

天龍軒特級茗茶

PREMIUM CHINESE TEA SELECTION

ชาจีนชั้นดี

金萱乌龙茶 Oolong Tea No. 12 ชาอู่หลง เบอร์ ๑๒	120
莉乌龙茶 Jasmine Oolong Tea ชาอู่หลงอบมะลิ	150
铁观音 Tie Guan Yin Tea ชาทิกวนอิม	120
人蔘茶 Ginseng Tea ชาโสม	120
普洱茶 Pu-Er Tea ชาผู่เอ้อ	150
耳环白茶 Er-Huang Tea (White Tea) ชาขาว (ชาต่างหู)	200
工艺茶 Crafted Flower Tea ยอดชาดอกไม้	220

招牌菜

HORS D'OEUVRE

ออร์เดิร์ฟ

	正规份 Standard	大份 Large
四季呈祥 Four Assortments of Deluxe Hot Hors d'Oeuvre (Silky Prawn Spring Rolls, Stir fried Fish Maw, Silver Fish with Salt and Chilli and Deep fried Fish Fillet with Orange Sauce) ออร์เดิร์ฟร้อนรวมมิตร ๔ อย่าง (กุ้งทอดสายไหม กระเพาะปลาผัดแห้ง ปลาเงินทอดพริกเกลือ และปลาซอสส้ม)	1,000	1,900
 霸东鸭舌 Chilled Marinated Cold Duck Tongues  ลีนเป็ดเย็นเลิศรส	350	950
 鲍鱼丝麻油捞海蜇 Jelly Fish and Sliced Abalone in Sesame Oil  แมงกระพรุนเป่าอ้อเส้นน้ำมันงา	350	950
霸王蒸泰雞 Poached Farm Chicken with Soya Sauce ไก่ไทยหนึ่งช้อน	300	850
醉鸡 Chilled Poached Chicken marinated in Chinese Wine ไก่แชเหล้า	300	850
沙汁香芒虾卷 Deep-fried Spring Rolls with Minced Prawn and Sweet Mango ปอเปี๊ยะมะม่วงกุ้งทอด	290	750
 椒盐银鱼 Deep-fried Silver Fish with Salt and Chilli  ปลาเงินทอดพริกเกลือ	350	950
薯捞土豆丝 Shredded Potato Salad  ยำมันฝรั่งเส้น	180	450
 脆皮丝网蝦卷 Crispy Silky Prawn Spring Rolls กุ้งทอดสายไหม	280 per piece	ต่อชิ้น

 厨师特别介绍 เมนูแนะนำ
Chef's Signature

 含猪肉 มีเนื้อหมู
Contains Pork

 含辣椒 มีพริก
Contains Chili

 含果仁 含坚果
Contains Nuts

贵宾如须要特别菜式請接洽服务员 กรุณาแจ้งพนักงานหากท่านมีความต้องการพิเศษเกี่ยวกับอาหารหรืออาการแพ้อาหาร
allow us to fulfill your needs – please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.
价價未加服务费 10% 付加稅 7% ราคาข้างต้นเป็นเงินบาท ยังไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

烧烤系列

BARBECUED SPECIALTIES

บาร์บีคิว



脆皮乳猪

Silk Road Barbecued Whole Suckling Pig in Two Courses
Served with the Crispy Skin, Steamed Buns, Homemade Sauce
Pickled Vegetable Strips and the Meat Cooked to Your Liking 🍴 3,000
หมูหันซิลค์โรด



港式烤乳猪

Hong Kong Style Crispy Barbecued Boneless Suckling Pig
Served with Steamed Buns, Homemade Sauce and
Pickled Vegetable Strips 🍴 3,100
หมูหันฮ่องกง



北京片皮鸭

Traditional Hong Kong Style Peking Duck in Two Courses
Served with the Skin, Chinese Pancakes, Homemade Savoury Sauce
Cucumber Strips, Scallions and the Meat Cooked to Your Liking 1,600
เป็ดปักกิ่ง

正规份 大份
Standard Large

烧味拼盒

Three Assortments of Barbecued Hors d'Oeuvre 🍴 🍴 1,000 1,800
บาร์บีคิวรวมมิตร ๓ อย่าง
(เปิดอย่างซิลค์โรด หมูแดงอบน้ำผึ้ง และขาหมูเย็น)

挂炉烧鸭

Silk Road Barbecued Boneless Duck 500 1,400
เปิดอย่างซิลค์โรด

蜜汁叉烧

Roasted Pork with Honey 🍴 400 1,100
หมูแดงอบน้ำผึ้ง



双蹄拼

Sliced Chilled Pork Legs 🍴 280 780
ขาหมูสดใส่กับขาหมูเย็น



厨师特别介绍 เมนูแนะนำ
Chef's Signature



含猪肉 มีเนื้อหมู
Contains Pork



含辣椒 มีพริก
Contains Chili



含果仁含 มีถั่ว
Contains Nuts

贵宾如须要特别菜式请接洽服务员 กรุณาแจ้งพนักงานหากท่านมีความต้องการพิเศษเกี่ยวกับอาหารหรืออาการแพ้อาหาร
allow us to fulfill your needs – please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.
价未加服务费 10% 付加税 7% ราคาข้างต้นเป็นเงินบาท ยังไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

燕窝羹汤羹类

SPECIALTY SOUP

ซุ๊ปพิเศษ

鲜蟹肉官燕羹

Braised Superior Bird's Nest and Crabmeat Soup

ซุ๊ปรังนกเนื้อปูสดน้ำข้น

990

花膠炖北菇汤

Fresh Fish Maw and Chinese Black Mushrooms in Consommé Soup

ซุ๊ปกระเพาะปลาสดเห็ดหอมน้ำใส

520



龙皇汤

Double Boiled Superior Seafood Soup with Scallops, Prawns, Sea Cucumber and Fresh Fish Maw

ซุ๊ปเจ้าสมุทร

1,090

川味酸辣羹

Hot and Sour Soup Szechuan Style with Fish Maw, Shredded Chicken Sea Cucumber and Mushrooms

ซุ๊ปเสฉวน

380



花膠炖广东龙汤

Double Boiled Fresh Fish Maw in Cantonese Soup

กระเพาะปลาสดตุ๋นในน้ำซุ๊ปกวางตุ้งเพื่อสุขภาพ

790

竹笙炖柱甫汤

Double Boiled Consommé Soup with Bamboo Pith and Dried Scallops

ซุ๊ปเหื่อไผ่ตุ๋นกังปวย

320



螺片炖乌鸡

Double Boiled Sea Whelk with Black Chicken Soup

ซุ๊ปหอยสังข์ไก่ดำตุ๋นยาจีน

350

台湾鲍丝羹

Braised Taiwanese Abalone in Brown Soup

ซุ๊ปเป่าฮื้อไต้หวันน้ำแดง

320



厨师特别介绍 เมนูแนะนำ
Chef's Signature



含猪肉 มีเนื้อหมู
Contains Pork



含辣椒 มีพริก
Contains Chili



含果仁 含 มีถั่ว
Contains Nuts

贵宾如须要特别菜式請接洽服务员 กรุณาแจ้งพนักงานหากท่านมีความต้องการพิเศษเกี่ยวกับอาหารหรืออาการแพ้อาหาร
allow us to fulfill your needs – please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.
价價未加服务费 10% 付加稅 7% ราคาข้างต้นเป็นเงินบาท ยังไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

鮑魚、海味

ABALONE AND DRIED SEAFOOD

เป๋าฮื้อ และปลิงทะเล



蚝皇鲜鲍片

Fresh Whole Australian Abalone
Braised in Superior Oyster Sauce
เป๋าฮื้อออสเตรเลียสดเจียนน้ำมันหอยชั้นเลิศ

市场价
Market Price

正规份
Standard 大份
Large

芥蘭干煎鲍角

Braised Cubes of Mexican Abalone and Kale in Oyster Sauce
เป๋าฮื้อเม็กซิกันก๊ากเจียนน้ำมันหอยยอดผัก

1,300 3,800

發菜扣鮮鲍片

Braised Sliced Abalones with Hair Seaweed in Brown Sauce
เป๋าฮื้อแผ่นกับสาหร่ายน้ำแดง

1,200 3,500

原只鮑魚扣鵝掌煲

Braised Goose Webs and Japanese Abalone in Clay Pot
ชาทานอบเป๋าฮื้อญี่ปุ่นหม้อดิน

1,300 3,800



蒸釀日本鮑魚

Steamed Japanese Abalone stuffed with Minced Prawns
topped with Brown Sauce
เป๋าฮื้อญี่ปุ่นสอดไส้กุ้งนึ่ง


850 per person / 每人

乾隆一品煲

Braised Meat, Fresh and Dried Seafood with Brown Sauce
in Clay Pot
(Roasted Duck, Prawn, Scallop, Abalone, Fish Fillet, Fish Maw,
Sea Cucumber, Sea Whelk, Dried Scallops and Black Mushrooms)
เจียนหลงทะเลหม้อดินน้ำแดง

1,200 3,500

三味蒸海參

Steamed Sea Cucumber with Chilli Lime Sauce 
ปลิงทะเลนึ่งซอสพริกมะนาว

750 2,100



上汤虾米炊海參

Wok-fried Sea Cucumber and Dried Baby Shrimps
in Superior Chicken Broth
ปลิงทะเลและกุ้งแห้งอบยอดซุปล

700 2,000



厨师特别介绍 เมนูแนะนำ
Chef's Signature



含猪肉 มีเนื้อหมู
Contains Pork



含辣椒 มีพริก
Contains Chili



含果仁 含坚果
Contains Nuts

贵宾如须要特别菜式請接洽服务员 กรุณาแจ้งพนักงานหากท่านมีความต้องการพิเศษเกี่ยวกับอาหารหรืออาการแพ้อาหาร
allow us to fulfill your needs – please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.
价價未加服务费 10% 付加稅 7% ราคาข้างต้นเป็นเงินบาท ยังไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

精選海鮮

LIVE SEAFOOD

ปลาและอาหารทะเลสด


	Price/100 g. ราคาปรุงพิเศษ	Special Hot Pot/100 g. ราคาหม้อไฟพิเศษ
龙虾 Live King lobster กุ้งมังกร	500	500
星斑 Live Star Garoupa ปลาเก๋าดาว	400	500
石斑 Live Black Garoupa ปลาเก๋าดำ	200	300
西曹 Live Seabass ปลากะพง	150	250
笋壳 Live Marble fish ปลาบุญ	200	300

自選制作

RECOMMENDED COOKING STYLE

วิธีการปรุงที่แนะนำ

港式 X.O. 醬爆

Stir-fried with X.O. Sauce 
ผัดซอสเอ็กซ์โอ


清蒸豉油

Steamed with Soya Sauce
นึ่งซีอิ๊ว

蒸蒜茸

Steamed with Minced Garlic Cantonese Style
นึ่งซีอิ๊วกระเทียมแบบกวางตุ้ง


蒸泰式酸辣

Steamed with Lime and Minced Garlic 
นึ่งพริกมะนาว

焗上湯

Baked with Supreme Stock
อบยอดซุบ

椒盐焗

Stir-fried with Salt and Chilli 
ทอดพริกเกลือ

黑椒汁

Stir-fried with Black Pepper Sauce
ผัดพริกไทยดำ

蒸豆豉

Steamed with Black Bean Sauce 
นึ่งเต้าซี่

貴客如須要特別菜式請接洽服務員 กรุณาแจ้งพนักงานหากท่านมีความต้องการพิเศษเกี่ยวกับอาหารหรืออาการแพ้อาหาร
allow us to fulfill your needs – please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.
价價未加服務費 10% 付加稅 7% ราคาข้างต้นเป็นเงินบาท ยังไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

海鲜餐点

SEAFOOD ทะเล

	正规份 Standard	大份 Large
 牛油上汤焗龙虾 Baked Phuket Lobster in Onion Garlic Sauce กุ้งมังกรอบซอสพิเศษ	1,300	3,700
X.O. 酱焗龙虾 Stir-fried Phuket Lobster with X.O. Sauce  กุ้งมังกรผัดซอสเอ็กซ์โอ	1,400	3,800
蒜茸蒸大花虾 Steamed Tiger Prawns with Soy Sauce and Minced Garlic กุ้งลายเสือนึ่งกระเทียม	380	1,100
 北京酱炒老虎虾 Stir-fried Tiger Prawns with Beijing Sauce กุ้งลายเสือผัดซอสปักกิ่ง	450	1,200
沙芥脆皮虾 Deep-fried White Prawns with Creamy Wasabi Dressing กุ้งทอดครีมสลัดวาซาบิ	380	1,100
X.O. 酱炒西芹虾球 Sautéed Prawns with Celery and X.O. Sauce  กุ้งผัดคีนซ่ายฝรั่งกับซอสเอ็กซ์โอ	380	1,100
 橙花明虾球 Stir-fried Crispy Prawns with Chinese Orange Sauce กุ้งทอดซอสส้มจีน	380	1,100
 时果沙律带子大虾 Deep-fried Prawns and Scallops served with Fresh Fruit Salad กุ้งและหอยเชลล์กับสลัดผลไม้	500	1,400

 厨师特别介绍 菜单แนะนำ
Chef's Signature

 含猪肉 มีเนื้อหมู
Contains Pork

 含辣椒 มีพริก
Contains Chili

 含果仁 含 มีถั่ว
Contains Nuts

顾客如须要特别菜式請接洽服务员 กรุณาแจ้งพนักงานหากท่านมีความต้องการพิเศษเกี่ยวกับอาหารหรืออาการแพ้อาหาร
 allow us to fulfill your needs – please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.
 价價未加服务费 10% 付加稅 7% ราคาข้างต้นเป็นเงินบาท ยังไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

海鲜餐点

SEAFOOD ทะเล

	正规份 Standard	大份 Large
 丝巢干烧豆酥过鱼 Deep-fried Cod Fish with Garlic and Yellow Bean Sauce  ปลาเคี้ยวทอดกระเทียมคั่วซอสเต้าฮวย	850 per person / 每人	
 白灼响螺片 Poached Sliced Sea Whelk หอยสังข์แป๊ะซะ	900	2,700
夏果炒带子 Stir-fried Scallops with Hawaiian Beans หอยเชลล์ผัดถั้วฮาวาย	700	1,900
 宽蚌炒鲜蟹肉 Sautéed Crabmeat with White Egg topped with Shrimp Roes and Dried Scallops เนื้อปูสดผัดไข่ขาว	400	1,100
老干妈炒海鲜 Sautéed Seafood with Lao-Kan-Ma Spicy Sauce   ทะเลผัดซอสเหล่านกานมา	380	1,100



厨师特别介绍 菜单แนะนำ
Chef's Signature



含猪肉 มีเนื้อหมู
Contains Pork



含辣椒 มีพริก
Contains Chili



含果仁含 มีถั่ว
Contains Nuts

贵宾如须要特别菜式请接洽服务员 กรุณาแจ้งพนักงานหากท่านมีความต้องการพิเศษเกี่ยวกับอาหารหรืออาการแพ้อาหาร
allow us to fulfill your needs – please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.
价價未加服务费 10% 付加稅 7% ราคาข้างต้นเป็นเงินบาท ยังไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

禽类

POULTRY ไก่ เป็ดและนกพิราบ

	正规份 Standard	大份 Large
 香烧顶鸽皇 Deep fried Marinated Pigeon นกพิราบทอดกรอบ	850 per piece / 每份	
香港吊烧鸡 Deep fried Crispy Chicken Hong Kong Style ไก่ทอดฮ่องกง	450	900
 西蘭花沙爹炒滑鸡球 Stir fried Chicken and Broccoli in Peanut Sauce   ไก่ผัดบรอกโคลีซอสสะเต๊ะ	300	880
豆鼓爆鸡煲 Stir fried Chicken with Black Bean Sauce served in Clay Pot ไก่ผัดเต้าหู้หม้อดิน	300	880
宫爆雞丁 Stir fried Chicken with Cashew Nuts and Dried Chilli   ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์พริกแห้ง	300	880
 香酥荔容鸭 Deep fried Roasted Duck with Crispy Taro Crust เป็ดสอดไส้เผือกทอด	300	880
萍果炒鴨脯 Stir fried Duck Meat with Apples, Carrots and Onions เนื้อเป็ดผัดซอสแอปเปิ้ล	300	880
玫瑰酒焗鴨肉 Stir fried Duck with Asparagus in Chinese Wine เนื้อเป็ดอบเหล้าดาว	300	880



厨师特别介绍 เมนูแนะนำ
Chef's Signature



含猪肉 มีเนื้อหมู
Contains Pork



含辣椒 มีพริก
Contains Chili



含果仁 含 มีถั่ว
Contains Nuts

贵宾如须要特别菜式請接洽服务员 กรุณาแจ้งพนักงานหากท่านมีความต้องการพิเศษเกี่ยวกับอาหารหรืออาการแพ้อาหาร
allow us to fulfill your needs – please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.
价價未加服务费 10% 付加稅 7% ราคาข้างต้นเป็นเงินบาท ยังไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม





牛肉类


BEEF เนื้อ

	正规份 Standard	大份 Large
 西蘭花 X.O. 醬炒牛肉柳 Stir-fried Australian Beef Tenderloin with Broccoli and X.O. sauce  เนื้อสันในออสเตรเลียผัดบรอกโคลีกับซอสเอ็กซ์โอ	500	1,400
港式焗牛柳 Pan-fried Hong Kong Style Australian Beef Filet Mignon เนื้อสันในออสเตรเลียเจียนราดซอสฮ่องกง	500	1,400
 姜葱爆牛肉煲 Baked Sliced Australian Beef with Ginger and Spring Onions in Clay Pot เนื้อแผ่นอบขิงและต้นหอมในหม้อดิน	450	1,350
香橙焗牛柳 Pan-fried Australian Beef Filet Mignon with Orange Sauce เนื้อสันในออสเตรเลียอบซอสด้ม	500	1,400

猪肉类

PORK หมู

	正规份 Standard	大份 Large
中式焗猪柳 Pan-fried Hong Kong Style Pork Fillet  หมูสันในเจียนราดซอสฮ่องกง	400	1,100
 子姜無錫脯排骨 Stir-fried Tender Pork Spare Ribs with Brown Sticky Rice Sauce  ซี่โครงหมูอ่อนผัดซอสข้าวเหนียวแดง	400	1,100
咕咾肉 Stir-fried Sweet and Sour Pork with Pineapples, Capsicum, Pickled ginger and Japanese Cucumber  หมูผัดซอสเปรี้ยวหวาน	400	1,100

 厨师特别介绍 菜单备注
Chef's Signature

 含猪肉 有猪肉
Contains Pork

 含辣椒 有辣
Contains Chili

 含果仁 有坚果
Contains Nuts

贵宾如须要特别菜式請接洽服务员 กรุณาแจ้งพนักงานหากท่านมีความต้องการพิเศษเกี่ยวกับอาหารหรืออาการแพ้อาหาร
allow us to fulfill your needs – please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.
价價未加服务费 10% 付加稅 7% ราคาข้างต้นเป็นเงินบาท ยังไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

蔬菜类、豆腐

VEGETABLES AND BEAN CURD ผักและเต้าหู้

	正规份 Standard	大份 Large
 文昌浸苋菜 Stir fried Spinach Cantonese Style with Yunnan Ham, Chinese Dried Pork Sausage, Mushrooms and Garlic 🍄 ผักโขมหมั่นเซ็ง	300	800
鲍鱼菇扒生菜 Abalone Mushroom and Iceberg Lettuce in Oyster Sauce เห็ดเป๋าฮื้อและผักกาดแก้วราดน้ำมันหอย	350	950
蒜茸炒菠菜 Stir fried Chinese Spinach with Garlic ผักปวยเล้งผัดกระเทียม	300	800
 大地魚炒白菜仔 Stir fried Chinese Bok Choy with Dried Sole Cantonese Style ผักฮ่องเต้ผัดทาบโป๊	300	800
蠔油香港芥蘭 Stir fried Hong Kong Kale in Oyster Sauce ผัดผักคะน้าฮ่องกงราดน้ำมันหอย	350	950
 蟹肉扒炸豆腐煲 Fried Bean Curd topped with Crab Meat Gravy Sauce served in Clay Pot เต้าหู้ทอดราดเนื้อปูอบหม้อดิน	320	900
 麻婆豆腐 Baked Bean Curd topped with Szechuan Style Mince Pork served in Clay Pot 🍴🌶️ เต้าหู้หม่าฝอ	320	900

 厨师特别介绍 菜单แนะนำ
Chef's Signature

 含猪肉 มีเนื้อหมู
Contains Pork

 含辣椒 มีพริก
Contains Chili

 含果仁 含坚果
Contains Nuts

贵客如须要特别菜式請接洽服务员 กรุณาแจ้งพนักงานหากท่านมีความต้องการพิเศษเกี่ยวกับอาหารหรืออาการแพ้อาหาร
allow us to fulfill your needs – please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.
 价價未加服务费 10% 付加稅 7% ราคาข้างต้นเป็นเงินบาท ยังไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

主食

RICE AND NOODLES

ข้าวและก๋วยเตี๋ยว

	正规份 Standard	大份 Large
 波士頓龍蝦炒拉麵 Boston Lobster Ramen in Superior Brown Sauce ราเมนผัดกุ้งมังกรบอสตันราดซอสพิเศษ	1,700	4,800
海鮮炒河粉 Fried Flat Rice Noodles with Seafood in Brown Sauce ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ราดหน้าทะเล	400	1,180
斑肉炒脆河粉 Deep fried Rice Noodles topped with Fish Fillet in Brown Sauce ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ทอดกรอบราดหน้าปลา	350	900
 龙门炒米粉 Stir fried Rice Vermicelli with Prawns, BBQ Pork,   Shredded Chicken and Almond with Sweet and Sour Sauce เส้นหมี่ประตุมังกรผัดเปรี้ยวหวาน	350	900
 金银菇鸡丝炆面 Stir fried Egg Noodles with Chicken, Black Mushroom and Straw Mushrooms อี๋หมี่ผัดไก่เส้นเห็ดสองสี	300	800
招牌式炒饭 Silk Road Signature Fried Rice with Dried Shrimps, Salted Fish and Crispy Dried Scallops ข้าวผัดซิลกัโรัดใส่ปลาเค็มและกุ้งแห้งโรยหน้ากั้งปวยกรอบ	350	900
海鮮 X.O. 醬炒饭 Fried Rice with Seafood and X.O. Sauce  ข้าวผัดทะเลซอสเอ็กซ์โอ	380	900
 福建竹筒飯 Hokkien Fried Rice with Prawns, Roasted Duck, Chicken, Dried Scallops, And Vegetables topped with Thick Gravy Sauce served in Bamboo Cup ข้าวผัดฮกเกี้ยนในกระบอกลำไย	250 per cup /	每人



厨师特别介绍 菜单备注
Chef's Signature



含猪肉 มีเนื้อหมู
Contains Pork



含辣椒 มีพริก
Contains Chili



含果仁 含坚果
Contains Nuts

贵宾如须要特别菜式請接洽服务员 กรุณาแจ้งพนักงานหากท่านมีความต้องการพิเศษเกี่ยวกับอาหารหรือการแพ้อาหาร
allow us to fulfill your needs – please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.
价價未加服务费 10% 付加稅 7% ราคาข้างต้นเป็นเงินบาท ยังไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

甜点

DESSERT

ของหวาน



冰糖白果炖宫燕

Double Boiled Superior Bird's Nest and Ginkgo Nuts in Syrup

แปะก๊วยรังนกพิเศษ

1,100



椰青南瓜炖白果

Double Boiled Ginkgo Nuts and Japanese Pumpkin Cream in Young Coconut

แปะก๊วยต้นน้ำพักทองในลูกมะพร้าวอ่อน

250

荔芋白果糖水

Double Boiled Ginkgo Nuts and Mashed Taro in Syrup

แปะก๊วยเผือกบด

180

密瓜西米露

Chilled Honeydew and Tapioca in Fresh Coconut Milk

สาคุดกะทิชั้นนี้ดี

180



香芒布甸

Chilled Mango Pudding

พุดดิ้งมะม่วงน้ำดอกไม้

200

姜汁汤圆

Double Boiled Sesame Rice Dumplings in Ginger Syrup

บัวลอยน้ำขิง

180



香芒冻豆腐

Chilled Almond Bean Curd with Mango

เต้าฮวยมะม่วงสุก

180

正规份

Standard

大份

Large

枣泥锅饼

Deep fried Pancake stuffed with Chinese Jujube Paste

พุทราจีนทอด

350

700

合时生果

Seasonal Fresh Fruits

ผลไม้สดตามฤดูกาล

300

600



厨师特别介绍 เมนูแนะนำ

Chef's Signature

贵宾如须要特别菜式请接洽服务员 กรุณาแจ้งพนักงานหากท่านมีความต้องการพิเศษเกี่ยวกับอาหารหรืออาการแพ้อาหาร
allow us to fulfill your needs – please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.
价價未加服务费 10% 付加稅 7% ราคาข้างต้นเป็นเงินบาท ยังไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม