเป๋าฮื้อ FRIED RICE IN BRAISED ABALONE SAUCE WITH CONPOY, DICED CHICKEN AND DRIED SHRIMP	
海鲜炒面	450
ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าทะเล STIR-FRIED NOODLES WITH SEAFOOD GRAVY SAUCE	
豉椒牛肉炒河粉	420
เส้นใหญ่ราดหน้าเนื้อซอสเต้าซี่ STIR-FRIED RICE NOODLES WITH SLICED BEEF IN BLACK BEAN GRAVY SAUCE	
鲜虾云吞鸡汤	250
เกี๊ยวน้ำกุ้ง PRAWN WONTON SOUP	

点心 (仅供午餐)

DIM SUM (LUNCH ONLY)

金牌虾饺皇	120
สะเต๋ากุ้ง STEAMED PRAWN AND ASPARAGUS DUMPLINGS	
王老虎	180
เสื่อโคร่งไส้กุ้ง STEAMED PRAWN DUMPLINGS (WANG TIGER)	
鲍鱼烧卖皇 (1 只)	180
ขนมจีนเป่าฮื้อ (1 ลูก) STEAMED PORK DUMPLING WITH WHOLE ABALONE, PRAWN AND SHIITAKE MUSHROOM (1 PIECE)	
鲜肉包	120
ขนมจีบหมู STEAMED PORK DUMPLING	
猪肉小笼包	120
เสี่ยวหลงเป่าหมู CHINESE PORK SOUP DUMPLING	
蟹黄小笼包	180
เสี่ยวหลงเป่าหมูเนื้อปู CHINESE CRAB MEAT AND PORK SOUP DUMPLING	
素食小笼包	100
เสี่ยวหลงเป่าไส้ผัก CHINESE VEGETABLES SOUP DUMPLINGS	

点心 (仅供午餐)

DIM SUM (LUNCH ONLY)

芦笋蘑菇素饺 ผักโขมไส้ผักและเห็ดหอม ASPARAGUS AND MUSHROOM DUMPLINGS	100
豆豉蒜香蒸排骨 ซี่โครงหมูหนึ่งกระเทียมและเต้าซี่ STEAMED PORK SPARE RIBS WITH BLACK BEAN AND GARLIC	120
酱皇蒸凤爪 ขาไก่หนึ่งซอสพริก STEAMED CHICKEN FEET IN SWEET CHILI SAUCE	120
黄桥烧饼 ขนมเปี๊ยะหน้างาไส้หมูทอด HUANGQIAO SESAME PANCAKE WITH PORK FILLING	100
特色鲜虾炸春卷 เปาะเปี๊ยะทอดไส้กุ้ง DEEP FRIED PRAWN SPRING ROLLS	120
香芒鲜虾卷 เปาะเปี๊ยะทอดไส้กุ้งและมะม่วง DEEP FRIED CRISPY PRAWN AND MANGO SPRING ROLLS	120
荷香糯米鸡 ข้าวห่อใบบัวไส้กุ้งและไก่ STEAMED STICKY RICE WITH PRAWN AND CHICKEN WRAPPED IN LOTUS LEAF	150
飘香榴莲酥 พายทุเรียนทอด CRISPY SKIN DURIAN CAKE	150

点心 (仅供午餐)

DIM SUM (LUNCH ONLY)

香煎萝卜糕 100

ขนมผักกาด
PAN-FRIED TURNIP CAKE

XO酱爆炒萝卜糕 180

ขนมผักกาดผัดซอสเอ็กซ์โอ
STIR FRIED TURNIP CAKE WITH X.O. SAUCE

风味面窝 120

แป้งตัวเหลืองทอดสไตล์ฮูเป่ย์
DEEP FRIED CHINESE SOYBEAN DOUGHNUTS

紫薯蜂巢芋角 120

มันม่วงทอดไส้หมูและกุ้ง
DEEP-FRIED PURPLE SWEET POTATO,
SHRIMP AND PORK FILLING

古法马拉糕 120

มาโล่แก้ว
STEAMED CANTONESE SPONGE CAKE

东北香菇猪肉煎饺 120

เกี้ยวทอดไส้หมูและเห็ด
FRIED PORK AND MUSHROOM WONTONS

叉烧包 90

ซาลาเปาหมูแดง
STEAMED BARBECUED PORK BUNS

巧克力包 90

ซาลาเปาช็อกโกแลต
STEAMED CHOCOLATE BUNS

港式炸油条 80

ปาก๋องโก๋
DEEP FRIED CHINESE DOUGH STICKS

点心 (仅供午餐)

DIM SUM (LUNCH ONLY)

素肠粉

ก๋วยเตี๋ยวลอดผัก
STEAMED VEGETABLE AND MUSHROOM RICE ROLL

100

蜜汁叉烧肠粉

ก๋วยเตี๋ยวลอดหมูแดง
STEAMED BARBECUED PORK RICE ROLLS

150

鲜虾肠粉

ก๋วยเตี๋ยวลอดกุ้ง
STEAMED CRISPY PRAWN RICE ROLLS

180

脆虾卷肠粉

ก๋วยเตี๋ยวลอดเปาะเปี๊ยะกุ้งทอด
STEAMED RICE ROLLS WITH CRISPY PRAWN

180

海鲜粥

โจ๊กทะเล
SEAFOOD CONGEE

180

皮蛋瘦肉粥

โจ๊กหมูและไข่เยี่ยวม้า
MINCED PORK AND PRESERVED EGG CONGEE

150

甜品

DESSERT

蜂蜜龟苓膏	120
น้ำผึ้งเจลลี่ CHINESE HERBAL BLACK JELLY WITH HONEY	
芒果布丁	150
พุดดิ้งมะม่วง CHILLED MANGO PUDDING	
传统姜汁炖奶	120
ขิงตุ๋นนมสด TRADITIONAL STEAMED GINGER MILK CURD	
椰汁红豆糕	120
เค้กกะทิถั่วแดง COCONUT MILK AND RED BEAN CAKE	
枣皇糕	120
เค้กพุทราจีน STEAMED CHINESE DATE CAKE	
白果椰香南瓜露	250
แปะก๊วยกับครีมฟักทองนึ่งในลูกมะพร้าว STEAMED SWEET PUMPKIN CREAM IN YOUNG COCONUT AND GINGKO NUTS	
煎鍋餅	180
วอแป้ง PANCAKE FILLED WITH A CHOICE OF CUSTARD CREAM, CHINESE DATE, BANANA OR RED BEAN PASTE	
椰青炖官燕	1,600
รังนกพิเศษตุ๋นในลูกมะพร้าว DOUBLE-BOILED SUPERIOR BIRD'S NEST WITH CRYSTAL SUGAR IN YOUNG COCONUT	
杞子桂花糕	120
เค้กดอกหอมหมื่นลี้และเก๋ากี้ SWEET WOLFBERRIES AND OSMANTHUS CAKE	

CRYSTAL SET MENU

点心拼盘

ติ่มซำรวมมิตร
CANTONESE DIM SUM PLATTER

酸辣海皇羹

ซุปลาวนทะเล
TRADITIONAL HOT AND SOUR SEAFOOD SOUP

柠檬煎鸡胸肉

ไก่ทอดซอสมะนาว
PAN-FRIED CHICKEN BREAST WITH LEMON SAUCE

姜葱炒牛肉

เนื้อสันในผัดขิงและต้นหอม
STIR-FRIED BEEF FILET WITH GINGER AND SPRING ONIONS

养生竹笙芦笋

หน่อไม้ฝรั่งสอดไส้เห็ดไฟซอสไขขาว
BAMBOO PITH STUFFED WITH ASPARAGUS

鲍汁瑶柱鸡粒虾干炒饭

ข้าวผัดซอสเป๋าฮื้อ
FRIED RICE WITH BRAISED ABALONE SAUCE, CONPOY,
DICED CHICKEN AND DRIED SHRIMP

芒果布丁

พุดดิ้งมะม่วง
CHILLED MANGO PUDDING

1,588 ++ PER PERSON
(FOR A MINIMUM OF TWO PEOPLE)

ALL PRICES ARE IN THAI BAHT AND SUBJECT TO 10 % SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

SILVER SET MENU

鲜果虾球沙拉

กุ้งทอดครีมสลัดผลไม้

CRISPY FRIED PRAWN WITH FRESH FRUIT SALAD AND CREAMY DRESSING

黄金脆豆腐

เต้าหู้ทอดกรอบ

CRISPY TOFU

粉红玫瑰杞子炖竹丝鸡

ซุปไก่ดำตุ๋นยาจีน

DOUBLE-BOILED BLACK CHICKEN BROTH WITH PINK ROSE AND WOLFBERRIES

北京片皮鸭

เป็ดปักกิ่ง สไตล์ฮ่องกง

BARBECUED PEKING DUCK (HONG KONG STYLE)

蚝皇扒海参

หน่อไม้ทะเลและปลิงทะเลน้ำแดง

BRAISED SEA CUCUMBER AND SEA BAMBOO SHOOT IN BROWN SAUCE

香炸鳕鱼配炒蛋白

ปลาหิมะทอดไข่ขาว

DEEP-FRIED COD FISH SERVED WITH SCRAMBLE EGG WHITE

海鲜炒面

บะหมี่ราดหน้าทะเล

CRISPY EGG NOODLE WITH SEAFOOD AND GRAVY SAUCE

煎锅饼

วอแปง

PANCAKE FILLED WITH A CHOICE OF CUSTARD CREAM, CHINESE DATE, BANANA OR RED BEAN PASTE

1,988 ++ PER PERSON

(FOR A MINIMUM OF EIGHT PEOPLE)

ALL PRICES ARE IN THAI BAHT AND SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

SAPPHIRE SET MENU

烧味拼盘

ออร์ดิเนอร์ฟรอมมีต
BARBECUED DISH COMBINATION

野生羊肚菌炖花胶

ซูประเพาะปลาตุ๋นเห็ดมอเร
DOUBLE-BOILED FISH MAW SOUP WITH MOREL MUSHROOM

北京片皮鸭

เป็ดปักกิ่ง
BARBECUED PEKING DUCK (HONG KONG STYLE)

川味宫保扇贝

หอยเชลล์ผัดพริกแห้งและถั่วลิสง
STIR-FRIED SCALLOPS WITH DRIED CHILI AND PEANUTS (SZECHUAN STYLE)

养生竹笙芦笋

หน่อไม้ฝรั่งสอดไส้เยื่อไข่ซอสไข่ขาว
BAMBOO PITH STUFFED WITH ASPARAGUS IN EGG WHITE SAUCE

港式清蒸笋壳鱼

ปลาบู๋นึ่งซีอิ๊ว
STEAMED SOON HOCK IN SOYA SAUCE (HONG KONG STYLE)

鲍汁瑶柱鸡粒虾干炒饭

ข้าวผัดซอสเป๋าฮื้อ
FRIED RICE BRAISED IN ABALONE SAUCE WITH CONPOY,
DICED CHICKEN AND DRIED SHRIMP

传统姜汁炖奶

ซิงตุ๋นนมสด
TRADITIONAL STEAMED GINGER MILK CURD

2,288 ++ PER PERSON

(FOR A MINIMUM OF EIGHT PEOPLE)

ALL PRICES ARE IN THAI BAHT AND SUBJECT TO 10 % SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

RUBY SET MENU

海鲜拼盘

ออร์ดิรีฟทะเลร้อนรวมมิตร
SEAFOOD HOR D'OEUVRES COMBINATION

红烧极品官燕

ซูปรังนกพิเศษ
BRAISED SUPERIOR BIRD'S NEST SOUP

北京片皮鸭

เปิดปีกกึ่งสไตส์ฮ่องกง
BARBECUED PEKING DUCK (HONG KONG STYLE)

上汤焗波士顿龙虾

กุ้งมังกรอบยอดซูปรัง
BRAISED BOSTON LOBSTER IN SUPERIOR STOCK

面包鸡配荷叶包菌菇、金华火腿及扇贝

ไก่ทองคำ
BAKED CHINESE BREAD CRUST STUFFED WHOLE CHICKEN, MUSHROOM,
JINGHUA HAM, SCALLOP WRAPPED IN LOTUS LEAF

菌菇蚝油烧鹅掌

ขาห่านเห็ดหอมยอดผักน้ำแดง
BRAISED GOOSE PALM WITH MUSHROOMS IN BROWN SAUCE

港式蒸海石斑

ปลาเก๋าดำนึ่งซอัสไตส์ฮ่องกง
STEAMED BLACK GROUPER IN SWEET SOYA SAUCE (HONG KONG STYLE)

港式星洲炒米

เส้นหมี่ผัดพาโกด้า
WOK-FRIED HOKKIEN RICE VERMICELLI WITH SEAFOOD (PAGODA STYLE)

白果椰香南瓜露

แปะก๊วยกับครีมฟักทองนึ่งในลูกมะพร้าว
STEAMED SWEET PUMPKIN CREAM IN YOUNG COCONUT AND GINGKO NUTS

3,388 ++ PER PERSON

(FOR A MINIMUM OF EIGHT PEOPLE)

ALL PRICES ARE IN THAI BAHT AND SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

JADE SET MENU

烧味拼盘

ออร์ดิเนอร์พร้อมมิตร
BARBECUED MEAT COMBINATION

佛跳墙

พระกระโดดกำแพง
DOUBLE BOILED SUPERIOR BROTH WITH ABALONE, SEA CUCUMBER, FISH MAW,
CONPOY, DRIED MUSHROOM AND CHINESE HERBS

港式片皮乳猪

หมูหัน
BARBECUED SUCKLING PIG (HONG KONG STYLE)

蚝皇扒双头鲍鱼

เป๋าฮื้อเจียนน้ำมันหอยชั้นเลิศ
BRAISED WHOLE TWO-HEAD ABALONE IN SUPERIOR OYSTER SAUCE

XO酱西兰花炒虾球

กุ้งกับบรอกโคลีผัดซอสเอ็กซ์โอ
STIR-FRIED PRAWN WITH BROCCOLI IN XO SAUCE

上汤枸杞菠菜

ปวยเล้งผัดเห็ดและเก๋ากี้
SPINACH WITH GOJI BERRY IN SUPREME BOUILLON

清蒸红斑鱼

ปลาเก๋าแดงไทยหนึ่งชี้อีสไต้ฮ่องกง
STEAMED RED SPOTTED GROUPER (HONG KONG STYLE)

竹香糯米蒸蟹肉

ข้าวเหนียวเนื้อปู
STEAMED STICKY RICE WITH CRAB MEAT IN A BAMBOO BASKET

椰青炖官燕

รังนกพิเศษตุ๋นในลูกมะพร้าว
DOUBLE-BOILED SUPERIOR BIRD'S NEST WITH CRYSTAL SUGAR
SERVED IN YOUNG COCONUT

6,888 ++ PER PERSON
(FOR A MINIMUM OF EIGHT PEOPLE)

ALL PRICES ARE IN THAI BAHT AND SUBJECT TO 10 % SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

DRINKS LIST

SIGNATURE COCKTAILS

OSMANTHUS	275
GIN, OSMANTHUS FLOWER, FRESH LEMON, TONIC	
LILAC	275
MOUTAI, SWEET VERMOUTH, CAMPARI	
PLUM BLOSSOM	275
MOUTAI, LYCHEE PURÉE, LEMON JUICE, PLUM POWDER	

PRICE IS PER GLASS

ALL COCKTAILS ARE HAND CRAFTED USING FRESHLY SQUEEZED JUICES.
OUR STANDARD POUR FOR COCKTAILS IS 60 ML



NON ALCOHOLIC MIXES

AZALEA	149
PEACH SYRUP, FRESH GINGER, LEMON JUICE, HOMEMADE YOGURT	
GENTIAN	149
BLUEBERRY PUREE, FRESHLY SQUEEZED LEMON JUICE, WHITE EGG	
ZINNIA	149
ROOT BEER, FRESH MINT LEAVES, CINNAMON STICK	

PRICE IS PER GLASS

ALL PRICES ARE IN THAI BAHT AND SUBJECT TO 10 % SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

DRINKS LIST

ALCOHOL



WHISKY

SINGLE MALT

ANCNOC 24 YO	1,485
ANCNOC 18 YO	695
ANCNOC 12 YO	365
OLD PULTENEY 21 YO	1,265
OLD PULTENEY 17 YO	685
OLD PULTENEY 12 YO	365
GLENLIVET FOUNDER'S RESERVE	305

BLENDED MALT

CHIVAS REGAL 18 YO	495
CHIVAS REGAL 12 YO	275

VODKA

ABSOLUT ELYX	315
BELUGA NOBLE RUSSIAN	325
ABSOLUT BLUE	215

GIN

CAORUNN	355
BEEFEATER 24	255
BEEFEATER	215

TEQUILA

OLMECA GOLD	215
KAH DAY OF THE DEAD BLANCO	295

OUR STANDARD MEASURE IS 30 ML

ALL PRICES ARE IN THAI BAHT AND SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

DRINKS LIST

RUM

PHRAYA	325
MEKHONG	225

COGNAC

MARTELL XO	1,045
MARTELL CORDON BLEU	995

CHINESE LIQUOR

ZHU YE QING (500 ml)	1,800
RED SHAOXING JIU (750 ml)	1,500
BLUE SHAOXING JIU (640 ml)	1,500
MOUTAI YINGBIN	2,500
MOUTAI PRINCE	3,000
QINGHUA LANG 20 YEARS	5,000

BEER (330 ML)

CHANG	155
FEDERBRAU	175
TSING TAO	200

OUR STANDARD MEASURE IS 30 ML

ALL PRICES ARE IN THAI BAHT AND SUBJECT TO 10 % SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

DRINKS LIST

TEA



WHITE TEA

白茶

SILVER NEEDLE WHITE TEA 正山小种红茶	180
SEVEN ANGELS 七仙乌龙	120

YELLOW TEA

黄茶

JASMINE GOLD 金茉莉	130
JASMINE PEARL 珍珠茉莉	130

GREEN TEA

绿茶

TAI PING HOU KUI 太平猴魁	350
DRAGONWELL (LONGJING) 龙井	120
PI LOR CHUN (GREEN SNAIL SPRING TEA) 碧螺春	90

PRICE IS PER PERSON

每位

ALL PRICES ARE IN THAI BAHT AND SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

DRINKS LIST

OOLONG

乌龙茶

DA HONG PAO 大红袍	200
ALISHAN OOLONG 阿里山乌龙	120
DONG DING 冻顶乌龙	150
GINSENG OOLONG 人参乌龙	120
TI KUAN YIN 铁观音王	120
SHUI XIAN 水仙乌龙	90

PU'ERH TEA

普洱茶

PU'ERH GOLD 熟普洱	120
MINI PU'ERH 生普洱	120

BLACK (RED) TEA

红茶

LAPSANG SOUCHONG 正山小种红茶	120
KEEMUN 祁门红茶	120
CHINESE RED TEA 中国红茶	120

PRICE IS PER PERSON

每位

ALL PRICES ARE IN THAI BAHT AND SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

DRINKS LIST

HERBAL INFUSION/ SCENTED TEA

花果茶

PINK ROSE BUD 玫瑰花茶	120
JIAOGULAN TEA 胶股兰	120
GINKGO 银杏茶	120
ROSELLE 洛神花茶	100
OSMANTHUS FLOWER 桂花	150
LYCHEE BLACK 荔枝红茶	120
LUA HAN GUO 罗汉果	100
CHRYSANTHEMUM TEA 菊花茶	90

PRICE IS PER PERSON

每位

ALL PRICES ARE IN THAI BAHT AND SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

DRINKS LIST

SOFT DRINKS

PEPSI, DIET PEPSI, 7UP, GINGER ALE, TONIC, SODA WATER	95
LIME SODA	105
RED BULL	175

WATER & SPARKLING WATER

ACQUA PANNA (250 ML)	119
SAN PELLEGRINO (250 ml)	119
EVIAN, BADOIT (330 ml)	119
ACQUA PANNA (750 ml)	199
SAN PELLEGRINO (750 ml)	199
EVIAN, BADOIT (750 ml)	199

COFFEE SELECTION

SINGLE ESPRESSO	85
RISTRETTO	85
DOUBLE ESPRESSO	110
ESPRESSO MACCHIATO	110
AMERICANO, CAPPUCCINO	145
CAFFE LATTE, MOCHA	155

JUICE

ORANGE, PINEAPPLE, APPLE, GUAVA	105
---------------------------------	-----

PRICE IS PER GLASS



ALL PRICES ARE IN THAI BAHT AND SUBJECT TO 10 % SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

DRINKS LIST

CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

	GLASS	BOTTLE
PITARS 'GOLD' MILLESIMATO PROSECCO, VENETO, ITALY	345	2,150
BOLLINGER BRUT, CHAMPAGNE, FRANCE		5,550
 CAN FEIXES HUGUET GRAN RESERVA BRUT CLASSIC CAVA, CATALONIA, SPAIN		2,395

WHITE WINE

CHATEAU STE. MICHELLE, RIESLING, US.		1,750
ARRIGONI'MANON', PINOT GRIGIO, LOMBARDY, ITALY	355	1,955
 FAMILIE SAAHS NIKOLAIHOF HEFEABZUG GRÜNER VELTLINER, WACHAU, AUSTRIA		3,595
MATUA, SAUVIGNON BLANC, MARLBOROUGH, NEW ZEALAND		1,950
ZORZETTIG, COLLI ORIENTALI DEL FRIULI, SAUVIGNON BLANC, ITALY		2,250
MCMANIS FAMILY VINEYARDS, RIVER JUNCTION, USA	385	1,895
 JEAN PAUL & BENOIT DROUHIN CHABLIS, BURGUNDY, FRANCE		3,450
PHILLPPE COLIN CHASSAGNE-MONTRACHET, BURGUNDY, FRANCE		8,500



ALL PRICES ARE IN THAI BAHT AND SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

DRINKS LIST



ROSE WINE



	GLASS	BOTTLE
CHATEAU CAVALIER COTES DE PROVENCE, FRANCE		2,550

RED WINE



	GLASS	BOTTLE
JOSEPH DROUHIN BEAUJOLAIS VILLAGES, BEAUJOLAIS, FRANCE	350	1,855
KRISTLER PINOT NOIR, SONOMA, RUSSIAN RIVERVALLEY, USA		7,825
 TORRES CELESTE CRIANZA, RIBERA DEL DUERO, SPAIN		4,395
PIO CESARE BAROLO DOCG, PIEDMONT,		9,395
TRAPPOLINI 'CENERETO' ROSSO LAZIO IGT, ITALY		1,765
CASTELLO BANFI CHIANTI DOCG, TUSCANY, ITALY	295	1,750
BERINGER VINEYARDS FOUNDERS' ESTATE CABERNET SAUVIGNON, CALIFORNIA, USA		2,995
 CHATEAU VILLA BEL-AIR, GRAVES, FRANCE		5,995
DOMAINE DUSEIGNEUR 'CATARINA' CHATEAUNEUF-DU-PAPE, RHÔNE, FRANCE		3,495
TOMMASI AMARONE CLASSICO DOC VENETO, ITALY		12,995



SOMMELIER PICK

ALL PRICES ARE IN THAI BAHT AND SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.