

Yào Homemade XO Sauce (takeaway) 100 grams / THB 268

Ingredients:

Baby Abalone, Dried Scallops, Yunnan Ham, Maotai and Morel Mushroom

耀餐厅特别提供XO酱，每100克268泰铢

主要原材料：小鲍鱼，瑶柱，火腿，茅台酒和羊肚菌等等

ซอสเอ็กซ์โอโฮมเมดสไตล์เยาว์ 100 กรัม / 268 บาท

ส่วนผสม: หอยเป๋าฮื้อ, หอยเชลล์แห้ง, แฮมจีน, เหล้าจีน, เห็ดโมเรล

A La Carte

Appetizer 头盘

Crispy Fried Tofu with Chili and Salt Pepper Powder 258

脆炸椒盐豆腐

เต้าหู้ทอดพริกเกลือ

Deep-fried Soft Shell Crab with Dried Chili 528

椒盐辣子软壳蟹

ปูนิ่มทอดกรอบพ็ดพริกเกลือ

Crispy Whitebait Fish with Green Tea Powder and Pumpkin Seed 748

抹茶椒盐银鱼和南瓜籽

ปลาเงินทอดโรยผงชาเขียวและเมล็ดฟักทอง

Braised Australian Abalone in Golden Broth 1,158

金汤澳洲小鲍鱼

เป๋าฮื้อตุ๋นในซอสสีทอง

Peking Duck Roll with Wasabi Hoisin Sauce 458

鱼子酱芥末烤鸭卷

เป็ดปักกิ่งห่อแป้ง ซอสวาซาบิฮอยซิน

Grandpa's Recipe Braised Pork Spare Ribs with Sweet and Sour Sauce 588

糖醋小排“爷爷的菜”

ซี่โครงหมูตุ๋นซอสเปรี้ยวหวานสไตล์เยาว์

Fried Snow Fish Shanghai Style with Sweet Soy Sauce 768

上海熏鳊鱼

ปลาหิมะทอดซอสซีอิ๊วหวานสไตล์เซี่ยงไฮ้

Dim Sum Platter 858

点心拼盘

ติ่มซำรวมสไตล์เยาว์



All prices are in Thai baht. Subject to 7% applicable government tax and 10% service charge.
If you have food allergies or dietary restrictions, please inform our staff prior to ordering.

A La Carte

Salad 沙拉

Fresh Homemade Tofu with Century Egg, Salty Egg Yolk, Salmon Roe and Szechuan Dressing 268

榨菜金银蛋拌豆腐和三文鱼籽酱

สลัดเต้าหู้เย็นและไข่เยี่ยวม้า, ไข่แดงเค็มและไข่ปลาแซลมอน พร้อมซอสเสฉวน

Steamed Chicken with Szechuan Vermicelli and Spicy Sesame Sauce 318

川味口水鸡

ไก่แช่เหล้าเสิร์ฟพร้อมเส้นบุก

Jelly Fish Salad with Japanese Taraba Crab Meat and Oyster Chili Sauce 668

日本长脚蟹海蜇沙拉

ยำแมงกะพรุนน้ำมันงา เสิร์ฟพร้อมเนื้อปูทาราเบะ

Chilled Marinated Beef Shank and Tendon with Chinese Herbs 588

卤水牛筋和牛腱

เนื้อน่องลายตุ๋นยาจีน

Soup 汤

Individual Serve 每位上

Double-boiled Pork Ribs Soup with Lin Zhi Mushroom and Dried Scallop 428

林芝瑶柱炖排骨

ซุปรกระดูกหมูตุ๋นเห็ดหลินจือและกังปวย

Flower-shaped Tofu with Morel Mushroom Soup 458

羊肚菌清汤菊花豆腐

ซุปรเต้าหู้ดอกเหมยและเห็ดโมเรล

Szechuan Hot and Sour Seafood Soup 488

四川混合海鲜酸辣羹

ซุปรเสฉวนทะเล

Snow Fish with Scallop and Coriander Soup 488

香菜鳕鱼澳带鱼骨浓汤

ซุปรปลาหิมะและหอยเชลล์

Braised King River Prawn Soup with Tofu and Crispy Rice 1,288

大虾皇浓汤冻豆腐脆米

ซุปรกุ้งแม่น้ำเต้าหู้เสิร์ฟพร้อมข้าวพองกรอบ

96-Hour Stewed Aged Fish Maw Soup with "Jin Chong Cao" Mushroom 2,380

慢煮虫草花花胶羹

ซุปรกระเพาะปลาสดเห็ดจีนถั่งเช่าตุ๋น 96 ชั่วโมง

Japanese Taraba Crab Meat Soup with Bitter Melon and Dried Scallop 688

日本长脚蟹肉凉瓜元贝羹

ซุปรชิ้นใส่มะระพร้อมเนื้อปูทาราเบะ



: Vegetarian 纯素

All prices are in Thai baht. Subject to 7% applicable government tax and 10% service charge.
If you have food allergies or dietary restrictions, please inform our staff prior to ordering.

A La Carte

Traditional Lychee Wood Peking Duck with Caviar (1 Whole Duck) 2,388

传统荔枝木北京烤鸭配鱼子酱

เปิดปีกกึ่งสโตสเย่า เสิร์ฟพร้อมไขปลาคาเวียร์

Step 1: 步骤一:

Duck Skin with Meat served with Pancake, Caviar, Vegetables, Hoisin Sauce and Lychee Jam

鸭皮连肉配鸭饼, 鱼子酱, 蔬菜, 鸭酱, 荔枝酱

หนังเปิดกรอบพร้อมเนื้อ เสิร์ฟพร้อมแป้งแพนเค้ก ไขปลาคาเวียร์ ผักสด ซอสฮอยซิน และแยมลิ้นจี่

Step 2: 步骤二:

Select preferred cooking method for duck meat choose one option;

选择自己喜欢的一种口味

เลือก 1 อย่าง

- **Wok-fried Minced Duck served with Green Salad**
猛火炒鸭松配生菜
เมียงเนื้อเปิด เสิร์ฟพร้อมผักสด
- **Wok-fried Duck Slices with Black Pepper Sauce**
黑椒炒鸭柳
เนื้อเปิดผัดซอสพริกไทยดำ
- **Deep-fried Duck Meat with Garlic**
蒜香炸鸭柳
เนื้อเปิดทอดกระเทียม

Step 3: 步骤三:

Duck Soup with pickled Chinese plum and tofu

附赠豆腐咸梅鸭汤

ซุปลืเปิดบัวยอดองใส่เต้าหู้

 : Vegetarian 纯素

Thai Style Peking Duck with Caviar (1 Whole Duck) 2,388

泰式烤鸭配鱼子酱

เปิดปีกกึ่งสโตสไทย เสิร์ฟพร้อมไขปลาคาเวียร์

Step 1: 步骤一:

Crispy Skin served with Pancake, Caviar, Vegetables, Hoisin Sauce and Lychee Jam

鸭皮配鸭饼, 鱼子酱, 蔬菜, 鸭酱, 荔枝酱

เปิดปีกกึ่งแบบหนังกรอบ เสิร์ฟพร้อมแป้งแพนเค้ก ไขปลาคาเวียร์ ผักสด ซอสฮอยซิน และแยมลิ้นจี่

Step 2: 步骤二:

Select preferred cooking method for duck meat choose one option;

选择自己喜欢的一种口味

เลือก 1 อย่าง

- **Wok-fried Minced Duck served with Green Salad**
猛火炒鸭松配生菜
เมียงเนื้อเปิด เสิร์ฟพร้อมผักสด
- **Wok-fried Duck Slices with Black Pepper Sauce**
黑椒炒鸭柳
เนื้อเปิดผัดซอสพริกไทยดำ
- **Deep-fried Duck Meat with Garlic**
蒜香炸鸭柳
เนื้อเปิดทอดกระเทียม

Step 3: 步骤三:

Duck Soup with pickled Chinese Plum and tofu

附赠豆腐咸梅鸭汤

ซุปลืเปิดบัวยอดองใส่เต้าหู้

A La Carte

BBQ 烧味

Peking Duck Thai or Hong Kong Style 泰式和中式烤鸭 เปิดปีกทั้งสไตส์ไทยหรือสไตส์ฮ่องกง	2,388	BBQ Pork with Roasted Apple and Chiang Mai Honey 叉烧配烤苹果和蜂巢蜜 หมูแดงเสิร์ฟพร้อมแอปเปิ้ลย่างและน้ำผึ้ง	M 558 L 998
Crispy Pork with Wasabi Hoisin Sauce 烧肉 หมูกรอบเสิร์ฟพร้อมซอสวาซาบิฮอยซิน	M 688 L 998	Roasted Duck 烤鸭 เปิดย่าง	M 1,188 L 1,980
BBQ Platter (Roasted Duck, BBQ Pork and Crispy Pork) 烧味拼盘 บาร์บีคิวรวม เปิดย่าง หมูแดง หมูกรอบ	M 988 L 1,780	Suckling Pig served with Steamed Bun and Traditional Condiments 烤乳猪 หมูหันเสิร์ฟพร้อมหมั่นโถวและเครื่องเคียง	3,288

Earth 陆地

Szechuan Mapo Tofu with Minced Pork 四川猪肉碎麻婆豆腐 ผัดเต้าหู้มาโผซอสหมูสับรสเผ็ด	558	Fried Chicken with Chili, Cashew Nuts and 7 Spices Chili Powder 腰果辣子鸡 ไก่ทอดผัดพริกกรอบและเม็ดมะม่วงหิมพานต์และพริกป่นเครื่องเทศ 7 ชนิด	558
Braised Pork Belly with Dried Bamboo Shoots and Hoisin Sauce served with Steamed Bun 红烧笋干扣肉配馒头 หมูสามชั้นและหน่อไม้จีนตุ๋นในซอสฮอยซินเสิร์ฟพร้อมหมั่นโถว	780	Grilled Pork Ribs with Black Pepper Sauce 黑椒酱烤排骨配小馒头 ซี่โครงหมูย่างซอสพริกไทยดำ	880
Wok-fried Foie Gras and Wagyu Beef with Ginger Soy Sauce 姜葱和牛炒鹅肝 ตับห่านและเนื้อวากิวผัดใส่ขิงและซีอิ๊วสไตส์เยา	1,388	Stir-fried Wagyu Beef with Mushrooms in XO Sauce XO酱炒蘑菇和牛 ผัดเนื้อวากิวและเห็ดผัดซอสเอ็กซ์โอ	1,458



All prices are in Thai baht. Subject to 7% applicable government tax and 10% service charge.
If you have food allergies or dietary restrictions, please inform our staff prior to ordering.

A La Carte

Ocean & River 河海鲜

Steamed Loofah with Chanthaburi 958
Sea Mud Crab and Garlic Sauce

蒜蓉蟹肉蒸丝瓜

บวบและเนื้อปูจันทบุรีนึ่งซอสกระเทียม

Wok-fried River Prawn with 980
Edamame and Sea Urchin Sauce

海胆酱烧河虾毛豆

กุ้งแม่น้ำผัดถั่วแระญี่ปุ่นในซอสครีมหอยเม่น

Fried Snow Fish with Oolong Tea 998
Leaves and Soy Sauce on Lotus Leaf

铁观音荷叶蒸鳕鱼

ปลาหิมะทอดใบชาอู๋หลงบนใบบัวซอสถั่วเหลือง

Steamed Snow Fish with Tofu 1,180
topped with Savory Crispy Bean Sauce

豆酥蒸鳕鱼豆腐

ปลาหิมะและเต้าหู้หนึ่งพร้อมเต้าเจี้ยวกรอบ

Wok-fried Andaman Sea Black 1,388
Grouper Fish With Black Bean Sauce

豉汁焖安达曼海石斑鱼柳

ผัดปลาเก๋าดำซอสเต้าซี่

Fried Ayuthaya King River Prawn 1,588
in Oolong Tea Soy Sauce (1 Pcs)

铁观音头抽焖阿育塔亚大河虾 (一只)

กุ้งแม่น้ำผัดซอสใบชาอู๋หลง (1 ตัว)

Fried Phuket Lobster with 1,980
Honey Plum Chili Sauce (1 Pcs)

蜜辣梅酱炒普吉龙虾 (一只)

ภูเก็ตล็อบสเตอร์ผัดซอสบ๊วยแบบเผ็ด (1 ตัว)

Braised Yaowarat Fish Maw 2,680
with Australian Abalone, Scallop,
Quail Egg and Vegetarian Shark Fin
in Golden Broth

金汤焖花胶澳洲小鲍鱼素鱼翅

กระเพาะปลา เป๋าฮื้อ หอยเชลล์ไข่นกกระทาทอด
และหุ้ดลามเจตุ๋นในซอสสีทอง

Black Grouper, Bamboo Fish,
Phuket Lobster

黑石斑, 笋壳, 普吉龙虾

ปลาเก๋าดำ, ปลาบู่, ภูเก็ตล็อบสเตอร์

- **Steamed with Soy Sauce / Black Bean Sauce / Pickle Soy Bean Sauce / Chili Sauce / Garlic Sauce / Lime and Chili Sauce**

豉油蒸 / 豉汁蒸 / 豆酱蒸 / 辣椒酱蒸 / 蒜蓉蒸 /

柠檬辣椒酱蒸

นึ่งซีอิ้ว / นึ่งซอสเต้าซี่ / นึ่งซอสเต้าเจี้ยว / นึ่งซอสพริก /
นึ่งกระเทียม / นึ่งซอสซีฟู้ด

- **Wok-fried with Black Pepper Sauce / XO Sauce / Oyster Sauce / Sea Urchin Sauce**

黑椒炒 / 酱炒 / 蚝油炒 / 海胆酱炒

พริกไทยดำ / ซอสเอ็กซีโอ / ซอสน้ำมันหอย /
ซอสหอยเม่น

- **Deep fried with Five Spices**

五香盐炸

ผัดพริกเกลือ

- **Braised with Ginger and Spring Onion / Golden Broth with Chili Pickle**

姜葱烧 / 野山椒金汤煮

ผัดขิงต้นหอม / ผัดพริกซอสสีทอง



: Vegetarian 纯素

All prices are in Thai baht. Subject to 7% applicable government tax and 10% service charge.
If you have food allergies or dietary restrictions, please inform our staff prior to ordering.

A La Carte

Rice 饭

Congee 198

耀生滚粥

โจ๊ก

Add เพิ่ม

• **Assorted Seafood** 498

混合海鲜

ทะเลรวม

• **Crispy Pork** 268

烧肉

หมูกรอบ

• **Wagyu Slices with Egg** 358

滑蛋和牛片

เนื้อวากิวสไลด์

• **Minced Chicken** 258

鸡肉球

ไก่สับ

**Fujian Fried Rice topped with
Seafood Gravy** 698

福建海鲜烩饭

ข้าวผัดฟูเจี้ยนทะเล

Yào Roasted Duck with Shrimps 668

Fried Rice

耀鲜虾烧鸭炒饭

ข้าวผัดเป็ดย่างและกุ้งสไตส์เย่า

**Traditional Style Baked Sticky Rice 1,188
with King Scallop and Chanthaburi
Sea Mud Crab in Lotus Leaf**

澳带蟹肉糯米饭

ข้าวห่อใบบัวหอยเชลล์และเนื้อปูทะเลจันทบุรี

**Yào Fried Rice with Foie Gras 1,280
Black Truffle**

鹅肝黑松露炒饭

ข้าวผัดตับห่าน และเห็ดทรัฟเฟิล

Steamed Jasmine Rice 99

香米饭

ข้าวหอมมะลิ

Steamed Riceberry Rice 99

黑米饭

ข้าวไรซ์เบอร์รี่



: Vegetarian 纯素

All prices are in Thai baht. Subject to 7% applicable government tax and 10% service charge.
If you have food allergies or dietary restrictions, please inform our staff prior to ordering.

A La Carte

Noodle 面

Beijing Style Hand-pulled or Cutting Noodle with Spicy Minced Pork Gravy Sauce 588

老北京炸酱刀削面或拉面

ก๋วยเตี๋ยวเส้นสดดึงมือหรือเส้นสดแบบตัดขอสหมูสับ

Egg Noodle with Roasted Duck served with Gravy Sauce and Brown Soup 698

烧鸭蔬菜蚝油汁捞面

บะหมี่เปิดย่างเสิร์ฟพร้อมน้ำเกรวี่

Hand-pulled Noodle Soup with Beef Shank 788

红汤卤水牛腱拉面

ก๋วยเตี๋ยวเส้นสดเสิร์ฟพร้อมเนื้อน่องลาย

Deep-fried Vermicelli Rice Noodle with Assorted Seafood 698

香煎米粉蚝油汁混合海鲜

ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าทะเลรวม

Wok-fried Flat Rice Noodle with Wagyu Beef 758

和牛蔬菜炒河粉

เส้นใหญ่ผัดซีอิ๊วเนื้อวากิว

Phuket Lobster with Fried Egg Noodle and Black Bean Sauce 1,888

豉汁脆面饼普吉龙虾

บะหมี่ภูเก็ตสไลบสเตอร์ในน้ำราดเต้าซี่

Vegetables 蔬菜

Wok-fried Eggplant with Shanghai Chili Sauce 328

上海辣椒酱炒茄子

มะเขือม่วงผัดขอสซีงไฮ้

Braised Fried Tofu with Garlic Leaf and Mushrooms in Black Bean Sauce 368

老干妈大蒜叶蘑菇烧豆腐

เต้าหู้ตุ๋นเห็ดและเต้าซี่

Fried Green Bean with Dried Tofu 388

四季豆炒豆腐干

ผัดถั้วแขกเต้าหู้แห้งทอด

Boiled Spinach with Goji Berry and Chinese Chestnut 588

菠菜西洋参煮板栗

ผัดผักโขมเมล็ดเก๋ากี้และสมุนไพรรจีน



: Vegetarian 纯素

Wok-fried Celtuce Stem and Gingko with Salty Sauce 368

清炒莴苣银杏

ผัดก้านผักกาดหอมจีนและแปะก๊วย

Wok-fried Mixed Mushrooms with Young Soy Bean and Soy Sauce 398

生抽毛豆炒杂菌

ผัดเห็ดรวมและถั้วเหลืองอ่อนขอสถั้วเหลือง

Wok-fried Kale with Ginkgo 388

芥蓝炒银杏

ผัดคะน้าแปะก๊วย

A La Carte

Dim Sum 点心

Steamed 蒸制点心

(Available daily from 11.30 - 14.30 hrs.)

Xiao Long Bao Pork Dumpling 猪肉小笼包 เสี่ยวหลงเปาแบบดั้งเดิม	138	Vegetables Fen Guo  素粉果 ผักกาดใส่ผัก	138
Salty Egg Yolk Buns 流沙包 ซาลาเปาไส้ไข่เค็มลาวา	158	Traditional Ha Gaw 传统虾饺 ฮะเก๋าแบบดั้งเดิม	168
Pork Ribs with Black Bean 豆豉蒸排骨 ซี่โครงหมูนิ่งเต้าซี่	168	Chicken with Shrimp Dumpling 鸡肉虾蓉饺 ต้มซ่าไก่และกุ้ง	168
Rice Roll with Shrimp 鲜虾肠粉 ก๋วยเตี๋ยวหลอดกุ้ง	168	BBQ Pork Bun 叉烧包 ซาลาเปาหมูแดง	178
Green Spinach with Cuttlefish Dumpling 碧绿菠菜墨鱼饺 ต้มซ่าผักโขมและปลาหมึก	158	Traditional Shrimps with “Jing Cong Cao” Mushroom and Foie Gras Dumpling “Ha Gaw” 鹅肝虫草花虾饺 ฮะเก๋ากุ้งถั่งเช่าและตับห่าน	188
Pork Wonton with Mala Spicy Sauce (6pcs) 麻辣猪肉云吞 เกี้ยวหมูซอสหมาล่า	198	Crab Claw and Shrimps with Lime Chili Sauce 柠檬辣椒酱蒸虾蟹 กรรเชียงปูและกุ้งนิ่งมะนาว	198
Scallop with Shrimps Shumai 澳带虾烧卖 ขนมจีบกุ้งและหอยเชลล์ พร้อมไข่ปลาการ์เวียร์	258		

 : Vegetarian 纯素

All prices are in Thai baht. Subject to 7% applicable government tax and 10% service charge.
If you have food allergies or dietary restrictions, please inform our staff prior to ordering.

A La Carte

Dim Sum 点心

Deep-fried & Pan-fried & Baked 煎炸烤

(Available daily from 11.30 - 14.30 hrs.)

Vegetables Spring Roll 	168	Crab Dumpling with Cheese	168
蔬菜春卷 เปาะเปี๊ยะผัก		蟹肉芝士饺 เกี๊ยวปูชีส	
Taro and Roasted Duck Dumpling	178	Pan-fried Salty Egg Yolk Bun	178
烧鸭芋巢 เผือกทอดใส่เปิดย่าง		煎奶黄包 ซาลาเปาลาวาทอด	
Shrimps wrapped in Tofu Sheet	198	BBQ Pork Puff	198
鲜虾腐皮包 กุ้งห่อฟองเต้าหู้ทอด		叉烧酥 พายหมูแดง	
Lichi and Fresh Milk Bun	198	Pan-fried Turnip Cake with XO Sauce	208
荔枝鲜奶包 ซาลาเปาอบใส่ลิ้นจี่		XO酱萝卜糕 ขนมผักกาดซอสเอ็กซีโอ	
Fish with Green Chives Dumpling	228	Black Sesame Ball with Shrimps, Bird's Nest and Golden Broth	288
韭菜鱼肉饺 กวยช่ายปลา		燕窝金汤虾麻球 ลูกงาทอดใส่กุ้งและน้ำซุปปรังนกสีทอง	
Crab with Fish wrapped in Tofu Sheet	288		
鱼肉蟹腐皮卷 หอยจ้อปูและปลา			



: Vegetarian 纯素

All prices are in Thai baht. Subject to 7% applicable government tax and 10% service charge.
If you have food allergies or dietary restrictions, please inform our staff prior to ordering.

A La Carte

Desserts 甜品

Mango Sago with Coconut Milk 278
served with Cantaloupe Sherbet and
Chinese Flaky Pastry with Custard

冰镇芒果蜜瓜西米露

สาคูมะม่วงน้ำกะทิ เสิร์ฟพร้อมแคนตาลูปเชอร์เบทและขนมเปี๊ยะไส้ศัสตาร์ด

Chilled Pang Da Hai with Sea 288
Coconut and Red Bean Snow
Skin Mooncake

冻胖大海海底椰

ลูกสำรองแช่เย็น เสิร์ฟพร้อมลูกตาลและบัวหิมะไส้ถั่วแดง

Warm Almond Milk with Ginkgo 328
Nuts and White Egg served with
Crispy Almond Chip

蛋白银杏杏仁露配杏仁脆片

แพะก๊วยกับไข่ขาวในนมอัลมอนต์เสิร์ฟพร้อมคั๊กก้ออัลมอนต์

Crispy Deep Fried Sticky Rice and 298
Taro with Ginkgo Roll "Orh-Nee"
with Vanilla Ice Cream

脆炸芋头糯米白果卷配香草冰淇淋

เปาะเปี๊ยะไส้ข้าวเหนียวเผือกทอดเสิร์ฟพร้อมไอกรีมวานิลลา

Chilled Poached Pear in 398
Chrysanthemum Tea with Bird's
Nest and Aloe Vera Jelly

冰镇菊花茶炖梨和燕窝芦荟冻

ลูกสลัดต้นดอกเก๊กฮวย เสิร์ฟพร้อมรังนกและวุ้นว่านหางจระเข้



: Vegetarian 纯素

All prices are in Thai baht. Subject to 7% applicable government tax and 10% service charge.
If you have food allergies or dietary restrictions, please inform our staff prior to ordering.