

YÀO A-LA-CARTE MENU

APPETIZERS 头盘



9 Elements of Shanghai Platter

ออเดิร์ฟรวมพิเศษ 9 ชนิด

耀九味拼盘

488 THB

Peking Duck Roll with Caviar

เปิดปีกกึ่งห่อแป้งแพนเค้ก

鱼子酱烤鸭卷

398 THB

Fried Snow Fish with Sweet Soy Sauce

ปลาหิมะทอดซอสชาฉิน

茶熏鳕鱼

678 THB

Stir-fried Softshell Crabs
with Garlic, Salt and Chili

ปูนึ่งผัดพริกเกลือ

椒盐软壳蟹

458 THB

Grilled Hokkaido Scallops and Crispy Pork Belly
in X.O. Sauce

หอยเชลล์ฮอกไกโดย่างและหมูกรอบซอสเอ็กซ์โอ

XO 酱烧肉北海道带子

488 THB

Foie Gras and Braised Beef Cheek
with Hoisin Sauce

ตับห่านทอดเสิร์ฟพร้อมแก้มวัวตุ๋นและซอสฮอยซิน

海鲜酱烧鹅肝牛脸颊

598 THB

Japanese Wagyu A5
and Braised Abalone with Ginseng
and Mushroom Sauce

เนื้อวากิวญี่ปุ่นเสิร์ฟพร้อมเป่าฮื่อตันโสมและซอสเห็ด

煎 A5 和牛配西洋参小鲍鱼白玉菇汁

999 THB

SALAD 沙拉

Grilled Ayutthaya King River Prawn
with Pomelo and Lemongrass Salad

กุ้งแม่น้ำย่างเสิร์ฟพร้อมยำส้มโอตะไคร้

阿育他亚大河虾香茅柚子椒麻酱沙拉

988 THB

Drunken Chicken
with Spicy Peanuts Dressing

ไก่เซเหล้าเสิร์ฟพร้อมซอสถั่วลิสงแบบเผ็ด

醉鸡配辣味花生酱

388 THB

King Taraba Crab
and Jelly Fish Salad

ปูทาระบะและยำแมงกระพรุน

日本长脚蟹肉和海蜇沙拉

498 THB

SOUP 汤



Flower Shaped Bean Curd
with Morel Mushroom Soup (V)

ซุปรำเต้าหู้ดอกเหมยพร้อมเห็ดโมเรล
羊肚菌菊花豆腐汤 (素)

388 THB

Pumpkin Soup and Crab Meat
served with Thai Rice Cracker

ซุปรำฟักทองใส่เนื้อปูเสิร์ฟพร้อมข้าวตังกรอบ
蟹肉锅巴南瓜羹配酥炸软壳蟹

398 THB

Szechuan Hot & Sour Soup (V)

ซุปรำเสฉวน
上海酸辣羹(素)

328 THB



96-Hour Cooked Aged Fish Maw
with "Chongcao"

ซุปรำกระเพาะปลาสดต้น 96 ชั่วโมง
慢火炖虫草花花胶汤

1,888 THB

(V) Vegetarian

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.

YÀO A-LA-CARTE MENU CANTONESE BBQ 烧味

Lychee Wood Roasted Peking Duck
with Yào Sauce
เปิดปีกกิ่งสไตส์เย่า
荔枝木北京烤鸭
2,288 THB

STEP 1 第一步

Duck Skin and Meat with Condiments
Pancake, Vegetables and Traditional Hoisin
Sauce

เปิดปีกกิ่งแบบเนื้อติดหนัง

เสิร์ฟพร้อมแป้งแพนเค้ก, ผักและซอสฮอยซิน
中式, 皮 & 鸭肉和酱汁: 鸭饼, 鱼子酱, 黄瓜,
小葱, 蜜瓜, 海鲜酱, 荔枝酱

STEP 2 第二步

Select preferred cooking method for duck meat
Choose one option: 选择一种

Peking Duck Crispy Skin Thai Style
เปิดปีกกิ่งสไตส์ไทย
北京烤鸭 (泰国口味)
2,288 THB

STEP 1 第一步

Sliced Crispy Skin with Condiments
Pancake, Vegetables and Traditional Hoisin
Sauce

เปิดปีกกิ่งแบบหนังกรอบ

เสิร์ฟพร้อมแป้งแพนเค้ก, ผักและซอสฮอยซิน
中式, 皮 & 鸭肉和酱汁: 鸭饼, 鱼子酱, 黄瓜,
小葱, 蜜瓜, 海鲜酱, 荔枝酱

STEP 2 第二步

Complementary Duck Soup
with Ginger and Pickle Plum
ซูปเปิดบัวดองใส่ขิง
咸梅姜鸭汤

Charcoal Honey Pork
with Caramelized Pineapple
หมูแดงเสิร์ฟพร้อมสับปะรด
蜜汁炭烧叉烧配烤菠萝
M 498 L 788

Roasted Duck with Umeboshi Plum Sauce
เปิดย่างเสิร์ฟพร้อมซอสบ๊วย
烧鸭, 配赤梅酱
Half Duck 758
Whole Duck 1,488

Suckling Pig with Steamed Bun
and Traditional Condiments
หมูหันเสิร์ฟพร้อมหมั่นโถและเครื่องเคียง
烤乳猪
Whole Pig 2,988

Crispy Pork with Wasabi Hoisin Sauce
หมูกรอบเสิร์ฟพร้อมซอสวาซาบิฮอยซิน
烧肉, 芥末海鲜酱
M 588 L 888

Suckling Pig with Steamed Bun
and Traditional Condiments
หมูหันเสิร์ฟพร้อมหมั่นโถและเครื่องเคียง
烤乳猪
Whole Pig 2,988

BBQ Platter:
(烧味拼盘)
M 798 L 1,288

- Roasted Duck เปิดย่าง 烧鸭
- BBQ Pork หมูแดง 叉
- Crispy Pork หมูกรอบ 烧肉


YÀO A-LA-CARTE MENU

EARTH 陆地


Szechuan Mapo Tofu
เต้าหู้ผัดมาโอสไตส์เสฉวน
耀麻婆豆腐
488 THB

Fried Chicken with Szechuan Sauce
and Cashew Nuts
ไก่ทอดผัดพริกกรอบสไตส์เสฉวน
辣子鸡块
498 THB

Yào Grilled Pork Spare Ribs
ซี่โครงหมูย่างแบบเย่า
烤排骨配京都骨汁
588 THB


 Wok-fried Japanese Wagyu A5
With Morel in X.O. Sauce
เนื้อวากิวญี่ปุ่นเกรดเอห้า ผัดกับเห็ดโมเริล
และซอสเอ็กซ์โอ
XO 酱爆和牛
999 THB

OCEAN & RIVER 河海鲜

 Deep-fried Ayutthaya King River Prawn
in Oolong Tea Sauce
กุ้งแม่น้ำทอดซอสใบชาอูหลง
暹罗铁观音烧阿育他亚大头河虾
988 THB

Fried Phuket Lobster
with Honey Plum Chili Sauce
กุ้งมังกรผัดซอสบัวแบบเผ็ด
蜜辣汁普吉龙虾
1,288 THB

Braised Black Grouper Fillet
with Black Bean Sauce and Mushroom
ปลาเก๋าดำผัดซอสเต้าซี่
蘑菇豆豉焖石斑鱼
998 THB

 Steamed Snow Fish
in Lotus Leaf
ปลาหิมะอบใบบัว
荷叶铁观音蒸鳕鱼
888 THB

Live Fish River Tank

- Black Grouper
ปลาเก๋าดำ
石斑鱼
- Bamboo fish
ปลานู
笋壳鱼
- Seabass
ปลากระพง
海鲈鱼

Steamed: Soy Sauce, Black Bean Sauce,
Shanghai Chili Sauce, Lime Chili Sauce,
Garlic Sauce
蒸: 豉油, 豉汁, 辣椒酱, 柠檬椒酱, 蒜蓉

- Sea Mud Crab
ปูเนื้อ
肉蟹
- Phuket Lobster
กุ้งมังกรเจ็ดสี
普吉龙虾
- Canadian Lobster
ลือปเตอร์
加拿大龙虾

Wok-fried: X.O. Sauce,
Garlic Onion Chili Sauce, Gong Bao Sauce,
Black Pepper Sauce, Salted Egg Yolk
炒: XO 酱, 洋葱蒜蓉辣椒酱, 宫保汁, 黑椒
酱, 咸蛋黄

Seasonal Market Price Per Gram

YÀO A-LA-CARTE MENU

NOODLE 面



Knife-cut Noodles
with Mala Spices Gravy Sauce

เส้นสดแบบหั่น
เสิร์ฟพร้อมซอสหมูสับเสฉวนแบบเผ็ด
麻辣肉酱刀削面
458 THB

Vermicelli Rice Noodles
with Gravy and Seafood

เส้นหมี่ราดหน้าทะเล
湿炒海鲜米粉
588 THB

Fried Phuket Lobster
with Egg Noodle in Black Bean Gravy Sauce

กุ้งมังกรกับเส้นบะหมี่ผัดซอสเต้าซี่
豉汁焖普吉龙虾鸡蛋面
1,288 THB



Hand-pulled Noodle Soup
with Beef Cheek

เส้นสดดึงมือพร้อมแก้มวัวตุ๋น
牛肉汤面
698 THB

Fried Flat Noodle
with Wagyu Beef

ผัดซีอิ๊วเส้นใหญ่เนื้อวากิว
干炒牛河
598 THB

RICE 饭

Fujian Fried Rice
with Seafood

ข้าวผัดฟูเจี้ยนทะเล
福建烩饭
588 THB

Yào Fried Rice
with Sea Urchin and Dried Scallops

ข้าวผัดไข่หอยเม่นเสิร์ฟพร้อมหอยเชลล์แห้ง
“耀”海胆元贝炒饭
498 THB

Yào Congee
โจ๊กสไตล์เยา

白粥

298 THB

- with Lobster

เสิร์ฟพร้อมเนื้อกุ้งมังกร
加龙虾
598 THB

- with Seafood

เสิร์ฟพร้อมซีฟู้ดรวม
加混合海鲜
398 THB

- with Wagyu Beef / Free-range
Chicken / Organic Pork

เสิร์ฟพร้อมเนื้อวากิว ไก่บ้าน
หรือหมูปลอดสาร
加和牛或鸡肉或猪肉
118 THB

Steamed Jasmine Rice

ข้าวหอมมะลิ
茉莉香米饭
98 THB

Steamed Riceberries Rice

ข้าวไรซ์เบอร์รี่
黑米饭
98 THB

YÀO A-LA-CARTE MENU VEGETARIAN 蔬菜

Steamed Loofah
with Vermicelli and Garlic Sauce

บวบอบเส้นเส้นซอสกระเทียม
蒜香粉丝蒸丝瓜
298 THB



Fried Green Bean
with Dried Tofu

ผัดถั่วแขกเต้าหู้ทอด
干煸四季豆豆干
328 THB

Wok-fired Kale
with Salted Chestnut Sauce

ผัดคะน้าซอสถั่ว
芥蓝板栗
368 THB

Wok-fired Assorted Mushroom
with Soy Sauce

ผัดเห็ดรวมจังก์รพรรดิ
生抽炒菌菇
398 THB

Boiled Chinese Spinach
and Bean Curd with Ginseng

ผัดปวยเล้งใส่ฟองเต้าหู้และเมลิ็ดเก๋ากี้
西洋参腐竹浸菠菜
378 THB

GREEN OF THE DAY 当日时蔬

358 THB

- Cantonese Kale
คะน้าฮ่องกง
芥蓝
- Broccoli
บร็อคโคลี่
西兰花
- Iceberg Lettuce
ผักกาดแก้ว
西生菜
- Baby Pak Choy
ผักฉวย
菜心
- Asparagus
หน่อไม้ฝรั่ง
芦笋
- Chinese Spinach
ปวยเล้ง
菠菜

INGREDIENT CHOICES

- Fried with Salt
ผัดเกลือ
清炒
- Fried with Garlic Sauce
ผัดกระเทียม
蒜蓉
- Fried with Soy Sauce
ผัดซีอิ๊วขาว
白灼
- Fried with Pickle Soy Bean
ผัดซอสบ๊วยดอง
豆酱炒

DESSERT 甜品

Chamomile Tea Poached Pear
with Bird Nest and Aloe Jelly

ลูกสาส์ตุน ในดอกเก็กฮวย

เสิร์ฟพร้อมรังนกและเยลลี่ว่านหางจระเข้

冰鎮菊花茶炖雪梨配燕窝啫喱冻

358 THB

Pineapple Carpaccio
with Almond Pudding

สับปะรดแช่อิ่มพร้อมพุดดิงอัลมอนต์

菠萝杏仁布丁

288 THB

Chilled or Warm Pang Da Hai
with Sea Coconut

ลูกสำรองแชเย็นหรือร้อน

เสิร์ฟพร้อมลูกตาลเชื่อม

冰鎮或温熱胖大海炖海底椰

258 THB

Chilled or Warm Mango Sago
and Cantaloupe

กะทิสาคุมะม่วงแชเย็นหรือร้อน

และแคนตาลูป

冰鎮或温熱蜜瓜芒果椰汁西米露

258 THB

Seasonal Thai Fruit

ผลไม้ตามฤดูกาล

时令水果盘

258 THB

BOTTLED BEER

Chang	188
Federbräu	188
Asahi	218
Hoegaarden	318

APERITIF

Ricard	250
Campari	250
Aperol	250

GIN

Beefrater	230
Martin Miller's Reformed	300
G'Vine Floraison	350

RUM

Nusa Caña	230
Diplomatico	280
Mekhong	200
Phaya	300
Ron Zacapa 23 Years	465

VODKA

Absolut Elyx	350
Absolut Flavours	280
Absolut Blue	230

TEQUILA

Olmecca Gold	250
--------------	-----

SCOTCH

	GLASS	BOTTLE
Chivas Regal 12 Years	280	3,500
Chivas Regal 18 Years	495	6,200
Chivas Regal Royal Salute	985	11,800
Chivas Regal 25 Years	1,495	18,750
Compass Box Hedonism	945	12,435
Compass Box Spiced Tree	495	7,435

MALT WHISKEY

	GLASS	BOTTLE
The Glenlivet		3,500
Founder's Reserve	280	7,750
The Glenlivet 15 Years	620	3,960
Aberlour 16 Years	680	7,085
Aberlour 18 Years	1,455	

AMERICAN WHISKEY

	GLASS	BOTTLE
Evan Williams Black Label	250	3,125

COGNAC

Martell XO	990	12,375
Martell Cordon Bleu	900	11,250
Martell VSOP	390	4,875

BAJUI

Zhizun 20 Years	345	2,495
Qinghua 20 Years	345	2,495
Maothi Prince	195	1,995

LIQUEUR

Kahlua	230
Malibu	230
Fernet Branca	250
Borghetti Sambuca	230
Borghetti Coffee	230
Bailey's Irish Cream	230
Cointreau	230
Disaronno Amaretto	230

Freshly Squeezed Juice	178
------------------------	-----

Thai Mandarin Orange

Watermelon

Pineapple

Mango

Carrot

Whole Young Coconut

STILL WATER

	S	L
Evian (330/750ml)	149	229

Sparkling Water

	S	L
Badoit (330/750ml)	149	229
S. Pellegrino (500/750ml)	179	239

SOFT DRINKS

Pepsi, Pepsi Max, 7Up, Mirinda Orange, Chang Soda	89
--	----

Tonic Water, Ginger Ale Absolut Blue	149
--	-----

VOYAGE TEA BY RONNEFELDT

WHITE TEA ชาขาว

PAI MU DAN UJEN SPRING

This white tea is produced using the Da Bai tea bush appearing like the peony. Harvested only in Spring, Pai Du Dan is produced in the area surrounding the town of Funding. Tasting slightly sweet and similar to Silver Yin Zhen but more strength in the cup.

98 THB

PURE SILVER YIN ZHEN NEEDLES FUJIAN SPRING

One of the Grand Cru teas From China, highly delicate with downy buds and elegant in taste.

This light and subtle tea can be enjoyed at any time of the day.

148 THB

GREEN TEA ชาเขียว

RARE THAI PING HOU KUI ANHUI SPRING

This famous and rare tea from the mountains of Huangshan in the Anhui province is unique in such that legend has it that this tea's name means "Monkey king from tai ping" this exquisite tea has flowery notes that resembles the scent of orchids. (limited selection)

188 THB

JADE LUNG CHING ZHEJIANG SPRING

A classic green Chinese tea, this is one of the favorites

among Chinese people where its gardens are located around Hangzhou. Golden pale in the cup, this tea offers green notes, warmth and has long lasting flavors.

98 THB

SILVER BI LUO CHUN JIANGSU SPRING

Also know as Pi Lo Chun, this spring harvested tea is renowned for its delicate appearance fruity taste, floral aroma and showy white hairs. The name Bi Luo Chun literally means "Green Snail Spring

98 THB

CHRYSANTHEMUM TEA ชาเก๊กฮวย

This whole flower tea soothes and relaxes

98 THB

OOLONG TEA ชาอูหลง

TI KUAN YIM FUJIAN SPRING

A rare spring harvested with jade color hues and soft flowery flavors.

98 THB

HIGHLAND OOLONG FUJIAN

Grown on the slopes of Wu Yi mountains from a specific variety of tea bush, it is the most popular Oolong from the prestigious Wu Yi mountains which its 50% oxidized with a well-balanced aroma and strong toasty notes.

98 THB

THAI OOLONG #17

Delicate fresh Oolong from the plantations surrounding the Chiang Mai region imparting a cup of green herbaceous notes along with a slight sweetness at the end.

98 THB

BLACK TEA ชาดำ

PU-ERH AGED BUTTONS YUNNAN

A unique specialty from Yunnan formed into buttons.

98 THB

BLACK YUNNAN PEARLS

These rare pearls from Yunnan are soft but offer plenty of depth in taste. The pearls offer honey notes giving a complete and rounded palate.

98 THB

BLOOMING TEA ชาดอกไม้

LOVE STORY TEA FUJIAN SPRING

This hand-rolled blooming tea in a heart shape will blossom into a magical wonder when infused in a class tea pot.

148 THB

BUDDHA ICE FLOWER TEA FUJIAN SPRING

This beautiful crafted green tea is shaped into a buddha ball for a soft and light aromatic flavor best served in a glass tea pot.

148 THB

DIM SUM 点心

STEAMED 蒸点 ต้มขำนิ่ง

"Xiao Long Bao"

Shanghai Pork Dumpling (3pcs)

เสี่ยวหลงเปาแบบดั้งเดิม

猪肉小笼包 (3 个)

128 THB

Crab Claw and Shrimp

with Spicy Lime Sauce (2pcs)

กรรเชียงปูและกุ้งนึ่งมะนาว

辣椒柠檬蟹肉虾球 (2 个)

198 THB

"Xiao Long Bao"

with Smoked Duck (3pcs)

เสี่ยวหลงเปาไส้เป็ดรมควัน

烟熏鸭肉小笼包 (3 个)

128 THB

"Liu Sha Bao"

Salted Egg Yolk Bun (2pcs)

ซาลาเปาไส้ไข่เค็มลาวา

流沙包 (2 个)

148 THB

Shrimp Shu Mai (3pcs)

ขนมหีบกุ้ง

鲜虾烧卖 (3 个)

158 THB

Pork Dumpling

in Oolong Tea Soup (1pcs)

เกี้ยวหมูซุบน้ำชาอูหลง

菌汤猪肉饺 (1 个)

138 THB

"Fen Guo"

Vegetables Dumpling (3pcs) (V)

ผักกวางตุ้งไส้เจ

素粉果 (3 个)

118 THB

Shrimp Wonton

with Szechuan Mala Sauce (6pcs)

เกี้ยวกุ้งซอสเสฉวน

麻辣虾云吞 (6 个)

298 THB

Haw Gao with Foie Gras and Shrimp (3pcs)

อะเก๋ไส้กุ้งและตับห่าน

鹅肝虾饺 (3 个)

258 THB

Beetroot Haw Gao with Shrimp (3pcs)

อะเก๋บีทรูทไส้กุ้ง

红菜头虾饺 (3 个)

158 THB

Seaweed Dumpling

with Shrimp and X.O. Sauce (3pcs)

สาหร่ายกุ้งซอสเอ็กซ์โอ

XO 酱海带饺 (3 个)

168 THB

(V) Vegetarian

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.

DEEP-FRIED AND PAN-FRIED

煎炸點心 ติมซ่าทอดและเจียน

Shrimp and Avocado
Wrapped in Tofu Sheet (3pcs)
กุ้งทอดห่อฟองเต้าหู้สอดใส่อะโวคาโด
牛油果腐皮虾卷 (3 个)
178 THB

Duck Taro
with Mango Sauce (2pcs)
เผือกทอดใส่เปิดและซอสมะม่วง
芒果酱鸭芋角 (2 个)
168 THB

Corn and Cheese Ravioli (3pcs) (V)
เกี้ยวข้าวโพดชีส
芝士粟米饺 (3 个)
158 THB

Crab Roll with Tofu Sheet (6pcs)
หอยจ๊อปู
腐皮蟹肉卷 (6 个)
278 THB

Pork Ball with Sesame (3pcs)
งาทอดใส่หมูสับ
猪肉麻球 (3 个)
178 THB

Vegetables Spring Roll (6pcs) (V)
ปอเปี๊ยะทอดใส่เจ
蔬菜春卷 (6 个)
178 THB

Fish and Chives Dumpling (6pcs)
ก๊วยซ่าปลา
鱼肉韭菜煎饼 (6 个)
198 THB

Shanghai Style Juicy Pork Buns (6pcs)
上海生煎包 (6 个)
ซาลาเปาเจียนแบบเซี่ยงไฮ้
198 THB

Pan-fried Daikon Cake (6pcs) (V)
ขนมผักกาดเจ
辣椒酱炒素萝卜糕
178 THB

BBQ Pork Puff (2pcs)
肉松烧饼 (2 个)
พายหมูแดง
168 THB

(V) Vegetarian

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.