

ผัก VEGETABLES

regular medium large

ผักสี่สหาย Quintet of vegetables	300	450	600
Four kinds of vegetable with asparagus spear, hair seaweed, Black mushroom and Chinese lettuce topped with brown gravy			
ผักผัดเจ "อรวินต์"	300	400	600
Sautéed mixed vegetables with bean sprouts, seaweed and mushroom			
หน่อไม้สดราดหน้ากังปวย	350	550	850
Stewed dried scallops with asparagus "Szechwan" style			
ผักโรยอบหม้อดิน	350	550	700
Braised spinach with salted egg, black egg and dried scallop			
ผักกาดแก้วราดหน้าเนื้อปู	300	450	650
Steamed iceberg lettuce topped with crab meat sauce			
ผักกาดแก้วราดหน้ากังปวย	350	550	650
Steamed iceberg lettuce topped with dried scallops in brown gravy sauce			
ยอดคะน้าราดน้ำมันหอย	200	350	500
Young "Hong Kong" kale with oyster sauce			
ผักโกลบน์น้ำมันหอย	200	350	500
Bok-choy with oyster sauce			

ข้าวผัดและก๋วยเตี๋ยว Rice and Noodle

regular medium large

ข้าวอบสับปะรด	300		
Fried rice with shrimp and cashew nuts serves in pineapple boat			
ข้าวผัดกุ้ง หรือ ปู	250	500	800
Stir-fried rice with shrimps or crab meat			
ข้าวผัดไก่ หรือ หมู	200	350	550
Stir-fried rice with chicken, or pork			
ข้าวผัดไก่-ปลาเค็ม	200	350	550
Stir-fried rice with chicken and salted fish			
ข้าวผัดหย่างเจา Yang Choa rice	200	350	500
"Yang Choa" fried rice with ham			
ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าทะเล	300	650	900
Fried rice noodle topped with mixed seafood gravy			
ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าเนื้อเคาซี่	200	350	550
Fried rice noodle topped with beef and black bean sauce			
ก๋วยเตี๋ยวมัดราดหน้าเนื้อ, หมู, ไก่	200	350	550
Fried rice noodle of your choice with beef, pork, or chicken			
ก๋วยเตี๋ยวมัดราดหน้า กุ้ง	250	450	800
Fried rice noodle with shrimp			
บะหมี่ผัดอกเกียน	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			

ของหวาน DESSERT

regular medium lager

เห็ดหิมะแปะก๊วยร้อนหรือเย็น	180	350	500
Snow mushroom & ginkgo nuts in syrup			
ขนมพุทราจีนทอดกรอบ	---	300	450
Deep-fried Chinese plum pancake			
เค้กชวยเย็น	150	250	400
Cold custard with fresh fruit salad			
ผลไม้ตามฤดูกาล	160	280	400
Seasonal Fresh Fruits			
กล้วยหอมลนไฟ	160	250	400
Deep - fried Banana fritters.			



"YIN-YANG" CHINESE SET MENU
Baht 19,000 per table (for 8-10 Persons)

ออเดิร์ฟพร้อม 4 อย่าง

Combination of 4 kinds hot Hors D'oeuvres



หูฉลามแผ่นคู่กับเห็ดไผ่

Supreme Double Boiled Shark's Fin with Bamboo Piths



หมูหันพาราไดส์ "ฮ่องกงสไตล์"

Paradise Suckling Pig "Hong Hong Style"



กุ้งอบเกลือ

Crispy Deep-fried Prawns with Salt



ปลิงทะเลเห็ดหอมน้ำแดง

Braised Sea Cucumber and Black Mushroom
in Brown Gravy Sauce



ปลาหิมะนึ่งซีอิ๊ว

Steamed snow fish with Soya sauce



หอยเชลล์ผัดเม็ดสน บร็อคโคลี่

Wok fried scallops with nuts and broccoli



บะหมี่ราดหน้าทะเล

Fried Yellow Noodle Topped with Mixed Seafood Gravy



เต้าฮวยเย็น

Cold custard with fresh fruit salad



"LUCK" SET MENU
Baht 1,250 per person

กุ้งสดคักริมซอส

Pan-fried Prawns with Salad Cream Sauce

or

ฮอเคิฟร้อน 2 อย่าง
Hot Hors D'oeuvres (2 kinds)



ซุปรทะเลฮ่องกง
"Hong Kong" seafood soup

or

Wonton Soup with Shrimps
เกี๊ยวน้ำกุ้ง



หมูอบฮ่องกง
"Hong Kong" Pork Fillet in Red Wine Sauce

เนื้อผัดพริกแห้งเสฉวน
Stir-fried Beef "Szechwan" Style

เนื้อปลานึ่งซีอิ้ว
Steamed Fish Fillet with Soya Sauce

บะหมี่ทอดเกี๊ยว
"Hokkien" Fried Yellow Noodle with
BBQ Pork, Shrimp and Celery



Gingko Nuts in Ice Syrup
แปะก๊วยเย็น

or

Fresh Fruit in Season
ผลไม้ตามฤดูกาล



หุฉลาม
SHARK'S FIN

	regular	medium	large
หุฉลามแค้นคูนเขี้ยวไม้ Double boiled shark's fin with bamboo pliths	1,000	5,500	7,500
หุฉลามแค้นน้ำใส Supreme shark's fin consommé	1,000	7,000	9,900
หุฉลามแค้นน้ำแดง Double boiled shark's fin in brown gravy	1,000	7,000	9,900
หุฉลามเนื้อปู Shark's fin with crab meat in brown gravy	1,000	5,500	7,500

แกงจืด
SOUP

	regular	meidium	large
กระเพาะปลา น้ำแดง Double Boiled Fish Maw in Brown Gravy	250	500	800
เกี๊ยวน้ำกุ้ง Shrimp wonton soup	250	650	1,100
ซุปรวมมิตรเห็ดเข็มทอง Trio mushroom – Black mushroom, wide mushroom and Inuki with shredded chicken and crab meat	200	400	600
ซุปรสามเซียน Clear soup of fish maws, black mushroom, sea cucumber and dried scallop	950	3,000	5,500
ซุปรข้าวโพด Chinese corn cream soup	150	300	500
ซุปรสามแซ่ "Sam Sae" soup with ham, crab meat and black mushroom	150	300	500
ซุปรทะเลฮ่องกง "Hong Kong" seafood soup	250	500	800
ซุปรเสฉวน "Szechwan" soup with chicken, ham, black mushroom & chilli paste	150	300	500



รายการอาหารแนะนำ
MASTER CHEF'S SPECIALTIES

	regular	medium	large
พระกระโดดกำแพง (สั่งจงบ่วงหน้า) Monk jumping over the wall (advance order required) Supreme double boiled of shark's fin, abalone, deer's ligaments, Black chicken, sea cucumber, fish maws and dried scallops		2,200	
หูลามแผ่นน้ำใส Supreme shark's fin consommé	1,000	7,000	9,900
เป็ดปักกิ่ง Peking Duck Our exceptional Peking duck served with lotus leaf pancake, cucumber stick & spring onion. The duck meat will be cooked as your choice.	Each ตัวละ	1,250	
เป็ดก็ตาร์ Roasted boneless duck The roasted boneless duck with Chinese herbs and honey accompanied with lotus leaf pancake, cucumber stick & spring onion	Each ตัวละ	1,250	
สี่สีกุ้งปวย Steamed dried scallops with garlic, seaweed and lettuce topped with oyster sauce	1,200	1,600	2,400
กุ้งขวางเจา Kang Chow prawns Deep fried prawns sautéed with Chinese wine and garlic	600	900	1,200
เนื้อสันฮ่องกง Hong Kong beef - Fillet of beef in red wine sauce	450	700	900
สลัดฮ่องเต้ Emperor's salad Emperor's prawn salad with iceberg lettuce, chestnut, apple and cream sauce serves in carved whole water melon	medium 900	large 1,200	
กุ้งอบเกลือ Deep-fried prawns Crispy deep-fried prawns with salt	950	1200	
ปลากระพงขาวเบรี่ยหวาน Deep-fried whole sea bass with sweet & sour sauce	each ตัวละ	550	





Tian Thang Niew Chinese Set Menu
Baht 9,000.- per table (for 4 – 6 Persons)

สลัดฮ่องเต้

Emperor's prawn salad with iceberg lettuce
chestnut, apple and cream sauce
serves in carved whole water melon



ซูปรูอลามเนื้อปู

Shark's fin with crab meat in brown gravy



เป็ดปักกิ่ง

Our exceptional "Peking duck"
served with Chinese pancake,
cucumber stick & spring onion



กุ้งผัดหน่อไม้ฝรั่ง

Stir – fried Prawns with Asparagus



ข้าวผัดหยางเจา

"Yang Choa" Fried rice with ham



ขนมยัดไส้ทุพราทอดกรอบ

Deep-fried Chinese Plum Pancake



Accompanied with a bottle of House wine

or

A Bottle of Chinese Spirit

"Hao Tiao Chiew"

ปู CRAB

ปูทะเลผัดผงกะหรี่ Stir-fried crab with curry powder	each ตัวละ	1,250
ปูทะเลผัดเต้าซี่ Stir-fried crab with black beans sauce	each ตัวละ	1,250
ปูนึ่งซีอิ๊ว Steamed crab with Soya sauce	each ตัวละ	1,250
ปูอบวุ้นเส้น Baked crab with glass noodle in hot-pot	each ตัวละ	1,250

กุ้ง PRAWNS

	regular	medium	large
กุ้งอบเกลือ Deep-fried prawns Crispy deep-fried prawns with salt	600	950	1,200
กุ้งกวางเจา Kang Chow prawns Deep fried prawns sautéed with Chinese wine and garlic	600	950	1,200
กุ้งผัดพริกเสฉวน Szechwan prawns 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
กุ้งเจียนน้ำมันหอย Prawns in oyster sauce serves with asparagus	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 ปลาหมึก

ปลาหมึกทอดกรอบพาราไดส์ Deep-fried Fresh Squid "Paradise Squid style"	300	550	800
ปลาหมึกผัดพริกหยวก Fried Butter Squid with Sweet Bell Pepper	250	450	650

ปลา FISH

ปลาหมึกทอดกรอบพาราไดส์ Deep-fried snow fish with black pepper sauce	1,100	1,900	
ปลาหมึกนึ่งซีอิ๊ว Steamed snow fish with Soya sauce	1,100	1,900	
ปลากะพงขาวแปรรูป Deep-fried whole sea bass with sweet & sour sauce	each ตัวละ	550	
ปลากะพงขาวทอดกรอบ Deep-fried whole sea bass	each ตัวละ	550	
ปลาเก๋านึ่งซีอิ๊ว Steamed whole garoupa with Soya sauce	each ตัวละ	700	
ปลาเก๋านึ่งทรงเครื่อง Steamed whole garoupa with ginger, mushroom & minced pork	each ตัวละ	700	
ปลากะพงแดงแปรรูป Deep-fried whole pomfret with sweet & sour sauce	each ตัวละ	1,250	
ปลากะพงแดงนึ่งเกี่ยมบัว Steamed whole pomfret with Chinese plums	each ตัวละ	1,250	
ปลากะพงแดงกิโล Steamed whole boneless of pomfret with black mushroom & ham	each ตัวละ	1,250	
ปลากะพงแดงทอดกรอบ Deep-fried whole pomfret	each ตัวละ	1,250	
เนื้อปลาผัดเปรี้ยวหวาน Fillet of fish with sweet & sour sauce	300	500	600

Prices are inclusive government tax and service charge

"SANG-HEE" CHINESE SET MENU

Baht 1,500 per person (minimum 2 persons)

Shark's fin with crab meat in brown gravy

หูฉลามเนื้อปู



Stir-fried prawns with asparagus

กุ้งผัดหน่อไม้ฝรั่ง



"Hong Kong" fillet of beef in red wine sauce

เนื้ออบฮ่องกง



Fillet of fish with sweet & sour sauce

ปลาเปรี้ยวหวาน



"Hokkien" fried yellow noodle with

BBQ. Pork, shrimps and celery

บะหมี่ฮกเกี้ยน



Cold ginkgo nuts in syrup

แป๊ะก๊วยเย็น



Prices are inclusive government tax and service charge

ออเดิร์ฟร้อนและเย็น
CHINESE HORS D'OEUVRES

regular medium large

ออเดิร์ฟร้อน 4 อย่าง 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 (2kind)	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 serves in carved whole water melon	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
กุ้งสั้คครีมซอส Pan-fried prawns with cream sauce and white sesame	500	700	1,000
ก้ามปูทอด Deep-fried Dumpling Crab Claws with Minced Prawn	each จีนละ 500		

เป๋าฮื้อ, ปลิงทะเล และ กระเพาะปลา
ABALONE, SEA CUCUMBER & FISH MAW

	regular	medium	large
เป๋าฮื้อก้อนเจียนน้ำมันหอย Diced abalone in oyster sauce serves with asparagus	1,500	2,500	4,500
เป๋าฮื้อเห็ดหอมน้ำแดง Braised abalone with black mushroom	1,400	2,500	4,500
เป๋าฮื้อปลิงทะเลน้ำแดง 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
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

กังปวยและหอยเชลล์
DREID SCALLOPS AND SHELLS

regular medium large

สี่สีกังปวย Steamed dried scallops with garlic, seaweed and lettuce topped with oyster sauce	1,000	1,600	2,500
หอยเชลล์ผัดเม็ดสาคู บร็อกโคลี่ Wok fried scallops with pienuts and broccoli	750	1,100	1,600
ผัดทะเลแปดเซียน Sautéed scallops, shrimps, squid, sea asparagus with ginkgo nuts, taro and vegetables	1,500

