

THE CHINA HOUSE  
BY CHEF FEI

# 金马套餐

## FIRE HORSE SET MENU

五香银鳕鱼  / 香煎唐田广章  / 泡椒脆青笋  

Deep-fried five-spice cod bites / Pan-seared signature pork medallion / Crunchy spicy pickled celtuce  
ปลาหิมะทอดสมุนไพรห้าชนิด / เนื้อหมูย่างกระเทียมสูตรพิเศษ / ผักโอชุ่นและพริกดอง

风生水起捞普吉岛龙虾  

Prosperity toss Phuket lobster "Lo Hei"

ลือบสเตอร์ไหลเฮ่

花胶海皇酸辣羹    

Hot and sour seafood soup

ซุ้ปกระเพาะปลาสไตล์เสฉวน

堂片北京烤鸭 

Traditional Peking-style oven-roasted duck rolls

เบ็ดปักกิ่งอบเตาแบบดั้งเดิม ห่อแผ่นแป้ง

刨葱清蒸老虎斑  

Steamed Tiger grouper with shredded scallions

ปลาเก๋าเสิร์ฟึ่งซีอิ๊ว

薄荷剁椒炒五花趾   

Stir-fried pork belly with mint and chopped chili peppers

หมูสามชั้นผัดพริกและใบสะระแหน่

盐蒜高汤煮菠菜 

Poached Chinese spinach in garlic broth

ผักโขมลวกในน้ำซุ้ปกระเทียม

黑松露樱花虾鹅肝海鲜炒饭   

Black truffle seafood fried rice with deep-fried foie gras

ข้าวผัดทะเลกับเห็ดทรัฟเฟิลดำ ตับห่าน และกุ้งซาอูร์

香芒杨枝甘露  

Mango pomelo sago

สาคูมะม่วงและส้มโอ

3,888 / per person

Menu is designed for 2-4 and 4-6 people to share



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.

# 御宴传承套餐

## IMPERIAL LEGACY SET MENU

泡椒脆青笋  / 糖醋香酥肉 / 香煎唐田广章 / 椒麻樱桃小萝卜  / 潮式卤水三拼 

Crunchy spicy pickled celtuce / Sweet and sour pork with fresh pineapple /  
Pan-seared signature pork medallion / Marinated cherry radish with Sichuan peppercorn /  
Teochew-style goose delicacies trio platter (goose webs, wings and kidney)  
ผักโอ๋ชุ่มและพริกดอง / หมูกรอบซอสเปรี้ยวหวานและสับปะรด / เนื้อหมูย่างกระทะสูตรพิเศษ /  
หัวไชเท้าหมักพริกไทยเสฉวน / จานรวมห่านย่างแบบแต้จิ๋ว (สามอย่าง)

风生水起捞加拿大象拔蚌  

Prosperity toss Geoduck clam “Lo Hei”

สลัดหอยวงช้างโหลเฮ่

长白山鲜人参炖乌鸡  

Double-boiled black-boned chicken soup with fresh ginseng and dried scallop

ซุปรังไก่ดำตุ๋นโสมสด และหอยเชลล์แห้ง

刨葱清蒸东星斑 

Steamed Coral grouper with shredded scallions

ปลา กูด สลัดหนึ่งชี้อ้วนหอม

亚麻籽脆皮烧鸡 

Signature crispy roasted Guangdong chicken with flax seeds

ไก่ กวาง ต้ ง อบ กรอบ สูตร ชิก เหน เจอร์ รอย เมล็ด แฟ ล กซ์

煎烹椒麻 A5 雪花牛肉   

Pan-fried Japanese A5 Kagoshima Wagyu striploin cubes in Sichuan peppercorn sauce and dried chilli

เนื้อ วา กิว หั่น เต๋ า ผัด พริก ไทย เสฉวน และ พริก แห้ง ซอย

风范汁焗普吉岛龙虾  

Phuket lobster with signature creamy garlic sauce

ล็อบสเตอร์ภูเก็ตซอสครีมกระเทียมสูตรพิเศษ

台山虾酱啫西兰苔   

Stir-fried Chinese kale shoots with Taishan shrimp paste

ผัด ยอด คะ น้า จิ้น ซอส กะ ปิ ไท ชาน

黑椒白洋葱韭菜雪花牛肉炒饭   

Beef fried rice with black pepper, onion and chives

ข้าว ผัด เนื้อ วัว พริก ไทย ดำ หอม หัว ใหญ่ และ กุย ช่าย

远年陈皮红豆沙汤圆

Aged tangerine peel red bean soup with glutinous rice dumplings

ซุปรัง ถั่ว แดง เปลือก ส้ม แห้ง เสิร์ฟ พร้อม บัว ลอย

6,888 / per person

Menu is designed for 6-8 people to share



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.

# 龙之盛宴套餐

## DRAGON'S FEAST SET MENU

### 五香银鳕鱼

Deep-fried five-spice cod bites  
ปลาหิมะทอดสมุนไพรห้าชนิด

### 糖醋香酥肉

Sweet and sour pork with fresh pineapple  
หมูกรอบซอสเปรี้ยวหวาน และสับปะรด

### 泡椒脆青笋

Crunchy spicy pickled celtuce  
ผักโอซุ่นและพริกดอง

### 小青龙虾捞起

Prosperity toss Phuket lobster “Lo Hei”  
ล็อบสเตอร์ไหลเฮ้

### 沙捞越胡椒花胶猪肚汤

Sarawak pepper soup with fish maw and pork tripes  
ซุปรริกไทยกับกระเพาะปลาและหมู

### 黄椒酱蒸沙巴笋壳鱼

Steamed marble goby with house-made yellow pepper sauce  
ปลาบู๋หนึ่งราดซอสพริกเหลือง

### 煎烹椒麻 A5 雪花牛肉

Pan-fried Japanese A5 Kagoshima Wagyu striploin cubes in Sichuan peppercorn sauce and dried chilli  
เนื้อคาโกชิม่าวากิว A5 สันนอกหั่นเต๋าคั่ว ผริกไทยเสฉวนและพริกแห้งซอย

### 盐蒜高汤煮菠菜

Poached Chinese spinach in garlic broth  
ผักโขมลวกในน้ำซุปรกระเทียม

### 黑松露樱花虾鹅肝海鲜炒饭

Black truffle seafood fried rice with deep-fried foie gras  
ข้าวผัดทะเลกับเห็ดทรัฟเฟิลดำ ตับห่าน และกุ้งซากูระ

### 柚子风味炖官燕

Yuzu-flavoured double-boiled bird's nest  
รังนกตุ๋นกับน้ำตาลกรวด ส้มยูซุ และส้มโอ

8,888 / per person

“All our fish is locally sourced whenever possible, and when not locally available, we ensure it is sustainably certified to uphold our commitment to responsible sourcing and exceptional quality.”



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.

# 前菜

## APPETISERS

泡椒脆青笋  	350
Crunchy spicy pickled celtuce ผักโอซุ่นและพริกดอง	
爽脆茴香根   	350
Marinated fennel root salad สลัดรากผักชีฝรั่งหมัก	
五香银鳕鱼 	1,250
Deep-fried five-spice cod bites ปลาหิมะทอดสมุนไพรห้าชนิด	
潮式炸手打虾枣  	550
Teochew-style crispy shrimp rolls ลูกชิ้นกุ้งทอดสไตล์แต้จิ๋ว	
鱼子酱琥珀海蜇珊瑚冻 	1,200
Jellyfish in aspic with premium Perseus N2 Oscietra caviar แมงกะพรุนน้ำมัทนา และคาเวียร์	
鱼子酱潮式生腌牡丹虾  	2,600
Marinated Teochew-style Botan prawns with premium Perseus N2 Oscietra caviar กุ้งโบตันหมักสไตล์แต้จิ๋ว และคาเวียร์	
潮式卤水三拼  	2,800
Teochew-style marinated goose delicacies trio platter (goose webs, wings and kidney) จานรวมห่านย่างแบบแต้จิ๋ว (สามอย่าง)	

"All our fish is locally sourced whenever possible, and when not locally available, we ensure it is sustainably certified to uphold our commitment to responsible sourcing and exceptional quality."



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.

# 岭南烧卤 CANTONESE BBQ

## 亚麻子脆皮烧鸡

1,400 / 2,700

Signature crispy roasted Guangdong chicken with flax seeds

ไก่ย่างกว้างตุงเมล็ดแฟลกซ์

## 京都片皮鸭 二食 : 炒鸭松生菜包 / 椒盐鸭件 / 黑椒炒鸭肉 (建议提前预定)

3,500

Traditional Peking-style oven-roasted duck

Served with duck skin and meat, Chinese pancakes, house-made savoury sweet bean sauce, fresh cucumber strips and scallions.

Second course: Stir-fried minced duck served with fresh cabbage / deep-fried duck with pepper and garlic / Stir-fried with black pepper

(Pre-order recommended)

เปิดปีกกึ่งย่าง เสิร์ฟแบบติดเนื้อ พร้อมแผ่นแป้ง ซอสบ๊วยโฮมเมด แต่งกวางตุ้งปุ่นซอย และต้นหอม

จานที่สอง: ผัดเนื้อเป็ดสับ เสิร์ฟพร้อมผักห่อ / ชิ้นเป็ดสับทอดพริกกระเทียม / เป็ดผัดพริกไทยดำสไตส์จีน

(แนะนำสั่งล่วงหน้า)

## 岭南脆皮烧肉

750

Crispy Lingnan roasted pork belly with house-made mustard

หมูกรอบหลังหนาน

## 明炉玫瑰黑豚叉烧

850

Wood-roasted rose Ibérico pork char siu

หมูแดง

## 玻璃脆皮乳鸽

1,200

Crispy roasted pigeon

นกพิราบอบหนังกรอบ

"All our fish is locally sourced whenever possible, and when not locally available, we ensure it is sustainably certified to uphold our commitment to responsible sourcing and exceptional quality."



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.

## 汤品 SOUPS

- 松茸素菌汤**  680  
Double-boiled matsutake mushroom broth with bamboo pith  
ซุปรืดมัตสึทาเกะกับเยื่อไผ่
- 松茸干贝菜胆炖花胶**  1,600  
Double-boiled fish maw soup with conpoy, matsutake mushrooms and choy sum cabbage  
ซุปรืดกระเพาะปลา หอยเชลล์แห้งกับ เห็ดมัตสึทาเกะ และผักกวางตุ้ง
- 金不换干贝炖鲜鲍片汤**  1,100  
Double-boiled fresh abalone soup with conpoy and Thai basil  
ซุปรืดหอยเป่าสด หอยเชลล์แห้งและโหระพา
- 花胶海皇酸辣羹**     680  
Hot and sour seafood soup  
ซุปรืดกระเพาะปลาสไตล์เสฉวน
- 头水紫菜冲浪象拔蚌**  1,600  
Double-boiled geoduck clam soup with seaweed  
ซุปรืดหอยงวงช้างตุ๋นกับสาหร่ายทะเล

## 珍馐美味 INDIVIDUAL SELECTION

- 高汤红烧蟹肉烩官燕**  1,480  
Braised crab meat bird's nest with minced ham in superior stock  
รังนกตุ๋นเนื้อปูโรยเนื้อแฮมบดในน้ำซุปรืดชั้นเลิศ
- 风味炒花胶**     2,600  
Sautéed fish maw in signature sauce  
กระเพาะปลาผัดซอสซิกเนเจอร์
- 鸡汁扣花胶**  2,600  
Braised fish maw served with chicken jus  
กระเพาะปลาตุ๋นในน้ำสต็อกไก่
- 豉蒜酱蒸黄鱼**     680  
Steamed yellow croaker with fermented black beans in garlic sauce  
ปลากะพงเหลืองนึ่งซอสกระเทียมเต้าซี่
- 蚝豉花菇煲猪手**   680  
Braised pork trotters with dried oysters and Shiitake mushrooms  
ขาหมูตุ๋นหอยนางรมแห้งและเห็ดหอม

"All our fish is locally sourced whenever possible, and when not locally available, we ensure it is sustainably certified to uphold our commitment to responsible sourcing and exceptional quality."



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.

# 精品位膳

## DELICIOUS DELICACIES

咸鱼茄子煲 	680
Stewed eggplant with salted fish in clay pot มะเขือยาวตุ๋นปลาเค็มในหม้อดิน	
糖醋香酥肉 	650
Sweet and sour pork with fresh pineapple หมูกรอบซอสเปรี้ยวหวาน และสับปะรด	
煎烹椒麻 A5 雪花牛肉 	2,800
Pan-fried Japanese A5 Kagoshima Wagyu striploin cubes in Sichuan peppercorn sauce and dried chilli เนื้อคาโกชิม่าวากิว A5 สันนอกหั่นเต๋าคั่ว ผริกไทยเสฉวนและพริกแห้งซอย	
鲜虾韭菜盒子 	388
Pan-fried fresh shrimp and chive puffs แป้งพายทอดใส่กุ้งช่ายและงึ้งสด	
头手鲍汁花胶扣羊肚菌 	2,688
Braised premium fish maw and morel mushrooms in superior sauce กระเพาะปลาตุ๋นเห็ดมอเรลในซอสสูตรพิเศษ	
潮式金不换煮加拿大象拔蚌 	Market Price
Teochew-style geoduck boiled with Thai basil ต้มหอยหอยวงช้างสไตล์แต้จิ๋วกับใบโหระพา	

"All our fish is locally sourced whenever possible, and when not locally available, we ensure it is sustainably certified to uphold our commitment to responsible sourcing and exceptional quality."



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.

# 生猛海鲜

## LIVE SEAFOOD – MARKET PRICE

### 小青龙虾

PHUKET LOBSTER กุ้งมังกรภูเก็ต

Chef's Recommended Cooking Styles วิธีปรุงที่เซฟแนะนำ

做法: 风范汁焗   / 芙蓉花雕蛋蒸  / 风生水起捞  

Searched in signature creamy garlic sauce / Steamed “Fu rong” egg custard infused with Huadiao wine topped with premium Perseus N2 Oscietra caviar / Prosperity toss “Lo Hei”

อบซอสซิกเนเจอร์ / หนึ่งกับไข่มุกและเหล้าฮวาเตี้ยว / ล็อบสเตอร์ไหลเฮ้

### 花龙虾

RAINBOW LOBSTER กุ้งมังกรสีรุ้ง

Chef's Recommended Cooking Styles วิธีปรุงที่เซฟแนะนำ

做法: 金不换沙茶炒    / 潮式咸菜煮  / 风生水起捞

Stir-fried with Thai basil and Shacha sauce / Boiled in Teochew pickled cabbage /

Prosperity toss “Lo Hei”

ผัดใบโหระพาและชีอิ้วขาว / ต้มผักทะเล้าปืดอง / ล็อบสเตอร์ไหลเฮ้

### 阿拉斯加蟹

ALASKAN CRAB ปูอลาสกา

Chef's Recommended Cooking Styles วิธีปรุงที่เซฟแนะนำ

做法: 芙蓉花雕蛋蒸 / 酥炸蟹脚

Steamed “Fu rong” egg custard infused with Huadiao wine / Crispy deep-fried crab legs

หนึ่งกับไข่มุกและเหล้าฮวาเตี้ยว / ขาปูทอดกรอบ

### 红东星斑

CORAL GROUPER ปลาเกตุสลาด

Chef's Recommended Cooking Styles วิธีปรุงที่เซฟแนะนำ

做法: 港式清蒸  / 陈皮豉蒜菜脯酱蒸    / 四川式酸菜煮  

Hong Kong-style light steamed / Steamed with tangerine peel and pickled vegetable /

Sichuan-style sour vegetable broth

หนึ่งชีอิ้วสไตล์ฮ่องกง / หนึ่งซอสพริกเหลือง / ต้มผักดองสไตล์เสฉวน

### 松叶蟹

SNOW CRAB ปูหิมะ

Chef's Recommended Cooking Styles วิธีปรุงที่เซฟแนะนำ

做法: 芙蓉花雕韭菜蒸 / 玫瑰油醋汁肉饼蒸   / 银针炒  

Steamed “Fu rong” egg custard infused with Huadiao wine / Steamed with minced pork in rose vinegar / Wok-fried with silver bean sprouts, glass noodles in XO Sauce

ปูหิมะหนึ่งไข่มุก เหล้าฮวาเตี้ยว และกุยช่าย / หนึ่งหมูสับราดซอสน้ำส้มสายชูกุหลาบ /

ผัดกับถั่วงอกขาวและวุ้นเส้นในซอสเอ็กซ์โอ

“All our fish is locally sourced whenever possible, and when not locally available, we ensure it is sustainably certified to uphold our commitment to responsible sourcing and exceptional quality.”



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.

## 蔬菜 VEGETABLES

盐蒜高汤煮菠菜  450  
Poached Chinese spinach in garlic broth  
ผักโขมลวกในน้ำซุปรกระเทียม


油渣番茄煮包心白菜  450  
Simmered cabbage with tomato and crispy pork lard  
มะเขือเทศออร์แกนิกตุ๋นกับกะหล่ำปลีเขียวและกากหมู

素炒兰州百合甜豆仁  800  
Wok-fried Lanzhou lily bulb and snow peas  
หัวดอกลิลลี่หลินโจว ผัดกับถั่วลันเตาหวาน


油渣生炒菜心  450  
Wok-fried choy sum cabbage with crispy pork lard  
คะน้าผัดน้ำมันหมูกรอบ

马拉盏炒通菜  368  
Wok-fried morning glory with shrimp paste  
ผัดผักบุ้งกับกะปิกุ้งและสมุนไพรรหอม

## 主食 STAPLES

一碗阳春面  350  
House-made Yang Chun noodles with shrimp roe in superior broth  
บะหมี่หยางชุนในน้ำซุปรกุ้งชั้นเลิศ

黑松露樱花虾鹅肝海鲜炒饭  1,100  
Black truffle seafood fried rice with deep-fried foie gras  
ข้าวผัดทะเลกับเห็ดทรัฟเฟิลดำ ตับห่าน และกุ้งซาซุระ

香葱鸡蛋炒面  380  
Fried egg noodles with spring onion  
บะหมี่ผัดไข่และต้นหอม

潮汕老菜脯干贝粥  888  
Teochew-style congee with aged preserved radish and dried scallop  
โจ๊กสไตล์แต้จิ๋วใส่หัวไชโป้วเก่าและหอยเชลล์แห้ง

"All our fish is locally sourced whenever possible, and when not locally available, we ensure it is sustainably certified to uphold our commitment to responsible sourcing and exceptional quality."



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.

# 点心 甜点

## PASTRIES & DESSERTS

黑白芝麻饼 	200
Black and white sesame pastries ขนมเต่าส้อไส้งาดำ โรยหน้าด้วยงาขาวล้วน	
怀旧擂沙汤丸 	180
Glutinous rice balls coated with crushed peanuts บัวลอยคลุกถั่วลิสงแบบดั้งเดิม	
黑椒洋葱和牛挞 	380
Black pepper Wagyu and onion egg tarts ทาร์ตเนื้อวากิว พริกไทยดำ และหัวหอม	
迷你芝士乳酪蛋挞 	320
Mini egg tarts ทาร์ตไข่	
黑松露香芹萝卜丝酥 	450
Crispy puff with shredded radish, celery and black truffle พัฟไส้เห็ดทรัฟเฟิลดำ ขึ้นฉ่าย และหัวไชเท้า	
潮州福果甜芋泥 	200
Teochew sweet taro paste with ginkgo nuts เผือกบดหวานแปะก๊วยสไตส์แต้จิ๋ว	
远年陈皮红豆沙	200
Sweetened red bean soup with aged tangerine peel ซูปถั่วแดงหวานใส่เปลือกส้มแห้งหมัก	
柚子风味炖官燕	1,450
Yuzu-flavoured double-boiled bird's nest รังนกตุ๋นกับน้ำตาลกรวด ส้มยูซุ และส้มโอ	
和田枣官燕姜汁奶冻	1,100
Bird's nest with ginger milk custard topped with Chinese red date sauce พุดดิ้งนมชিংกับรังนกและพุทราจีน	
柠香冰花马蹄银耳羹 	220
Chilled white fungus and water chestnut soup with citrus aroma ซูปหวานเห็ดหูหนูขาวกับแห้ว	

"All our fish is locally sourced whenever possible, and when not locally available, we ensure it is sustainably certified to uphold our commitment to responsible sourcing and exceptional quality."



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.