

Beverage

เครื่องดื่ม

Premium Cognac (By glass 30ml.)	890	Water & Soft Drink	
Hennessy X.O / Remy Martin X.O		San Benedetto	350 (750 ml.) / 220 (250ml.)
Martell Cordon Bleu		San Pellegrino	350 (750ml.) / 220 (500ml.)
Cognac (By glass 30ml.)	350	Badoit 750 ml.	350
Martell VSOP / Remy Martin VSOP		Perrier 330 ml.	225
Hennessy VSOP		Evian glass bottle 750 ml.	350
Armagnac (By glass 30ml.)	360	Evian 500 ml.	220
Sempé Armagnac		Minéré 500 ml.	89
Bourbon Whiskey (By glass 30ml.)	260	Soft Drinks (325ml.)	160
Jack Daniel's / Jim Beam		Coke, Coke Zero, Fanta Orange, Ginger Ale, Soda, Sprite, Tonic	
Canadian Whiskey (By glass 30ml.)	260	Coffee and Hot Beverage	
Canadian Club		Coffee / Espresso / Decaffeinated	180
Gin (By glass 30ml.)		Cappuccino / Latte Macchiato	210
Gordon's Gin	290	Double Espresso	320
Tanqueray Gin	310	Hot Chocolate / Ovaltine / Milo	180
Premium Vodka (By glass 30ml.)		Variety of Teas (Price per person)	
Belvedere Vodka	390	Lor Hung Kuay	180
Ketel One	320	Chrysanthemum Tea	120
Vodka (By glass 30ml.)	290	Chinese Tea	180
Smirnoff Black Vodka / Smirnoff Vodka		Shochu	
Rum (By glass 30ml.)		Kuro Kirishima	
Pampero Blanco Rum	290	340 (By glass) / 650 (By pot) / 4,000 (By bottle)	
Capt. Morgan Dark Rum	290	Kanoka	
Tequila (By glass 30ml.)		300 (By glass) / 3,550 (By bottle)	
Don Julio Reposado	460		
Tres Maqueyes Blanco Tequila	290		
Creme & Liqueurs (By glass 30ml.)	260		
Amaretto / Bailey's Cream / Southern Comfort			
Grand Marnier / Kahlua / Tia Maria			
Energy Drink	160		
Red Bull Import 25 cl.			
Fresh Juices	160		
Orange (Tangerine) / Pineapple / Watermelon			
Apple / Lime / Guava / Cantaloupe / Coconut			
(Young or blended) / Grapefruit / Carrot			

Japanese Sake



TEDORIGAWA Yamahai Jikomi Honjozo
(Alcohol Level: 15.5%//Dryness: +6//Acidity: 1.3)
280(Carafe) / 1,600 (Bottle 720ml.)



MASUKI Karakuchi Gold
(Alcohol Level: 15%//Dryness: +3//Acidity: 1.0)
280(Carafe)
550(Bottle 300ml.) / 1,200 (Bottle 720ml.)



NAKANO BC Kishuu Ryokucha Umesu
(Alcohol Level: 12%//Dryness & Acidity: - -)
350(Glass)
700(Bottle 300ml.) / 1,300(Bottle 720ml.)

All prices are inclusive of government tax and 10% service charge

รายการนี้รวม 10% สำหรับค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

Hors D' Oeuvres อาหารเรียกน้ำย่อย

	SMALL 1-3 persons	MEDIUM 4-6 persons	LARGE 7-10 persons
Heaven and earth hot combination platter ออเดิร์ฟร้อน		1,680	2,250
Deep fried silver fish with salt and chili ปลาเงินทอดพริกเกลือ	380	600	800
Cantonese scrambled white eggs with scallop and crab meat ไข่ขาวกวนหอยเชลล์เนื้อปู	550	1,000	1,500
Jelly fish with sesame oil แมงกะพรุนน้ำมันงา	250	400	800
Drunken chicken with Shao Hsing Wine ไก่เซ่เหล้า	250	400	600
Deep-fried crispy filo shrimp balls ลูกชิ้นทะเลทอด	550	750	1,100
Stir fried conpoy with enokitake and scramble egg กั๋งปวยผัดแห้งเห็ดเข็มทอง	550	1000	1,500

Fish And Shellfish ปลาและหอยน้ำจืด

	SMALL 1-3 persons	MEDIUM 4-6 persons	LARGE 7-10 persons
Abalone 10 heads slow-braised เป๋าฮื้อคูนน้ำมันหอย			450/whole
Abalone 10 heads with fresh fish maw and mushroom brown sauce เป๋าฮื้อกระเพาะปลาสดเห็ดหอมน้ำแดง	1,980	2,880	4,860
Snow fish ปลาหิมะ			350/100grams
Red Garoupa fish ปลาเก๋แดง			350/100grams
Sand Goby fish ปลาดุก			200/100grams
River Prawns กุ้งแม่น้ำ			200/100grams





Soups ซุปต่างๆ



Bamboo pith soup with black mushrooms 350

ซุปเยื่อไผ่ตุ๋นเห็ดหอม

Fish maw soup with crab meat 380

ซุปกระเพาะปลาเนื้อปู

Superior fresh prawn dumpling soup 350

เกี้ยวกึ่งน้ำ

Mini monk jumps over the wall soup 1,150

พระกระโดดกำแพง

Szechuan hot and sour seafood soup 300

ซุปเสฉวนซี่ฟู้ด

Cream of sweet corn soup with crab meat 280

ซุปข้าวโพดเนื้อปู

Double-boiled fresh fish maw and conpoy soup 750

with American ginseng

ซุปกระเพาะปลากุ้งไก่ตุ๋นโสมอเมริกัน

Braised bird's nest with chicken mousse congee 750

ซุปรังนกไก่หยง



Seafood อาหารทะเล

	SMALL 1-3 persons	MEDIUM 4-6 persons	LARGE 7-10 persons
Stir fried scallops with ginger and Japanese onions <i>หอยเชลล์ผัดจิงกั่นหอมญี่ปุ่น</i>	850	1,250	1,710
Wok fried sea scallops with broccoli with XO sauce <i>หอยเชลล์ผัดขี้อดx.oแฉะบดผักกาด</i>	850	1,250	1,710
Sliced poached sea conch in supreme stock <i>หอยดั่งซีแป๊ะซ:</i>	750	1,100	1,440
Prawns with XO sauce <i>กุ้งผัดขี้อดx.o</i>	650	1,100	1,350
Pan fried prawns with salad cream <i>กุ้งทอดครีมสลัด</i>	600	1,100	1,350
Steamed river prawn with garlic soya sauce <i>กุ้งแม่น้ำนึ่งซีอิ๊วกระเทียม</i>	850	1,250	1,710
Wok-fried garoupa fillet with lotus root in black bean sauce <i>เนื้อปลาเก๋ผัดเต้าหู้รากบัว</i>	450	680	1,100



Beef / Pork / Lamb And Poultry

เนื้อ/หมู/แกะ/ไก่

	SMALL 1-3 persons	MEDIUM 4-6 persons	LARGE 7-10 persons
Wok-fried Lamb chop with black pepper sauce แกะสันนอกเจียนพริกไทยดำ			300/1 piece
Wok-fried Australian beef tenderloin with shallot port wine sauce เนื้อสันในผัดซอสไวน์	650	950	1,600
Pan seared diced beef tenderloin with pistachio nuts and pepper sauce เนื้อเต๋าผัดถั่วพิสตาชิโอ	650	950	1,600
Wok-fried beef strip loin with ginger and Japanese onions เนื้อสันผัดจิงกั้นหอมญี่ปุ่น	500	580	850
Braised chicken "Yang Jiang" style ไก่หยางเจียงหม้อดิน	350	520	850
Wok-fried chicken with cashew nuts and dry chili ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์	450	500	650
Wok-fried chicken with Szechuan sauce ไก่ผัดซอสเสฉวน	320	480	520
Wok-fried pork loin with X.O sauce หมูผัดซอสX.O	380	520	750
Wok-fried pork fillet sweet and sour sauce หมูเปรี้ยวหวาน	350	480	700
Pan seared dice pork tenderloin with pistachio nuts and pepper sauce หมูเต๋าผัดถั่วพิสตาชิโอ	450	650	1,100
Szechuan pork tenderloin with spicy chili oil หมูสันในผัดพริกไทยเสฉวน	550	820	1,350

Barbecue & Roast บาร์บีคิวและอาหารอบ

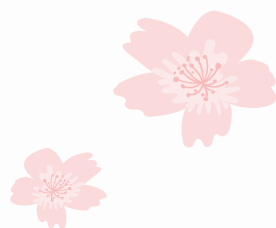
	SMALL 1-3 persons	MEDIUM 4-6 persons	LARGE 7-10 persons
Barbecued suckling pig หมูหันไทย			2,900
Hong Kong style barbecued suckling pig หมูหันฮ่องกง			2,900
Beijing roasted duck with Chinese crepes เป็ดปักกิ่ง			1,500
Barbecued roast duck เป็ดย่าง	450	750	1,200
Roasted Guitar Duck เป็ดกีตาร์		1,200/Whole	
Honey glazed barbecued red pork "Char Siew" หมูแดงอบน้ำผึ้ง	350	600	800
Crispy barbecued pork belly หมูกรอบ	350	650	850

Rice ข้าวผัด

	SMALL 1-3 persons	MEDIUM 4-6 persons	LARGE 7-10 persons
Fried rice with conpoy and egg white ข้าวผัดกั้งปวยไข่ขาว	450	650	1,000
Fried rice "Hokkien" style ข้าวผัดฮกเกี้ยน	350	650	800
Fried rice "Golden village style" ข้าวผัดสไตล์โกลด์วิลเลจ	300	450	750
Fried rice "Yang Chow" ข้าวผัดหยางเฉว	300	400	590
Fried rice with crab meat ข้าวผัดปู	380	750	950
Steamed rice ข้าวสวย			30/portion

Beancurd And Vegetable เต้าหู้และผักต่างๆ

	SMALL 1-3 persons	MEDIUM 4-6 persons	LARGE 7-10 persons
Wok fried asparagus and eringi mushroom in soya sauce เห็ดออริโนจิผัดหน่อไม้ฝรั่ง	600	800	1,200
Braised Chinese spinach with conpoy ผักปวยเล้งภาคกังปวย	580	850	950
Braised Hong Kong kale with conpoy คะน้าฮ่องกงภาคกังปวย	500	700	950
Wok fried broccoli with crab meat ผัดบร็อคเคิลี่ภาคเนื้อปู	400	580	780
Wok fried Hong Kong kale with garlic คะน้าฮ่องกงผัดกระเทียม	300	500	750
Szechuan stewed bean curd with minced pork เต้าหู้เสฉวนหม้อดิน	320	500	600
Braised mixed vegetables with shitake mushroom in brown sauce ผัดผักรวมเห็ดหอมน้ำแดง	300	500	650
Wok fried Chinese spinach with oyster sauce ผักปวยเล้งผัดน้ำมันหอย	300	500	650
Wok fried Chinese spinach with garlic ผักปวยเล้งผัดกระเทียม	300	500	650



Noodles ก๋วยเตี๋ยว

	SMALL 1-3 persons	MEDIUM 4-6 persons	LARGE 7-10 persons
Fried flat noodle with seafood ก๋วยเตี๋ยวผัดหน้าซีฟู้ด	400	750	1,125
Braised Cantonese "YIFU" noodle with crab meat อิฟผัดเนื้อปู	400	750	1,125
"Yin Yang" of vermicelli noodle with seafood Cantonese style เส้นหมี่หยินหยาง	400	750	1,125
Fried egg noodle "Hokkien" style บะหมี่ฮกเกี้ยน	350	550	675
Fried egg noodle with shredded chicken ก๋วยเตี๋ยวไข่หั่น	320	420	675
Cepes noodles with assorted mushroom, ginger and onions ก๋วยเตี๋ยวเห็ดรวม	380	480	780
"Hakka" style rice noodles, tofu and chicken fillet ก๋วยเตี๋ยวผัดไก่และเต้าหู้	320	450	600
Fried flat noodle with pork and soy sauce ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ้วหมู	320	420	590
Baked shredded roasted duck and vermicelli noodle เส้นหมี่เป็ดเส้นผัดทอง	350	500	750
Egg noodle soup with shrimp wonton บะหมี่เกี๊ยวน้ำกุ้ง			350/person
Egg noodle soup with seafood บะหมี่น้ำซีฟู้ด			350/person
Egg noodle soup with barbecue pork บะหมี่น้ำหมูแดง			250/person



Vegetarian

Hors D' Oeuvres

Deep fried kinu tofu salt and chili

เต้าหู้ทอดพริกเกลือ

SMALL
1-3 persons

400

MEDIUM
4-6 persons

650

LARGE
7-10 persons

700

Deep fried vegetarian bean curd rolls

ฟองเต้าหู้เจทอด

400

650

700

Soup

Double-boiled bamboo fungus soup and pak choi

ซุปรังไข่มุกใสผักน่องน้ำใส

250/portion

Vegetarian sweet corn soup

ซุปรังข้าวโพดเจ

200/portion

Main Course

Fried flat noodle with vegetables

ผัดข้าวเจ

300

400

580

Mapo tofu clay pot Szechuan style

เต้าหู้เสฉวนเจ

300

400

480

Stir-fried eggplant with tofu and celery

Cantonese style

มะเขือผัดเต้าหู้กั้นขำ

300

400

480

Bean curd with black mushroom in brown sauce

เต้าหู้น้ำแดงเจ

300

400

480

Mixed vegetables with oyster sauce

ผัดผักรวมเจ

300

400

480



Dessert ของหวาน



	SMALL 1-3 persons	MEDIUM 4-6 persons	LARGE 7-10 persons
Double-boiled bird's nest in syrup รังนกตุ๋นน้ำใส	780	1,170	1,950
Deep-fried pancake fillet with jujube or chestnut paste พุดผากจีนทอดหรือเกาลัดทอด	350	525	875
Chinese almond cream with sesame dumplings and egg whites บัวลอยอัลมอนด์ครีมไข่ขาว			220
Chilled honeydew melon and sago สาคูแคนตาลูป			220/person
Sesame dumplings in brown ginger syrup บัวลอยน้ำจิง			220/person
Mango pudding พุดมังหะม่วง			180/person
Hot ginkgo nuts in syrup แป๊ะก๊วยร้อน			180/person

