

Sweet one @ 6,900.-net per table**four kinds of hors d'oeuvre**

- steamed assorted dumplings/deep-fried spring rolls
- cold stuffed pork leg/deep-fried cashew nuts

ออร์เดิร์ฟ 4 อย่าง

- ขนมจีบ, เปาะเปี๊ยะทอด
- ขาหมูยัดไส้, เม็ดมะม่วงหิมพานต์

braised shark's fin soup with crab meat

หุจลามเนื้อปู

spicy mixed seafood salad

ยำรวมมิตร

stir-fried five kinds of vegetables

ผัดโหงก้วย

deep-fried scallop salad

สลัดหอยเชลล์ทอด

dried fish maw salad

ยำกระเพาะปลากรอบ

steamed chicken in soya sauce

ไก่ซีอิ๊ว

deep-fried Chinese shrimp sausages

ไส้กั้นทอด

braised abalone in brown sauce

เป่าฮื้อได้หวันน้ำแดง

stir-fried duck

เป็ดอบขอดผัก

goose's legs in brown sauce

ขาห่านน้ำแดง

steamed whole seabass in soya sauce

ปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว

steamed whole seabass in spicy lime sauce

ปลากระพงนึ่งพริกมะนาว

deep-fried crispy golden fish

ปลาสวรรค์ทอด

braised duck soup with preserved lemons

เปิดตุ๋นมะนาวดอง

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

lychee in ice ginkgo nuts with mashed taro

ลิ้นจี่เย็นในน้ำเชื่อม

ginkgo nuts with mashed taro

เผือกกวนแปะก้วย

chinese tea

ชาจีน

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

Sweet two @ 7,500.-net per table

four kinds of hors d'oeuvre

- steamed assorted dumplings/deep-fried spring rolls
- cold stuffed pork leg/deep-fried cashew nuts

ออร์เดิร์ฟ 4 อย่าง

- ขนมจีบ, เปาะเปี๊ยะทอด
- ขาหมูยัดไส้, เม็ดมะม่วงหิมพานต์

braised shark's fin soup with crab meat

หุฉลามเนื้อปู

barbecued suckling pig

หมูหัน

stir-fried five five kinds of vegetables

ผัดโหวกัวย

dried fish maw salad

ยำกระเพาะปลากรอบ

deep-fried scallop salad

สลัดหอยเชลล์ทอด

braised abalone in brown sauce

เป่าฮื้อได้หวันน้ำแดง

deep-fried Chinese shrimp sausages

แฮ็กั๋นทอด

braised whole duck with chestnuts

เป็ดยัดไส้เกาลัด

cold steamed chinese mullet

ปลาโอวฮื้อฮ่องกงแช่เย็น

steamed whole seabass in spicy lime sauce or soya sauce

ปลากะพงนึ่งพริกมะนาว หรือซีอิ๊ว

steamed chinese mullet in plum sauce

ปลาโอวฮื้อฮ่องกงนึ่งบ๊วย

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

ham fried rice

ข้าวผัดแฮม

hot ginkgo nuts with fungus in syrup

เห็ดหูหนูขาวแปะกัวยร้อน

lychee in ice

แปะกัวยร้อน

ginkgo nuts with mashed taro

เผือกกวนแปะกัวย

chinese tea

ชาจีน

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

Sweet three @ 7,900.-net per table

four kinds of hors d'oeuvre

- steamed assorted dumplings/deep-fried spring rolls
- cold stuffed pork leg/deep-fried cashew nuts

ออร์เดิร์ฟ 4 อย่าง

- ขนมจีบ, เปาะเปี๊ยะทอด
- ขาหมูยัดไส้, เม็ดมะม่วงหิมพานต์

braised superior shark's fin soup in brown sauce

หุฉลามพิเศษน้ำแดงล้วน

barbecued suckling pig

หมูหัน

deep-fried shrimp salad with mayonnaise cream sauce

กุ้งทอดสลัด

steamed river prawn with fresh milk

กุ้งก้ามกรามนึ่งนมสด

chicken in chinese wine

ไก่แซ่เหล้า

brised abalone in brown sauce

เป๋าฮื้อไต้หวันน้ำแดง

braised whole duck with chestnuts

เป็ดยัดไส้เกาลัด

stir-fried five kinds of vegetables

ผัดโหงก้วย

steamed whole seabass in soya sauce

ปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว

steamed whole seabass in spicy lime sauce

ปลากระพงนึ่งพริกมะนาว

steamed whole seabass in plum sauce

ปลากระพงนึ่งบ๊วย

double-boiled bamboo pith soup with chinese herbs

เยื่อไผ่ตุ๋นยาจีน

double-boiled three combinations with chinese herbs

สามเซียนตุ๋นยาจีน

double-boiled shitake mushroom with chinese herbs

เห็ดหอมตุ๋นยาจีน

baked rice with soya pork

ข้าวอบหมูซีอิ๊ว

ried egg noodles hong - kong style

หมี่ผัดฮ่องกง

fried egg noodle with shredded chicken

โกยซี่หมี

hot ginkgo nuts with fungus in syrup

เห็ดหูหนูขาวแปะก้วยร้อน

ginkgo nuts and red bean in syrup

แปะก้วยถั่วแดงร้อนน้ำใส

ginkgo nuts with mashed taro

เผือกกวนแปะก้วย

chinese tea

ชาจีน

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

Sweet four @ 8,500.-net per table**four kinds of hors d'oeuvre**

- black mushroom in brown sauce
- marinate fish ball stuffing crav stick
- deep-fried cashew nuts
- deep fried ginkgo

- ออร์เดิร์ฟ 4 อย่าง
- เห็ดหอมน้ำแดง
- ปูอัดยัดไส้
- เม็ดมะม่วงหิมพานต์
- แปะก๊วยทอด

braised superior shark's fin soup in brown sauce

หุจลามพิเศษน้ำแดงล้วน

barbecued suckling pig

หมูหัน

deep-fried shrimp salad with mayonnaise cream sauce

กุ้งทอดสลัด

steamed river prawn with fresh milk

กุ้งก้ามกรามนึ่งนมสด

sea asparagus with stir fried oyster sauce

หอยดอกไม้เจียนน้ำมันหอย

brised abalone in brown sauce

เป่าฮื้อได้ห้วนน้ำแดง

stir fried sea asparagus with oyster sauce

หอยหน่อไม้ทะเลเจียนน้ำมันหอย

stir fried dried, scallop and cabbage

กั้งปวยผักกาดขาว 10 ลูก

cold steamed chinese mullet

ปลาโอวฮื้อฮ่องกงแช่เย็น

steamed chinese mullet in soya sauce

ปลาโอวฮื้อฮ่องกงนึ่งซีอิ๊ว

steamed chinese mullet in plum sauce

ปลาโอวฮื้อฮ่องกงนึ่งบัววย

champignon mushroom soup

ซูบเห็ดแชมปิญอง

double boiled chicken with chinese herbs

ไก่นาตุ๋นยาจีน

double boiled pork stomach with chinese lettuce

กระเพาะหมูตุ๋นผักเสฉวน

basked rice with soya pork

ข้าวอบหมูซีอิ๊ว

fried egg noodles hong - kong style

หมี่ผัดฮ่องกง

basked rice in lotus leaf

ข้าวห่อใบบัว

ginkgo nuts in syrup

แปะก๊วยร่อนน้ำใส

ginkgo nuts with mashed truffle

แปะก๊วยแห้วบด

ginkgo nuts with mashed taro

เผือกกวนแปะก๊วย

chinese tea

ชาจีน

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