

一周年庆典午餐套餐
1st ANNIVERSARY LUNCH SET MENU

点心四拼
Dim Sum Selection

ติ่มซำรวม

鲍鱼烧卖皇   

Steamed abalone and pork 'Siu Mai'

ขนมจีบหอยเป๋าฮื้อและหมู

岭南虾饺皇 

Steamed shrimp 'Har Gau'

ฮะเก๋ากุ้ง

上海蟹粉灌汤小笼包   

Shanghai crab soup 'Xiao Long Bao'

เสี่ยวหลงเปาไส้กุ้งและไข่ปู

黑松露水晶珍菌饺 

Crystal dumpling with black truffle and mixed mushrooms

เกี๊ยวไส้เห็ดทรัฟเฟิลและเห็ดทรัฟเฟิลดำ



鲜拆鱼蓉羹 

Superior yellow croaker soup

ซุปชิ้นเนื้อปลากระพงทองเหลืองสดสไตล์กวางตุ้ง

紫苏酱雪花牛肉粒   

Japanese A5 Kagoshima Wagyu striploin cubes with perilla sauce

เนื้อคาโงชิมาวากิว A5 สันนอกหันเต๋า ซอสชิโสะ

芙蓉花雕蒸牡丹虾球 

Steamed prawn with Huadiao wine and velvety egg

กุ้งนึ่งกับไข่ขาวและเหล้าฮวดเตี่ยว

豌豆苗清炒萝卜  

Pea shoots with braised daikon

ยอดถั่วงอกลนเตากับหัวไชเท้าตุ๋น

珠瓜冰花银耳露

Chilled sweet soup with winter melon and white fungus

ฟักและเห็ดหูหนูขาวในน้ำเชื่อมน้ำตาลกรวด

THB 3,500 / per person



GLUTEN



VEGETARIAN



VEGAN



NUTS



PORK



SHELLFISH



DAIRY



SPICY

Please advise of any dietary requirement or allergies and our Chefs will be delighted to assist.
Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.

一周年庆典晚宴套餐
1st ANNIVERSARY DINNER SET MENU

前菜五拼
Appetizer Platter

อาหารเรียกน้ำย่อยรวม 5 ชนิด

泡椒脆青笋



Crisp pickled celtuce with chilli

ผักโอซุ่นและพริกดอง

红油蒜泥虾蛄



Mantis shrimp with garlic paste & chili oil

กุ้งราดน้ำมันพริกกระเทียม

潮式卤水鹅肝



Marinated Teochew-style foie gras

ตับห่านหมักสไตล์แต้จิ๋ว

潮式豉香青花鱼



Teochew soy-braised mackerel

ปลาซาบะหมักเต้าเจี้ยวสไตล์แต้จิ๋ว

头水紫菜帆立贝马粪海胆塔塔



Harvested seaweed, Hokkaido scallop & sea urchin tartare

สาหร่ายทะเล หอยเชลล์ฮอกไกโด และทาร์ตาร์อูนิ

白花胶远年陈皮炖老鸭汤



Double-boiled duck consommé with aged tangerine peel and fish maw

ซุปรดตุ๋นกับเปลือกส้มแห้งและกระเพาะปลา

咕嚕A5雪花牛肉



Sweet and sour A5 Kagoshima Wagyu striploin

เนื้อคาโกชิมาวากิว A5 สันนอกซอสเปรี้ยวหวาน

金不换沙茶煮普吉岛龙虾



Wok-fried Phuket lobster with Thai basil and Shacha sauce

กุ้งมังกรภูเก็ตผัดใบโหระพาและซอสสะเต๊ะ

蚝仔雪花猪肉冬菜粥



Congee with oysters, marbled pork and preserved mustard greens

โจ๊กหอยนางรม เนื้อหมูลายหินอ่อน และผักกาดดอง

金耳葛仙米鸡头米亚答子

Sweet soup with golden fungus, Nostoc algae,
lotus seeds and attap seeds

ซุปรหวานเห็ดหูหนูทอง เมล็ดเก๋อเซียนหมี่ เม็ดบัวจีน และลูกชิด

THB 5,500 / per person



GLUTEN



VEGETARIAN



VEGAN



NUTS



PORK



SHELLFISH



DAIRY



SPICY

Please advise of any dietary requirement or allergies and our Chefs will be delighted to assist.
Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.