

CHINESE ONE @ 7,300.-net per table

Four kinds of hors d'oeuvre	ออร์เดิร์ฟ 4 อย่าง
- Steamed assorted dumplings	- ขนมจีบ
- Deep-fried spring rolls	- เปาะเปี๊ยะทอด
- Cold stuffed pork leg	- ขาหมูยัดไส้
- Deep-fried cashew nuts	- เม็ดมะม่วงหิมพานต์
Braised shark's fin soup with crab meat	หุฉินเจี๊ยะ
Steamed chicken in soya sauce	ไก่ซีอิ๊ว
Deep-fried crispy golden fish	ปลาสวรรค์ทอด
Deep-fried scallop salad	สลัดหอยเชลล์ทอด
Spicy mixed seafood salad	ยำรวมมิตร
Stir-fried five kinds of vegetables	ผัดโหงวก้วย
Deep-fried Chinese shrimp sausages	แฮกิ้นทอด
Braised abalone in brown sauce	เปาะฮื้อไต้หวันน้ำแดง
Best roast duck and vegetables	เป็ดอบยอดผัก
Dried fish maw salad	ยำกระเพาะปลากรอบ
Steamed whole seabass in soya sauce	ปลากะพงนึ่งซีอิ๊ว
Steamed chinese mullet in plum sauce	ปลากะพงนึ่งขี้วย
Steamed whole seabass in spicy lime sauce or soya sauce	ปลากะพงนึ่งมะนาว
Braised duck soup with preserved lemons	เป็ดตุ๋นมะนาวดอง
Double-boiled bamboo pith soup with chinese herbs	เยื่อไผ่ตุ๋นยาจีน
Double-boiled shitake mushroom with chinese herbs	เห็ดหอมตุ๋นยาจีน
Baked rice in lotus leaf	ข้าวห่อใบบัว
Fried egg noodles hong-kong style	หมี่ผัดฮ่องกง
Baked rice with soya pork	ข้าวอบหมูซีอิ๊ว
Hot ginkgo nuts with fungus in syrup	เห็ดหูหนูขาวแปะก้วยร้อน
Ginkgo nuts cold	แปะก้วยเย็น
Ginkgo nuts with mashed taro	เผือกกวนแปะก้วย

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

price quoted is inclusive of applicable government tax and

Narai Hotel does not charge for service

CHINESE TWO @ 7,900.-net per table

Four kinds of hors d'oeuvre	ออร์เดิร์ฟ 4 อย่าง
- Steamed assorted dumplings	- ขนมจีบ
- Deep-fried spring rolls	- เปาะเปี๊ยะทอด
- Cold stuffed pork leg	- ขาหมูยัดไส้
- Deep-fried cashew nuts	- เม็ดมะม่วงหิมพานต์
Braised shark's fin soup with crab meat	หูฉลามเนื้อปู
Steamed shrimp with garlic	กุ้งนึ่งกระเทียม
Deep-fried shrimp salad with mayonnaise cream sauce	กุ้งทอดสลัด
Stir-fried sea asparagus with oyster sauce	หอยคอกไม้ทะเลเจียนน้ำมันหอย
Stir-fried five kinds of vegetables	ผัดโหงวก้วย
Best roast duck and vegetables	เป็ดอบยอดผัก
Steamed chicken in soya sauce	ไก่ซีอิ๊ว
Braised abalone in brown sauce	เป๋าฮื้อได้วันน้ำแดง
Deep-fried Chinese shrimp sausages	แฮกิ้นทอด
Braised whole duck with chestnuts	เป็ดยัดไส้เก๋าลัด
Steamed whole seabass in soya sauce	ปลากะพงนึ่งซีอิ๊ว
Steamed chinese mullet in plum sauce	ปลากะพงนึ่งขี้วย
Steamed whole seabass in spicy lime sauce or soya sauce	ปลากะพงนึ่งมะนาว
Braised duck soup with preserved lemons	เป็ดตุ๋นมะนาวดอง
Double-boiled bamboo pith soup with chinese herbs	เยื่อไผ่ตุ๋นยาจีน
Double-boiled shitake mushroom with chinese herbs	เห็ดหอมตุ๋นยาจีน
Baked rice in lotus leaf	ข้าวห่อใบบัว
Fried egg noodles hong - kong style	หมีผัดฮ่องกง
Baked rice with soya pork	ข้าวอบหมูซีอิ๊ว
Ginkgo nuts with milk	แปะก้วยนมสด
Hot ginkgo nuts in syrup	แปะก้วยร้อน
Ginkgo nuts with mashed taro	เผือกกวนแปะก้วย

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

CHINESE THREE @ 8,300.-net per table

Four kinds of hors d'oeuvre	ออร์เดิร์ฟ 4 อย่าง
- Steamed assorted dumplings	- ขนมจีบ
- Deep-fried spring rolls	- เปาะเปี๊ยะทอด
- Cold stuffed pork leg	- ขาหมูยัดไส้ P
- Deep-fried cashew nuts	- เม็ดมะม่วงหิมพานต์
Braised superior shark's fin soup in brown sauce	หุจถลามพิเศษน้ำแดง (ล้วน)
Deep-fried shrimp salad with mayonnaise cream sauce	กุ้งทอดสลัด
Steamed shrimp with garlic	กุ้งนึ่งกระเทียม
Stir-fried sea asparagus with oyster sauce	หอยดอกไม้ทะเลเจียนน้ำมันหอย
Stir-fried five kinds of vegetables	ผัดโหงวก้วย
Best roast duck and vegetables	เป็ดอบยอดผัก
Steamed chicken in soya sauce	ไก่ซีอิ๊ว
Braised abalone in brown sauce	เป่าฮื้อได้ห้วนน้ำแดง
Deep-fried Chinese shrimp sausages	แฮ็กินทอด
Braised whole duck with chestnuts	เป็ดยัดไส้เก๋าลัด
Steamed whole seabass in soya sauce	ปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว
Steamed whole seabass in spicy lime sauce	ปลากระพงนึ่งพริกมะนาว
Steamed whole seabass in plum sauce	ปลากระพงนึ่งบัว
Double-boiled bamboo pith soup with chinese herbs	เยื่อไผ่ตุ๋นยาจีน
Braised duck soup with preserved lemons	เป็ดตุ๋นมะนาวดอง
Double-boiled shitake mushroom with chinese herbs	เห็ดหอมตุ๋นยาจีน
Baked rice with soya pork	ข้าวอบหมูซีอิ๊ว
Fried egg noodles hong - kong style	หมีผัดฮ่องกง
Baked rice in lotus leaf	ข้าวห่อใบบัว
Hot ginkgo nuts with fungus in syrup	เห็ดหูหนูขาวแปะก้วยร้อน
Hot ginkgo nuts and red bean in syrup	แปะก้วยถั่วแดงร้อนน้ำใส
Ginkgo nuts with mashed taro	เผือกกวนแปะก้วย

Remark : การ์วันที่ 30 โต๊ะขึ้นไป ตำรอง 2 โต๊ะ / การ์วันที่ 50 โต๊ะขึ้นไป ตำรอง 3 โต๊ะ / การ์วันที่ 70 โต๊ะขึ้นไป ตำรอง 4 โต๊ะ