

CHINESE ONE @ 6,300.-net per table

Four kinds of hors d'oeuvre
 - Steamed assorted c
 - Deep-fried spring rc
 - Cold stuffed pork leg
 - Deep-fried cashew nuts

ออร์เดิร์ฟ 4 อย่าง
 - ขนมหีบ
 - เปาะเปี๊ยะทอด
 - ขาหมูยัดไส้
 - เม็ดมะม่วงหิมพานต์

Fish maw soup

กระเพาะปลาน้ำแดง

Spicy mixed seafood salad
 Stir-fried five kinds of vegetables
 Deed-fried scallop salad

ยำรวมมิตร
 ผัดโหงวก้วย
 สลัดหอยเชลล์ทอด

Dried fish maw salad
 Steamed chicken in soya sauce
 Deep-fried Chinese shrimp sausages

ยำกระเพาะปลากรอบ
 ไก่ซีอิ้ว
 แฮ่กิ้นทอด

Braised abalone in brown sauce
 Stir-fried duck
 Stir-fried shitake mushroom

เป้าฮื้อได้ห้วนน้ำแดง
 เป็ดอบยอดผัก
 เห็ดหอมยอดผัก

Steamed whole seabass in soya sauce
 Steamed whole seabass in spicy lime sauce
 Deep-fried crispy golden fish

ปลากระพงนึ่งซีอิ้ว
 ปลากระพงนึ่งพริกมะนาว
 ปลาสวรรค์ทอด

Braised duck soup with preserved lemons
 Double-boiled bamboo pith soup with chinese herbs
 Double-boiled shitake mushroom with chinese herbs

เป็ดตุ๋นมะนาวดอง
 เยื่อไผ่ตุ๋นยาจีน
 เห็ดหอมตุ๋นยาจีน

Baked rice in lotus leaf
 Fried egg noodles hong-kong style
 Baked rice with soya pork

ข้าวห่อใบบัว
 หมี่ผัดฮ่องกง
 ข้าวอบหมูซีอิ้ว

Hot ginkgo nuts with fungus in syrup
 Cold lychee in syrup
 Ginkgo nuts with mashed taro

เห็ดหูหนูขาวแปะก๊วยร้อน
 ลิ้นจี่
 เผือกกวนแปะก๊วย

Chinese tea

ชาจีน

Remark : การันตี 30 โต๊ะขึ้นไป สำรอง 2 โต๊ะ / การันตี 50 โต๊ะขึ้นไป สำรอง 3 โต๊ะ / การันตี 70 โต๊ะขึ้นไป สำรอง 4 โต๊ะ

CHINESE TWO @ 6,900.-net per table

Four kinds of hors d'oeuvre

- Steamed assorted c
- Deep-fried spring rolls
- Cold stuffed pork le
- Deep-fried cashew nuts

ออร์เดิร์ฟ 4 อย่าง

- ขนมจีบ
- เปาะเปี๊ยะทอด
- ขาหมูยัดไส้
- เม็ดมะม่วงหิมพานต์

Braised shark's fin soup with crab meat

หุฉลามเนื้อปู

Spicy mixed seafood salad

Stir-fried five kinds of vegetables

Deep-fried scallop salad

ยำรวมมิตร

ผัดโหงก้วย

สลัดหอยเชลล์ทอด

Dried fish maw salad

Steamed chicken in soya sauce

Deep-fried Chinese shrimp sausages

ยำกระเพาะปลากรอบ

ไก่ซีอิ๊ว

แฮ็กินทอด

Braised abalone in brown sauce

Stir-fried duck

Stir-fried shitake mushroom

เป้าฮื้อใต้ห้วนน้ำแดง

เป็ดอบยอดผัก

เห็ดหอมยอดผัก

Steamed whole seabass in soya sauce

Steamed whole seabass in spicy lime sauce

Deep-fried crispy golden fish

ปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว

ปลากระพงนึ่งพริกมะนาว

ปลาสวรรค์ทอด

Braised duck soup with preserved lemons

Double-boiled bamboo pith soup with chinese herbs

Double-boiled shitake mushroom with chinese herbs

เป็ดตุ๋นมะนาวดอง

เยื่อไผ่ตุ๋นยาจีน

เห็ดหอมตุ๋นยาจีน

Baked rice in lotus leaf

Fried egg noodles hong-kong style

Baked rice with soya pork

ข้าวห่อใบบัว

หมี่ผัดฮ่องกง

ข้าวอบหมูซีอิ๊ว

Hot ginkgo nuts with fungus in syrup

Cold lychee in syrup

Ginkgo nuts with mashed taro

เห็ดหูหนูขาวแปะก้วยร้อน

ลิ้นจี่

เผือกกวนแปะก้วย

Chinese tea

ชาจีน

Remark : การันตี 30 โต๊ะขึ้นไป สำรอง 2 โต๊ะ / การันตี 50 โต๊ะขึ้นไป สำรอง 3 โต๊ะ / การันตี 70 โต๊ะขึ้นไป สำรอง 4 โต๊ะ

CHINESE THREE @ 7,300.-net per table

Four kinds of hors d'oeuvre - Steamed assorted c - Deep-fried spring rolls - Cold stuffed pork le - Deep-fried cashew nuts	ออร์เดิร์ฟ 4 อย่าง - ขนมหีบ - เปาะเปี๊ยะทอด - ขาหมูยัดไส้ - เม็ดมะม่วงหิมพานต์
Braised shark's fin soup with crab meat	หูฉลามเนื้อปู
Barbecued suckling pig	หมูหัน
Stir-fried five kinds of vegetables Dried fish maw salad Deep-fried scallop salad	ผักโขงก้วย ยำกระเพาะปลากรอบ สลัดหอยเชลล์ทอด
Braised abalone in brown sauce Deep-fried Chinese shrimp sausages Stir-fried shitake mushroom	เป้าฮื้อได้วันน้ำแดง แฮ็กินทอด เห็ดหอมยอดผัก
Steamed whole seabass in soya sauce Steamed whole seabass in spic ปลากระพงหนึ่งพริกมะนาว Steamed whole seabass in plum sauce	ปลาโอฮื้อฮ่องกงแซ่เย็น ปลาโอฮื้อฮ่องกงนึ่งบัว
Braised duck soup with preserved lemons Double-boiled bamboo pith soup with chinese herbs Double-boiled shitake mushroom with chinese herbs	เป็ดตุ๋นมะนาวดอง เยื่อไผ่ตุ๋นยาจีน เห็ดหอมตุ๋นยาจีน
Basked rice in lotus leaf Fried egg noodles hong - kong style Ham fried rice	ข้าวห่อใบบัว หมี่ผัดฮ่องกง ข้าวผัดแฮม
Hot ginkgo nuts with fungus in syrup Cold lychee in syrup Ginkgo nuts with mashed taro	เห็ดหูหนูขาวแปะก้วยร้อน แปะก้วยร้อน เผือกกวนแปะก้วย
Chinese tea	ชาจีน

Remark : การันตี 30 โต๊ะขึ้นไป สำรอง 2 โต๊ะ / การันตี 50 โต๊ะขึ้นไป สำรอง 3 โต๊ะ / การันตี 70 โต๊ะขึ้นไป สำรอง 4 โต๊ะ

CHINESE FOUR @ 7,900.-net per table

Four kinds of hors d'oeuvre

- Steamed assorted c
- Deep-fried spring rolls
- Cold stuffed pork le
- Deep-fried cashew nuts

ออร์เดิร์ฟ 4 อย่าง

- ขนมหีบ
- เปาะเปี๊ยะทอด
- ขาหมูยัดไส้
- เม็ดมะม่วงหิมพานต์

Braised superior shark's fin soup in brown sauce

หุ้จลามพิเศษน้ำแดง (ล้วน)

Barbecued suckling pig

หมูหัน

Deep-fried shrimp salad with mayonnaise cream sauce

Steamed river prawn with fresh milk

Deep-fried scallop salad

กุ้งทอดสด

กุ้งก้ามกรามนึ่งนมสด

สลัดหอยเชลล์อัดทอด

Braised abalone in brown sauce

Braised whole duck with chestnuts

Stir-fried five kinds of vegetables

เป่าฮื้อไต้หวันน้ำแดง

เป็ดยัดไส้เกาลัด

ผัดโหงวก้วย

Steamed whole seabass in soya sauce

Steamed whole seabass in spicy lime sauce

Steamed whole seabass in plum sauce

ปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว

ปลากระพงนึ่งพริกมะนาว

ปลากระพงนึ่งบ๊วย

Double-boiled bamboo pith soup with chinese herbs

Double-boiled three combinations with chinese herbs

Double-boiled shitake mushroom with chinese herbs

เยื่อไผ่ตุ๋นยาจีน

สามเซียนตุ๋น

เห็ดหอมตุ๋นยาจีน

Baked rice with soya pork

Fried egg noodles hong - kong style

Fried egg noodle with shredded chicken

ข้าวอบหมูซีอิ๊ว

หมี่ผัดฮ่องกง

โกยซี่หมี

Hot ginkgo nuts with fungus in syrup

Cold lychee in syrup

Ginkgo nuts with mashed taro

เห็ดหูหนูขาวแปะก้วยร้อน

ลิ้นจี่

เผือกกวนแปะก้วย

Chinese tea

ชาจีน

Remark : การันตี 30 โต๊ะขึ้นไป สำรอง 2 โต๊ะ / การันตี 50 โต๊ะขึ้นไป สำรอง 3 โต๊ะ / การันตี 70 โต๊ะขึ้นไป สำรอง 4 โต๊ะ