套餐 A SET MENU A

香橙焗班片

Deep Fried Fish Fillet topped with Orange Sauce ปลาทอดราดซอสส้ม

雪耳炖菜胆

* * *

Double boiled Snow Mushrooms and Vegetables in Consommé Soup ซุปเห็ดหิมะตุ๋นยอดผักน้ำใส

宫爆雞丁

* * *

Stir fried Chicken with Cashew Nuts and Dried Chilli ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

露笋鲍炒饭

* * *

Fried Rice with Bamboo Abalone ข้าวผัดเป๋าฮื้อหน่อไม้ทะเล

密瓜西米露

* * *

Chilled Honeydew and Tapioca in Fresh Coconut Milk สาคูกะทิฮันนี่ดิวส์

Baht 1,000 per person

套餐 B SET MENU B

点心

Dim sum (Prawn Sui Mai and Har Gow) ติ่มชำ (ขนมจีบ กับฮะเก๋ากุ้ง)

* * *

花膠炖广东龙汤

Double boiled Fresh Fish Maw in Cantonese Soup ซุปกระเพาะปลาสดตุ๋นน้ำซุปกวางตุ้ง

* * *

西蘭花炒中蝦 Sautéed prawns with broccoli กุ้งผัดบรอกโคลี

* * *

龙门炒米粉

Stir fried Rice Vermicelli with Prawns, BBQ Pork, Shredded Chicken and Almond with Sweet and Sour Sauce เส้นหมี่ประตูมังกรผัดเห้ง

* * *

红枣炖白果

Double Boiled Gingko Nuts and Jujube in Syrup แปะก๊วยพุทราจีนร้อน

Baht 1,200 per person

套餐 C SET MENU C

脆皮丝納蝦卷 Crispy Silky Prawn Spring Rolls กังทอดสายไหม

* * *

花膠炖广东龙汤 Double boiled Fresh Fish Maw in Cantonese Soup ซุปกระเพาะปลาสดตุ๋นน้ำซุปกวางตุ้ง

* * *

X. 0. 酱煎带子 Pan fried Australian Scallops with X.O. Sauce หอยเชลเจี๋ยนซอสเอ็กซ์โอ

* * *

福建竹筒饭 Hokkien Fried Rice with Prawns, Roasted Duck, Chicken, Dried Scallops, topped with Thick Gravy Sauce served in Bamboo Cup ข้าวผัดฮกเกี้ยนในกระบอกไม้ไผ่

椰青南瓜炖白果 Double boiled Gingko Nuts and Japanese Pumpkin Cream in Young Coconut น้ำฟักทองตุ๋นแปะก้วยในลูกมะพร้าว

* * *

Baht 2,000 per person