

## Hot & Cold Hors D'oeuvres

	<i>Small</i>	<i>Medium</i>	<i>Large</i>
ออเดิร์ฟร้อน Hot Hors d'oeuvres Combinations of hot Hors d'oeuvres with stir-fried fish maw, fried seafood, pork spare rib and deep-fried spring roll	.....	600.-	1,000.-
ออเดิร์ฟเย็น Cold Hors d'oeuvres with century eggs, ham, jelly fish & sausage	280.-	400.-	550.-
สลัดฮ่องเต้ Emperor's salad Emperor's prawn salad with iceberg lettuce, chestnut, apple and cream sauce	700.-	900.-	1,200.-
ไก่และแมงกะพรุนแช่เหล้าจีน Steamed chicken & jelly fish in Chinese wine sauce	300.-	420.-	550.-
กระเพาะปลาผัดแห้ง Stir-fried fish maw with eggs and bean sprout	300.-	420.-	550.-
ปอเปี๊ยะทอด Deep-fried spring roll	300.-	420.-	550.-
ทอดมันกุ้ง Deep-fried shrimps cake with Chinese plum sauce	400.-	600.-	800.-
กุ้งสลัดครีมซอส Pan-fried prawns with cream sauce and white sesame	500.-	700.-	1,000.-

Prices are inclusive of service charge and government tax.

**Abalone, Sea Cucumber**

	<i>Small</i>	<i>Medium</i>	<i>Large</i>
เป่าอื้อก้อนเจียนน้ำมันหอย Diced abalone in oyster sauce serves with asparagus	1,500.-	2,500.-	4,500.-
เป่าอื้อเห็ดหอมน้ำแดง Braised abalone with black mushroom	1,400.-	2,500.-	4,500.-
เป่าอื้อปลิงทะเลน้ำแดง Abalone with sea cucumber in brown gravy	2,500.-	4,000.-	6,500.-
ปลิงทะเลเห็ดหอมน้ำแดง Braised Sea Cucumber with Black Mushroom	1,200.-	2,000.-	3,000.-

**Sea Asparagus & Fish Maw**

	<i>Small</i>	<i>Medium</i>	<i>Large</i>
หน่อไม้ทะเลน้ำแดง Braised Sea Asparagus in Brown gravy	.....	600.-	1,200.-
หน่อไม้ทะเลเชียงไฮ้/ผัดเต้าซี่ /ผัดพริกไทยดำ Stir-Fried Sea Asparagus with Shanghai sauce or Black bean Sauce or Black Pepper.	.....	600.-	1,200.-

**Dried Scallops & Shell**

	<i>Small</i>	<i>Medium</i>	<i>Large</i>
สี่สีกังปวย Steamed dried scallops with garlic, seaweed and lettuce topped with oyster sauce	1,000.-	1,600.-	2,500.-
หอยเชลล์ผัดเมล็ดสน บร็อคโคลี่ Wok fried scallops with pienuts and broccoli	750.-	1,100.-	1,600.-
ผัดทะเลแปดเซียน	.....	1,500.-	.....

Prices are inclusive of service charge and government tax.

Sautéed scallops, shrimps, squid, sea asparagus with ginkgo nuts, taro and vegetables

## Shark's Fin

	<i>Small</i>	<i>Medium</i>	<i>Large</i>
หุ้ฉลามแผ่นตุนเยื่อไผ่ Double boiled shark's fin with bamboo piths	1,000.-	5,500.-	7,500.-
หุ้ฉลามแผ่นน้ำใส Supreme shark's fin consommé	1,000.-	7,000.-	9,900.-
หุ้ฉลามแผ่นน้ำแดง Double boiled shark's fin in brown gravy	1,000.-	7,000.-	9,900.-
หุ้ฉลามเนื้อปู Shark's fin with crab meat in brown gravy	1,000.-	5,500.-	7,500.-

## Soup

	<i>Small</i>	<i>Medium</i>	<i>Large</i>
กระเพาะปลาน้ำแดง Double Boiled Fish Maw in Brown Gravy	250.-	500.-	800.-
เกี้ยวน้ำกุ้ง Shrimp wonton soup	250.-	650.-	1,100.-
ซุ้ปรวมมิตรเห็ดเข็มทอง Trio mushroom – Black mushroom, wide mushroom and Inuki with shredded chicken and crab meat	200.-	400.-	600.-
ซุ้ปลาหมึก Clear soup of fish maws, black mushroom, sea cucumber and dried scallop	950.-	3,000.-	5,500.-
ซุ้ข้าวโพด Chinese corn cream soup	150.-	300.-	500.-
ซุ้ปลาหมึก “Sam Sae” soup with ham, crab meat and black mushroom	150.-	300.-	500.-
ซุ้ทะเลฮ่องกง “Hong Kong” seafood soup	250.-	500.-	800.-
ซุ้ปลาหมึก “Sam Sae” soup with ham, crab meat and black mushroom	150.-	300.-	500.-

Prices are inclusive of service charge and government tax.

“Szechwan” soup with chicken, ham, black mushroom & chili paste

## Prawns

	<i>Small</i>	<i>Medium</i>	<i>Large</i>
กุ้งเจียนน้ำมันหอย Prawns in oyster sauce serves with asparagus	600.-	950.-	1,200.-
กุ้งอบเกลือ Crispy deep-fried prawns with salt	600.-	950.-	1,200.-
กุ้งกวางเจา <i>Kang Chow prawns</i> Deep fried prawns sautéed with Chinese wine and garlic	600.-	950.-	1,200.-
กุ้งผัดพริกเสฉวน <i>Szechwan prawns</i> Stir-fried white prawns with chili paste and mushroom	600.-	950.-	1,200.-
กุ้งราดซอสเหล้าแดง Fried white prawns in red wine sauce	600.-	950.-	1,200.-
กุ้งผัดเปรี้ยวหวาน Fried white prawns with sweet & sour sauce	600.-	950.-	1,200.-
กุ้งผัดหน่อไม้ฝรั่งสด Stir-fried white prawns with asparagus	600.-	950.-	1,200.-
กุ้งนึ่งกระเทียม Steamed Tiger prawns with garlic and Soya sauce	600.-	950.-	1,200.-
กุ้งอบวุ้นเส้น Baked white prawns with glass noodle in hot-pot	600.-	950.-	1,200.-
กุ้งอบซุบะหมี่ Sautéed white prawns with egg noodle in double gravy	600.-	950.-	1,200.-

## Squid

<i>Small</i>	<i>Medium</i>	<i>Large</i>
--------------	---------------	--------------

Prices are inclusive of service charge and government tax.

ปลาหมึกทอดกรอบพาราไดส์ 300.- 550.- 800.-  
 Deep-fried Fresh Squid “Paradise Squid style”

ปลาหมึกผัดพริกหยวก 250.- 450.- 650.-  
 Fried Butter Squid with Sweet Bell Pepper

## Fish

ปลาหิมะราดพริกไทยดำ *Each ตัวละ 1,900.-*  
 Deep-fried snow fish with black pepper sauce

ปลาหิมะนึ่งซีอิ๊ว *Each ตัวละ 1,900.-*  
 Steamed snow fish with Soya sauce

ปลากระพงขาวเปรี้ยวหวาน *Each ตัวละ 550.-*  
 Deep-fried whole sea bass with sweet & sour sauce

ปลากระพงขาวทอดกรอบ *Each ตัวละ 550.-*  
 Deep-fried whole sea bass

ปลาเก๋านึ่งซีอิ๊ว *Each ตัวละ 700.-*  
*Steamed whole garoupa with Soya sauce*

ปลาเก๋าทอดเปรี้ยวหวาน *Each ตัวละ 700.-*  
 Deep fried Garoupa with sweet & sour sauce

ปลาเก๋านึ่งทรงเครื่อง *Each ตัวละ 700.-*  
 Steamed whole garoupa with ginger, mushroom & minced pork

ปลาอาระเม็ดเปรี้ยวหวาน *Each ตัวละ 1,250.-*  
 Deep-fried whole pomfret with sweet & sour sauce

ปลาอาระเม็ดนึ่งเกี่ยมบัว *Each ตัวละ 1,250.-*  
 Steamed whole pomfret with Chinese plums

ปลาอาระเม็ดกิเลน *Each ตัวละ 1,250.-*  
 Steamed whole boneless of pomfret with black mushroom & ham

ปลาอาระเม็ดทอดกรอบ *Each ตัวละ 1,250.-*  
 Deep-fried whole pomfret

	<i>Small</i>	<i>Medium</i>	<i>Large</i>
เนื้อปลาผัดเปรี้ยวหวาน Fillet of fish with sweet & sour sauce	300.-	500	600.-

## Barbecue

เป็ดปักกิ่ง *Peking Duck* *Each ตัวละ 1,250.-*  
Our exceptional Peking duck served with lotus leaf pancake, cucumber stick & spring onion. The duck meat will be cooked as your choice.

เป็ดกีตาร์ *Roasted boneless duck* *Each ตัวละ 1,250.-*  
The roasted boneless duck with Chinese herbs and honey accompanied with lotus leaf pancake, cucumber stick & spring onion

หมูหันฮ่องกง *Hong Kong suckling pig* *Each ตัวละ 2,500.-*  
BBQ boneless suckling pig accompanied with steamed bun, pickle vegetables

หมูหันพาราไดส์ *Paradise suckling pig* *Each ตัวละ 2,500.-*  
Paradise suckling pig

## Chicken

	<i>Small</i>	<i>Medium</i>	<i>Large</i>
ไก่หล้าแดง Roasted chicken with red wine sauce	300.-	550.-	800.-
ไก่ผัดเปรี้ยวหวาน Sautéed chicken with sweet & sour sauce	300.-	550.-	800.-
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ Sautéed chicken with cashew nuts	300.-	550.-	800.-
ไก่ผัดเต้าหู้ Stir-fried chicken with black bean sauce	300.-	550.-	800.-
ไก่ผัดพริกหยวก Sautéed chicken with green pepper	300.-	550.-	800.-

Prices are inclusive of service charge and government tax.

ไก่อบเลมอน Deep-fried chicken with lemon sauce	300.-	550.-	800.-
---	-------	-------	-------

## Beef

	<i>Small</i>	<i>Medium</i>	<i>Large</i>
เนื้อผัดเต้าซี่ Fillet of beef with black bean sauce	300.-	550.-	800.-
เนื้อผัดสายรุ้ง Stir-fried sliced tender beef with fresh chili	300.-	550.-	800.-
เนื้อผัดน้ำมันหอย Sautéed fillet of beef with oyster sauce	300.-	550.-	800.-
เนื้อสันฮ่องกง Hong Kong beef - Fillet of beef in red wine sauce	450.-	700.-	900.-
เนื้อตุ๋นหม้อดิน Double boiled beef with Chinese herbs and fresh ginger	450.-	700.-	900.-
เนื้อผัดพริกหยวก Sautéed beef with green pepper	300.-	550.-	800.-

## Pork

	<i>Small</i>	<i>Medium</i>	<i>Large</i>
หมอบฮ่องกง “Hong Kong” pork fillet in red wine sauce	300.-	550.-	800.-
หมูผัดเปรี้ยวหวาน Sautéed pork with sweet & sour sauce	300.-	550.-	800.-

## Bean Curd

Prices are inclusive of service charge and government tax.

	<i>Small</i>	<i>Medium</i>	<i>Large</i>
เต้าหู้น้ำตาลแดงราดหน้ากุ้ง Sautéed bean curd with shrimps in brown gravy	300.-	550.-	800.-
เต้าหู้เห็ดหอมน้ำตาลแดง Sautéed bean curd with black mushroom in brown gravy	300.-	550.-	800.-
เต้าหู้ราดหน้ารวมมิตร Sautéed bean curd with pork, shrimp & chicken in brown gravy	300.-	550.-	800.-

## Vegetables

	<i>Small</i>	<i>Medium</i>	<i>Large</i>
ผักสี่สหาย Quintet of vegetables Four kinds of vegetable with asparagus spear, hair seaweed, Black mushroom & Chinese lettuce topped with brown gravy	300.-	450.-	600.-
ผัดผักเจ “อรหันต์” Sautéed mixed vegetables with bean sprouts, seaweed and mushroom	300.-	400.-	600.-
หน่อไม้สดราดหน้ากังปวย Stewed dried scallops with asparagus “Szechwan” style	350.-	550.-	850.-
ผักโขมอบหม้อดิน Braised spinach with salted egg, black egg and dried scallop	350.-	550.-	700.-
ผักกาดแก้วราดหน้าเนื้อปู Steamed iceberg lettuce topped with crab meat sauce	300.-	450.-	650.-
ผักกาดแก้วราดหน้ากังปวย Steamed iceberg lettuce topped with dried scallops in brown gravy sauce	350.-	550.-	650.-
ยอดคะน้าราดน้ำมันหอย Young “Hong Kong” kale with oyster sauce	200.-	350.-	500.-
ผักโสมกวน้ำมันหอย Bok-Choy with oyster sauce	200.-	350.-	500.-



### Fried Rice & Noodles

	<i>Small</i>	<i>Medium</i>	<i>Large</i>
ข้าวอบสับปะรด Fried rice with shrimp and cashew nuts serves in pineapple boat	300.-		
ข้าวผัดกุ้ง Stir-fried rice with shrimps	250.-	500.-	800.-
ข้าวผัดหมู Stir-fried rice with pork	200.-	350.-	550.-
ข้าวผัดไก่ Stir-fried rice with chicken	200.-	350.-	550.-
ข้าวผัดปู Stir-fried rice with crab meat	250.-	550.-	800.-
ข้าวผัดไก่-ปลาเค็ม Stir-fried rice with chicken and salted fish	200.-	350.-	550.-
ข้าวผัดหยางเจา <i>Yang Choa rice</i> “Yang Choa” fried rice with ham	200.-	350.-	550.-
ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าทะเล Fried rice noodle topped with mixed seafood gravy	300.-	650.-	900.-
ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าเนื้อเต้าซี่ Fried rice noodle topped with beef and black bean sauce	200.-	350.-	550.-
ก๋วยเตี๋ยวผัดราดหน้าหมู Fried rice noodle with pork	200.-	350.-	550.-

Prices are inclusive of service charge and government tax.

ก๋วยเตี๋ยวผัดราดหน้า กุ้ง	250.-	450.-	800.-
Fried rice noodle with shrimp			
ก๋วยเตี๋ยวผัดราดหน้าไก่	200.-	350.-	550.-
Fried rice noodle with chicken			
บะหมี่ผัดฮกเกี้ยน	250.-	550.-	800.-
“Hokkien” fried yellow noodle with BBQ Pork, shrimp & celery			
เส้นหมี่ผัดสิงคโปร์	250.-	550.-	800.-
“Singapore” fried rice noodle with curry powder & shrimp & ham			

## Dessert

	<i>Small</i>	<i>Medium</i>	<i>Large</i>
เห็ดหิมะแปะก๋วยร้อนหรือเย็น	180.-	350.-	500.-
Snow mushroom & ginkgo nuts in syrup			
ขนมพุทราจีนทอดกรอบ		300.-	450.-
Deep-fried Chinese plum pancake			
เต้าฮวยเย็น	150.-	250.-	400.-
Cold custard with fresh fruit salad			
ผลไม้ตามฤดูกาล	160.-	280.-	400.-
Seasonal Fresh Fruits			
กล้วยหอมหิมะ	160.-	250.-	400.-
Deep – fried Banana fritters.			