

Tasting Set Menu

เซตเมนู 赏味套餐 / THB 2,888 per person

Appetizer Platter 头盘

Crispy Whitebait Fish with Green Tea Powder and Pumpkin Seeds

抹茶椒盐银鱼和南瓜子

ปลาเงินทอดโรยผงชาเขียวพร้อมเมล็ดฟักทอง

Peking Duck Roll, Wok-fried Green Bean with Dried Tofu, Pork Dumpling “Xiao Long Bao”

烤鸭卷, 四季豆腐干, 猪肉小笼包

เปิดปักกิ่งโรล ผัดถั้วแขกและ เสี่ยวหลงเป่า

Soup 汤

Flower Shaped Bean Curd Mushroom Soup

菌汤羊肚菌菊花豆腐

ซูปดอกไม้

Main Course 主菜

Snow Fish with Tea Soy Sauce

熏鳕鱼

ปลาหิมะทอดในซอสซีอิ๊วหวาน

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

蟹肉澳带荷叶糯米饭

ข้าวห่อใบบัวหอยเชลล์และเนื้อปูทะเลจันทบุรี

Or

Fried Ayuthaya King River Prawn in Oolong Tea Soy Sauce (1 Whole Prawn)

铁观音头抽焖阿育塔亚大河虾 (一只)

กุ้งแม่น้ำผัดซอสใบชาอู่หลง (1 ตัว)

Dessert 甜品

Crispy Deep-fried Sticky Rice and 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

เปาะเปี๊ยะไส้ข้าวเหนียวเผือกทอดเสิร์ฟ พร้อมไอศกรีมวานิลลา

Tasting Set Menu

เซตเมนู 赏味套餐 / THB 3,888 per person

Appetizer Platter 头盘

Fried Snow Fish Shanghai Style with Sweet Soy Sauce

上海熏鲳鱼

ปลาหมึกทอด ซอสซีอิ๊วหวานสไตล์เซี่ยงไฮ้

Traditional Shrimps with “Jing Cong Cao” Mushroom and Foie Gras Dumpling “Ha Gaw”

鹅肝虫草花虾饺

อะเกากุ้ง ถังเช่า และต๋ับห่าน

Soup 汤

Japanese Taraba Crab Meat Soup with Bitter Melon and Dried Scallop

日本长脚蟹肉凉瓜元贝羹

ซุ๊ปซันใส่มะระพร้อมเนื้อปูทาราบะ

Main Course 主菜

Braised Australian Abalone in Golden Broth

金汤澳洲小鲍鱼

เป่าฮ้อตุ๋นในซอสสีทอง

Fried Phuket Lobster and Egg Noodle with Black Bean Sauce

豉汁鸡蛋面普吉龙虾

บะหมี่กุ้งมังกรภูเก็ตซอสเต้าซี่

Or

Steamed Loofah with Chanthaburi Sea Mud Crab and Garlic Sauce

蒜蓉蟹肉蒸丝瓜

บวบและเนื้อปูจันทบุรีนึ่งซอสกระเทียม

Dessert 甜品

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

蛋白银杏杏仁露配杏仁脆片

แปะก๊วยกับไข่ขาว โนนมอัลมอนต์ เสิร์ฟพร้อมคุกกี้อัลมอนต์

Tasting Set Menu

เซตเมนู 赏味套餐/ THB 5,888 per person

Appetizer Platter 头盘

Peking Duck Roll with Pan-fried Foie Gras

鱼子酱芥末烤鸭卷

เปิดปีกกึ่งห่อแป้ง พร้อมดับทานทอด

Scallop with Shrimp Shumai

澳带虾烧卖

ขนมจีบกุ้งและหอยเชลล์ พร้อมไข่ปลาการ์เวียร์

Black Sesame Ball with Shrimps, Bird's Nest and Golden Broth

燕窝金汤虾麻球

ลูกงาทอดใส่กุ้งและน้ำซุปรังนก

Soup 汤

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

慢煮虫草花花胶羹

ซุปกระเพาะปลาสดเห็ดจีนตั้งเตาตุ๋น 96 ชั่วโมง

Main Course 主菜

Braised Australian Abalone in Golden Broth

金汤澳洲小鲍鱼

เป่าอ้อตุ๋นในซอสสีทอง

Stir-fried Wagyu Beef with Mushrooms in XO Sauce

XO酱炒蘑菇和牛

ผัดเนื้อวากิวและเห็ดผัดซอสเอ็กซ์โอ

Fried Ayuthaya King River Prawn in Oolong Tea Soy Sauce (1 Whole Prawn)

铁观音头抽焖阿育塔亚大河虾 (一只)

กุ้งแม่น้ำผัดซอสใบชาอูหลง (1 ตัว)

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

老北京炸酱刀削面或拉面

เส้นสดดึงมือซอสหมูสับ

Dessert 甜品

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

冰镇菊花茶炖梨和燕窝芦荟冻

ลูกสาส์ตุนชาเก๊กฮวย เสิร์ฟพร้อมรังนกและวุ้นว่านหางจระเข้