

SET MENU A

3,888++ THB per person

Peking Duck Roll with Caviar

เปิดปีกกึ่งห่อแป้งแพนเค้กเสิร์ฟ

พร้อมคาเวียร์

鱼子酱烤鸭卷

Grilled Scallop and Crispy Pork Belly

with X.O. Sauce

หอยเชลล์ออกไก้โดย่าง

พร้อมหมูกรอบและซอสเอ็กซ์โอ

XO 酱烧肉北海道带子

Flower Shaped Bean Curd

in Morel Mushroom Soup (V)

ซุปรำเต้าหู้ดอกเหมยเสิร์ฟพร้อมเห็ดโมเรล

羊肚菌菊花豆腐汤 (素)

Wok-fried Japanese Wagyu A5

with Szechuan Sauce

เนื้อวากิวญี่ปุ่นเกรดเอห้า

ผัดซอสเสฉวน

宫保汁炒和牛

Fried Phuket lobster

with Honey Plum Chili Sauce

กุ้งมังกรผัดซอสบ๊วยแบบเผ็ด

蜜辣汁普吉龙虾

Steamed Loofah

and Vermicelli with Garlic Sauce

บวบอบวุ้นเส้นซอสกระเทียม

蒜蓉粉丝蒸丝瓜

Fujian Fried Rice with Seafood

ข้าวผัดฟูเจี้ยนทะเล

福建烩饭

Chamomile Tea Poached Pear

with Bird Nest and Aloe Jelly

ลูกสาส์ตุนในดอกเก็กฮวย

เสิร์ฟพร้อมรังนกและเยลลี่วุ้นหางจระเข้

冰镇菊花茶炖雪梨配燕窝啫喱冻

Seasonal Thai Fruit

ผลไม้ตามฤดูกาล

时令水果盘

(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.

SET MENU B

2,888++ THB per person

Fried Snow Fish with Tea Soy Sauce

ปลาหิมะทอดซอสชาจีน
茶熏鳕鱼

Drunken Chicken Salad
with Spicy Peanut Dressing

สลัดไก่แซ่เหล้า
เสิร์ฟพร้อมซอสถั่วลิสงแบบเผ็ด
醉鸡配辣味花生酱

Pumpkin Soup and Crab Meat
with Rice Cracker

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

Deep-fried Ayutthaya King River Prawn
in Oolong Tea Sauce

กุ้งแม่น้ำทอดซอสชาอู่หลง
暹罗铁观音烧阿育他亚大头河虾

Knife-cut Noodle with Mala Sauce
and Minced Pork

เส้นสดแบบหั่น
เสิร์ฟพร้อมซอสหมูสับเสฉวนแบบเผ็ด
麻辣肉酱刀削面

Chilled Pang Da Hai
with Sea Coconut

ลูกสำรองแช่เย็น
เสิร์ฟพร้อมลูกตาลเชื่อม
冰镇或温热胖大海炖海底椰

Seasonal Thai Fruit

ผลไม้ตามฤดูกาล
时令水果盘

 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.

TASTING MENU

3,288++ THB per person

BACK TO 80's YAOWARAD STREET 80 年代的中国城

AMUSE BOUCHE 餐前小吃

Vegetarian Platter

ชุดออเดิร์ฟผัก

田园时蔬盘

3 Bites of Duck

ของว่างเนื้อเป็ด

鸭三吃

- Cherry Duck Liver Terrine
มะเขือเทศเชอร์รี่ตับห่าน
樱桃鸭肝冻
- Beijing Duck Roll
เปิดปีกกึ่งมันโรล
烤鸭卷
- Sugar Cane Smoked Duck
เปิดอบชานอ้อย
甘蔗烟熏鸭

DIM SUM 点心

Dim Sum Ink and Beet Ha Gaw

อะเก๋หมึกดำและอะเก๋บีทรูท

墨鱼汁和红菜头虾饺

SOUP 汤

96-Hours Cooked Aged Fish Maw

with "Cong Cao"

กระเพาะปลาตุ๋นและถั่งเช่าในซุปรืด

慢火炖虫草花花胶汤

SURF AND TURF 海陆汇

Fried Scallop and Crispy Pork Belly

with X.O. Sauce

หอยเชลล์และหมักรอบผัดซอสเอ็กซ์โอ

XO 酱烧肉北海道带子

Japanese Wagyu A5 and Ginseng Braised Abalone

with White Mushrooms Sauce

เนื้อวากิวและเป่าฮ็อตุ่นโสมในซอสเห็ดขาว

煎 A5 和牛配西洋参小鲍鱼白玉菇汁

SEA TO RIVER 河海汇

Grouper Fish Fillet and King River Prawn

in Oolong Tea Soy Sauce

ปลาเก๋าดำและกุ้งแม่น้ำซอสชาอูหลง

暹罗铁观音烧安达曼海石斑和湄南河大头河虾

NOODLE 面

Knife-Cut Noodle with Spicy Mala Gravy Sauce

and Minced Pork

เส้นสดแบบหั่น

เสิร์ฟพร้อมซอสหมูสับเสฉวนแบบเผ็ด

麻辣肉酱刀削面

DESSERT 甜品

Chamomile Tea Poached Pear

with Bird Nest and Aloe Jelly

ลูกสาส์ตุ่นในดอกเก๊กฮวย

เสิร์ฟพร้อมรังนกและเยลลี่วุ้นหางจระเข้

冰镇菊花茶炖雪梨配燕窝啫喱冻

PETIT FOURS 茶点

Walnut and Jujube Puff

วอลนัทพีไฟ้ฟูทูราจิ้น

红枣核桃酥