



GLAMOROUS DYNASTY SET HOT HOR D' OEUVRES

Stir Fried Conpoy with Scrambled Eggs and Hong Kong Jelly Fish with Sesame

กังป่วยผัดแห้งและแมงกระพรุนน้ำมันงา

Braised Abalone, Shimeiji Mushroom and Crab Meat in Brown Sauce ซุปเป๋าฮื้อเนื้อปูน้ำแดง

Steamed Snow Fish with Soya Sauce

ปลาหิมะนึ่งซีอิ๊ว

Stir Fried Iceberg Lettuce with Assorted Mushrooms and Oyster Sauce

ผักกาดแก้วและเห็ดรวมผัดน้ำมันหอย

Fried Egg Noodles with King Prawn and X.O. Sauce

บะหมี่ราดหน้ากุ้งแม่น้ำผัดซอสเอ็กซ์โอ

Almond Cream and White Eggs with Ginkonuts

ครีมอัลมอนด์ไข่ขาวและแปะก๊วย

THB 1,700 Net Per Person







JOURNEY TO SILK ROAD 1



Heaven and Earth Hot Combination Platter

Drunken Chicken, Filo Shrimp Ball, Scrambled White Eggs

with Scallop and Crab Meat

ไก่แช่เหล้า,ลูกชิ้นกุ้งทอด,หอยเชลล์เนื้อปูผัดไข่ขาว

Braised Fish Maw Soup with Crab Meat in Brown Sauce ซุปกระเพาะปลาเนื้อปูน้ำแดง

Roasted Guitar Duck

เป็ดกีตาร์

Slow Braised 10 Heads abalone เป๋าฮื้อตุ๋นน้ำแดง

Deep Fried Sandy Goby Fish with Crispy Nut Crust in Soya Sauce ปลาบู่ทอดซอสเต้าโชว

Wok Fried Chinese Spinach with Fish Maw and Black Mushroom Sauce

ผัดผักปวยเล้งราดซอสกระเพาะปลาเห็ดหอม

Fried Rice with Salted Fish and Chicken

ข้าวผัดปลาเค็มใส่ไก่

Chilled Honeydew Melon and Sago

สาคูแคนตาลูป

THB 16,800 Net (Including Two Bottles of House Wine Red or White)









JOURNEY TO SILK ROAD 2

Heaven and Earth Hot Combination Platter

Jelly Fish with Sesame, Drunken Chicken, Crab Meat Roll,

Scrambled White Eggs with Scallop

แมงกะพรุนน้ำมันงา,ไก่แช่เหล้า, ปอเปี๊ยะปู,หอยเชลล์ผัดไข่ขาว

Braised Fish Maw Soup with Conpoy

ซุปกระเพาะปลากังป๋วยน้ำแดง

Roasted Guitar Duck

เป็ดกีตาร์

Wok Fried Prawn with Garlic and Chili

กุ้งผัดพริกเกลือ

Sauteed Broccoli with Crab Meat

บร็อคโคลี่ราดเนื้อปู

Steamed Sand Goby Fish in Soya Sauce

ปลาบู่นึ่งซีอิ๊ว

Fried Egg Noodles with Shrimp in Brown Gravy

บะหมี่ราดหน้ากุ้ง

Sesame Dumpling with Almond Milk Cream

บัวลอยงาดำในครีมอัลมอนด์

THB 17,800 Net (Including Two Bottles of House Wine Red or White)











CHEF'S SIGNATURE DISH

	ТНВ
"Teochew" Style Crispy Crab Meat and Shrimp Dumplings หอยจ๊อปูกุ้งสไตส์แต้จิ๋ว	720
Marinated Hong-Kong Jelly Fish with Roasted Duck and Cucumber in Hot Bean Paste and Sesame Dressing สลัดเป็ดย่างและแมงกระพรุน	550
Deep Fried Prawns with Spicy Sauce กุ้งผัดพริกเกลือ	1,200
Grilled Garoupa Fillet with Salted Eggs เนื้อปลาเก๋าย่างผัดไข่เค็ม	550
Enokitake Gold Sticks เห็ดเข็มทองชุปแป้งทอด	300
Braised Tofu Szechuan Style in Clay Pot เต้าหู้ตุ๋นสไตส์เสฉวน	980







HORS D' OEUVRES อาหารเรียกน้ำย่อย



	THB (S)	THB (M)
Deep Fried Silver Fish with Salt and Chili ปลาเงินทอดพริกเกลือ	390	620
Cantonese Scrambled White Eggs with Scallop and Crab meat หอยเชลล์และเนื้อปูกับไข่ขาวสไตล์กวางตุ้ง	570	1,020
Jelly Fish with Sesame 0il แมงกะพรุนน้ำมันงา	270	420
Drunken Chicken with Shao Hsing Wine ไก่แช่เหล้า	270	420
Deep Fried Crispy Filo Shrimp Balls ลูกชิ้นกุ้งทอด	570	770
Stir Fried Conpoy with Enokitake and Scrambled Egg กังป๋วยผัดเห็ดเข็มทอง	570	1020

FISH AND SHELLFISH ปลาและหอยเป๋าฮื้อ

Slow Braised 10 Heads Abalone 450/Whole เป๋าฮื้อตุ๋น

10 Heads Abalone with Fresh Fish Maw 1,980 2,880 and Mushroom in Brown Sauce

เป๋าฮื้อกับกระเพาะปลาสดเห็ดหอมน้ำแดง

Snow Fish 360/100gr ปลาหิมะ

Sand Goby Fish 210/100gr









VEGETARIAN ผัก

	THB (S)	THB (M)
HORS D' OEUVRES อาหารเรียกน้ำย่อย		
Deep Fried Kinu Tofu Salt and Chili เต้าหู้ทอดพริกเกลือ	410	660
Deep Fried Vegetarian Bean Curd Rolls ฟองเต้าหู้เจทอด	410	660
SOUP ซุป		
Double Boiled Bamboo Fungus Soup and Pakchoi ซุปเยื่อไผ่เจ	260	/person
Vegetarian Sweet Corn Soup ซุปข้าวโพดเจ	260	/person
MAIN COURSE		
Braised Tofu Szechuan Style in Clay Pot เต้าหู้ตุ๋นสไตส์เสฉวน	330	510
Fried Bean Curd with Black Mushroom in Brown Sauce เต้าหู้น้ำแดง	310	410
Wok Fried Seasonal Vegetable with Vegetarian Oyster Sauce ผัดผักรวมน้ำมันหอยเจ	310	410









SOUPS ซุปต่างๆ

	ТНВ
Bamboo Pith Soup with Black Mushrooms ซุปเยื่อไผ่	370
Braised Fish Maw Soup with Crab Meat ซุปกระเพาะปลาเนื้อปู	390
Superior Fresh Prawn Dumplings Soup เกี้ยวกุ้งน้ำ	370
Hot and Sour Seafood Soup in Szechuan Style ซุปเสฉวนทะเล	320
Sweet Corn Creamed Soup with Crab Meat ซุปข้าวโพดเนื้อปู	295
Double Boiled Fresh Fish Maw and Conpoy Soup with American Ginseng ซุปกระเพาะปลาสดกับกังป๋วยตุ๋นโสมอเมริกัน	770









BEEF/PORK AND POULTRY เนื้อ/หมู/ไก่

	THB (S)	THB (M)
Wok Fried Australian Beef Tenderloin with Shallot Port Wine Sauce เนื้อสันในผัดซอสไวน์แดง	690	990
Pan Seared Diced Beef Tenderloin with Pistachio Nuts and Pepper Sauce เนื้อสันในผัดถั่วพิชตาชิโอ	690	990
Wok Fried Beef Strip Loin with Ginger and Japanese Green Onion เนื้อผัดต้นหอมญี่ปุ่นและขิง	510	590
Braised Chicken "Yang Jiang" style ไก่อบหม้อดินสไตล์หยางเจียง	370	540
Wok Fried Chicken with Cashew Nuts and Dry chili ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์	460	510
Wok Fried Chicken with Szechuan Sauce ไก่ผัดซอสเสฉวน	330	490
Wok Fried Pork Fillet with Sweet and Sour Sauce หมูผัดเปรี้ยวหวาน	360	490
Pan Seared Dice Pork Tenderloin with Pistachio Nuts and Pepper Sauce หมูผัดถั่วพิชตาชิโอ	470	670

All prices are inclusive of 7% government tax and 10% service charge รายการนี้รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% และค่าบริการ 10%





BARBECUE & ROAST บาร์บีคิวและอาหารอบ

Beijing Roasted Duck with Chinese Crepes เป็ดปักกิ่ง	тнв (S) 1,540	THB (M)
Barbecue Roasted Duck เป็ดย่าง	490	790
Roasted Guitar Duck เป็ดกีตาร์	1,240)/Whole
Honey Glazed Barbecue Red Pork "Char Siew" หมูแดงอบน้ำผึ้ง	390	640
Crispy Barbecue Pork Belly หมูกรอบ	390	690
Fried Rice ข้าวผัด		
Fried Rice "Hokkien" Style ข้าวผัดฮกเกี้ยน	360	660
Fried Rice "Yang Chow" Style ข้าวผัดหยางโจว	310	410
Fried Rice with Crab Meat ข้าวผัดปู	390	760
Steamed Rice ข้าวสวย		35









BEANCURD AND VEGETABLE เต้าหู้และผักต่างๆ

	THB (S)	THB (M)
Braised Chinese Spinach with Conpoy ปวยเล้งราดกังป๋วย	590	860
Braised Hong Kong Kale with Conpoy คะน้าฮ่องกงราดกังป่วย	510	710
Wok Fried Broccoli with Crab Meat ผัดบร็อคโคลี่ราดเนื้อปู	410	590
Wok Fried Hong Kong Kale with Garlic คะน้ำฮ่องกงผัดกระเทียม	350	550
Szechuan Stewed Bean Curd with Minced Pork เต้าหู้เสฉวนอบหม้อดิน	330	510
Braised Mixed Vegetables with Shitake Mushrooms in Brown Sauce ผัดผักรวมเห็ดหอมน้ำแดง	340	530
Wok Fried Chinese Spinach with Oyster Sauce ผักปวยเล้งผัดน้ำมันหอย	340	530
Wok Fried Chinese Spinach with Garlic ผักปวยเล้งผัดกระเทียม	340	530









NOODLES ก๋วยเตี๋ยว

	THB (S)	тнв (м)
Braised Cantonese "E-FU" Noodles with Crab Meat บะหมี่อีฟูใส่เนื้อปู	410	760
Fried Egg Noodles "Hokkien" Style บะหมี่ผัดสไตล์ฮกเกี้ยน	360	490
Fried Egg Noodles with Shredded Chicken โกยซีหมื่ไก่	360	490
Cepes Noodles with Assorted Mushrooms, Ginger and Onion ราดหน้าเห็ดรวม	390	490
Baked Shredded Roasted Duck and Vermicelli Noodles เส้นหมี่เป็ดย่างเส้นผักดอง	370	550
Egg Noodles Soup with Shrimp Wonton บะหมี่เกี้ยวน้ำกุ้ง		360
Egg Noodles Soup with Seafood บะหมี่น้ำทะเล		360
Egg Noodles Soup with Barbecue Red Pork บะหมี่น้ำหมูแดง		260









DESSERT ของหวาน

THB (S)

THB (M)

Deep Fried Pancake Fillet with Jujube or Chestnut Paste

370

540

พุทราจีนทอดหรือเกาลัดทอด

Chilled Honeydew Melon and Sago

230/person

สาคูแคนตาลูป

Sesame Dumplings with Chinese Almond Cream and White Egg

230/person

บัวลอยงาอัลมอนด์ครีมและไข่ขาว

Sesame Dumplings in Brown Ginger Syrup

230/person

บัวลอยน้ำขิง

Mango Pudding

190/person

พุดดิ้งมะม่วง

Hot Gingko Nuts in Syrup

190/person

แปะก๊วยร้อน



