



HORS D'OEUVRES

ออร์เดิร์ฟ
熱冷拼盤

	SIZE S / (小)	SIZE M / (中)	SIZE L / (大)
1. <i>Emperor's salad</i> 皇帝沙拉 สลัดฮ่องเต้	-	830.-	1,680.-
2. <i>Four happiness cold cut combination</i> 精選四式冷盤 ออร์เดิร์ฟเย็น 4 อย่าง	-	830.-	1,680.-
3. <i>Sliced pork leg and jelly fish, served cold</i> 海蜇熏蹄 ขาหมูเย็นแมงกะพรุน	350.-	480.-	630.-
4. <i>Four seasons hot hors d'oeuvres</i> 特色四果 ออร์เดิร์ฟร้อน 4 อย่าง	-	1,200.-	1,800.-
5. <i>Deep fried prawn balls</i> 桂林炸蝦圓 ลูกชิ้นกุ้งก๊วยหลิน	440.-	700.-	960.-
6. <i>Fried shark's fin with scrambled eggs</i> 蛋炒魚翅 หุจลามผัดแห้ง	830.-	1,240.-	1,780.-
7. <i>Marinated shredded chicken with jelly fish, served cold</i> 凉拌海蜇手撕雞 แมงกะพรุนเย็นไก่เส้น	280.-	560.-	830.-
8. <i>Cooked chicken marinated in "Shashing wine"</i> 紹興醉雞 ไก่แซ่เหล้า	280.-	560.-	830.-
9. <i>Deep fried small silver fish with herbs</i> 鹽椒焗銀魚 ปลาเงินอบเครื่องเทศ	440.-	840.-	1,260.-
10. <i>Baked ginkgo nut with salt</i> 鹽椒炸白果 แปะก๊วยจักรพรรดิ	220.-	420.-	560.-



SHARK'S FIN

หุฉินลาม
魚翅

PORTION

- | | |
|---|---------|
| 11. <i>The monk jumps over the wall soup</i>
原盅佛跳牆
พระกระโดดกำแพง | 2,760.- |
| 12. <i>Braised superior tiger shark's fin in brown sauce with clear soup</i>
紅燒一清湯大魚翅 (100公克)
หุฉินลามแผ่นพิเศษ (หอยฟู่) น้ำแดง-น้ำใส 1 ซีด | 2,760.- |
| 13. <i>Braised superior shark's fin in brown sauce</i>
紅燒大魚翅
หุฉินลามน้ำแดงพิเศษ | 1,050.- |
| 14. <i>Boiled shark's fin soup with bamboo pith</i>
清湯竹笙炖魚翅
หุฉินลามตุ๋นเชื้อไผ่น้ำใส | 1,260.- |
| 15. <i>Braised shark's fin soup with crab meat</i>
紅燒螃蟹肉魚翅
หุฉินลามเนื้อปูน้ำแดง | 700.- |
| 16. <i>Superior shark's fin in clear soup</i>
清湯炖魚翅
หุฉินลามแผ่นน้ำใส (พิเศษ) | 1,110.- |
| 17. <i>Double boiled superior shark's fin with Yunnan ham</i>
(order in advance)
魚翅炖雲腿
หุฉินลามแผ่นตุ๋นแฮมจีน | 1,110.- |
| 18. <i>Double boiled shark's fin with Chinese herbs</i>
淮杞炖魚翅
หุฉินลามตุ๋นเครื่องยาจีน | 1,110.- |
| 19. <i>Double boiled shark's fin with dried scallop</i>
干貝炖魚翅
หุฉินลามตุ๋นกังปวย | 1,260.- |



SOUP

ซุ
ป
湯

SIZE S / (小) SIZE M / (中) SIZE L / (大)

- | | | | |
|---|---|----------------------------|---------|
| 20. Double boiled black chicken soup with ginseng
人參炖烏雞
ซุ๊ปไก่ดำตุ๋นโสมจีน | - | - | 2,200.- |
| 21. Double boiled bamboo pith soup with bird's nest
竹笙炖燕窩
ซุ๊ปเหื่อไม้ตุ๋นรังนก | | Per Person / (每客) | 820.- |
| 22. Bamboo pith in clear soup
清湯竹笙
ซุ๊ปใสเหื่อไม้ | | Per Person / (每客) | 280.- |
| 23. Fresh fish maw with black mushroom
(clear soup or brown sauce)
魚肚炖香菇 (清汤-红烧)
ซุ๊ปกระเพาะปลาสดเห็ดหอม (น้ำใสหรือน้ำแดง) | | Per Person / (每客) | 620.- |
| 24. Hot and sour soup "Szechuan" style
四川酸辣湯
ซุ๊ปเสฉวน | | Per Person / (每客) | 380.- |
| 25. Mixed seafood with bean curd in thick soup
什錦海鮮豆腐湯
ซุ๊ปเต้าหู้รวมมิตรทะเล | | Per Person / (每客) | 390.- |
| 26. Shrimp wonton soup
蝦餃
เกี๊ยวน้ำกุ้ง | | Per Person / (每客) | 280.- |
| 27. Braised dried fish maw in brown sauce
紅燒魚肚湯
ซุ๊ปกระเพาะปลาแห้งน้ำแดง | | Per Person / (每客) | 380.- |
| 28. Braised fresh fish maw in brown sauce
煎魚魚肚湯
ซุ๊ปกระเพาะปลาสดปลาเจียน | - | Per Person / (每客)
800.- | 6,800.- |



ABALONE

เป๋าฮื้อ
鮑魚

SIZE S / (小) SIZE M / (中) SIZE L / (大)

- | | | | |
|--|---------|---------|---------|
| 29. Braised sliced abalone and fish maw
紅燒魚肚炖鮑魚
เป๋าฮื้อกระเพาะปลาสดน้ำแดง | 1,540.- | 2,980.- | 4,460.- |
| 30. Fried diced abalone in oyster sauce
蠔油煎鮑角
เป๋าฮื้อก้อนเจียนน้ำมันหอย | - | 6,000.- | 9,400.- |
| 31. Braised sliced abalone and black mushroom with crispy lettuce
冬菇扒鮑片
เป๋าฮื้อเห็ดหอมน้ำแดง | 1,100.- | 2,220.- | 2,760.- |
| 32. Braised sliced abalone with deer ligament
紅燒鮑片鹿根
เป๋าฮื้อแผ่นเอ็นกวางน้ำแดง | 1,340.- | 2,680.- | 3,560.- |
| 33. Braised sliced abalone with goose webs in clay pot
砂鍋鵝掌鮑片
เป๋าฮื้อแผ่นขาห่านหม้อดิน | 1,260.- | 1,860.- | 2,680.- |
| 34. Braised sliced abalone with assorted seafood in clay pot
砂鍋什錦海鮮鮑片
เป๋าฮื้อแผ่นฮ่องเต้หม้อดิน | 1,740.- | 2,520.- | 3,360.- |
| 35. Braised sliced abalone with sea cucumber in brown sauce
海參扒鮑片
เป๋าฮื้อแผ่นปลิงทะเลน้ำแดง | 2,100.- | 2,800.- | 3,680.- |
| 36. Braised sea asparagus with crispy lettuce
蠔油煎海蘆筍、脆萵筍
หน่อไม้ทะเลเจียนน้ำมันหอยกับผักกาดแก้ว | - | - | 1,104.- |



HONG KONG STYLE BARBECUED

ของย่างสไตล์ฮ่องกง

港式拼燒類

SIZE S / (小) SIZE M / (中) SIZE L / (大)

37. <i>Whole suckling pig</i> 脆皮全豬 หมูหัน	-	-	2,800.-
38. <i>Roasted Peking duck, whole</i> 北京鴨 เป็ดปักกิ่ง	-	-	1,460.-
39. <i>Baked pork spare ribs with honey</i> 蜜汁燒排骨 ซี่โครงหมูอบน้ำผึ้งย่าง	220.-	420.-	630.-
40. <i>Barbecued pork & duck</i> 烤鴨、叉燒 เป็ดย่างและหมูแดง	280.-	560.-	830.-

PIGEON

นกพิราบ

乳鴿

41. <i>Roasted pigeon with Chinese kale</i> 脆皮乳鴿皇 นกพิราบทอดยอดผัก	580.- / Per Piece		
42. <i>Sautéed minced pigeon with lettuce</i> 生炒乳鴿菰 นกพิราบผัดเมี่ยง	580.- / Per Piece		
43. <i>Stir fried Ostrich meat with black pepper sauce</i> 黑胡椒炒鴕鳥肉 นกกระจอกเทศผัดพริกไทยดำ	400.-	650.-	800.-



SCALLOPS AND SEA CUCUMBER

หอยเชลล์ – ปลิงทะเล

扇貝、海參

SIZE S / (小) SIZE M / (中) SIZE L / (大)

- | | | | |
|---|-------|---------|-------------------|
| 44. <i>Stewed dried scallops with seaweed</i>
海藻炖干貝
กั้งปวยสาหร่ายทะเลน้ำแดง | | | 420.- / Per Piece |
| 45. <i>Stewed dried scallops with fresh garlic</i>
蒜頭炖干貝
กั้งปวยกระเทียมโทนน้ำแดง | | | 420.- / Per piece |
| 46. <i>Stir fried dried scallops with scrambled eggs</i>
香炒干貝
กั้งปวยผัดแห้ง | 830.- | 1,140.- | 1,380.- |
| 47. <i>Braised sea cucumber with black mushrooms</i>
香菇海參
ปลิงทะเลเห็ดหอมน้ำแดง | 920.- | 1,820.- | 2,720.- |
| 48. <i>Braised sea cucumber in brown sauce</i>
紅燒兩式海參
ปลิงทะเลสองกษัตริย์น้ำแดง | 960.- | 1,920.- | 2,860.- |
| 49. <i>Sautéed fresh scallops with celery</i>
西芹炒扇貝
หอยเชลล์สดผัดคีนช่ายฝรั่ง | 630.- | 1,260.- | 1,980.- |
| 50. <i>Stir fried fresh scallops with black bean sauce</i>
豉汁炒扇貝
หอยเชลล์ผัดเต้าซี่ | 630.- | 1,260.- | 1,980.- |
| 51. <i>Steamed sea cucumber stuffed with prawns</i>
蝦仁蒸海參
ปลิงทะเลยัดไส้กุ้งนึ่ง | 980.- | 1,940.- | 2,980.- |
| 52. <i>Sautéed scallops with X.O. sauce</i>
扇貝炒 X.O. 汁
หอยเชลล์ผัดซอสเอ็กซ์.โอ. | 830.- | 1,680.- | 2,220.- |
| 53. <i>Sautéed scallops and prawns with vegetables</i>
扇貝蝦仁炒椰菜花
พอกษามาลี | 630.- | 1,140.- | 1,680.- |
| 54. <i>Stir fried sea cucumber with basil leaf</i>
甲拋炒海參
ปลิงทะเลผัดกะเพรา | 760.- | 980.- | 1,640.- |
| 55. <i>Steamed scallops with garlic and vermicelli</i>
蒜茸銀絲蒸扇貝
หอยเชลล์นึ่งกระเทียมวุ้นเส้น | 120.- | - | - |



LOBSTER / กุ้งมังกร / 龍蝦

PORTION (PER 100 GRAMS.)

- | | |
|---|--------------------|
| 56. King size local lobster salad
大龍蝦沙拉 (100公克)
สลัดกุ้งมังกร | 500.- / Per 100 g. |
| 57. Stir fried local lobster in Shanghai sauce
上海醬干炒龍蝦 (100公克)
กุ้งมังกรผัดซอสเซี่ยงไฮ้ | 500.- / Per 100 g. |
| 58. Sautéed local lobster with black bean sauce
豉椒炒龍蝦 (100公克)
กุ้งมังกรผัดซอสเต้าซี่ | 500.- / Per 100 g. |
| 59. Steamed local lobster with fresh garlic
蒜茸蒸龍蝦 (100公克)
กุ้งมังกรนึ่งกระเทียม | 500.- / Per 100 g. |
| 60. Baked local lobster with double consommé
上湯焗龍蝦 (100公克)
กุ้งมังกรกรอบหัวซุปล | 500.- / Per 100 g. |
| 61. Stir fried local lobster in chilli and salt
鹽椒焗龍蝦 (100公克)
กุ้งมังกรผัดพริกเกลือ | 500.- / Per 100 g. |

PRAWNS / กุ้ง / 蝦

SIZE S / (小) SIZE M / (中) SIZE L / (大)

- | | | | |
|--|--------------------|---------|---------|
| 62. Sautéed crystal prawns
玻璃蝦球
กุ้งแก้วเจียรไน | 630.- | 900.- | 1,260.- |
| 63. Sautéed prawns with chilli "Szechuan" style
四川蝦仁
กุ้งผัดเสฉวน | 630.- | 900.- | 1,260.- |
| 64. Sautéed prawns with cashew nuts
腰果炒蝦仁
กุ้งผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ | 560.- | 830.- | 1,110.- |
| 65. Deep fried prawns with mayonnaise sauce
沙拉脆皮蝦
กุ้งทอดครีมสลัด | 700.- | 1,050.- | 1,380.- |
| 66. Stir fried prawns with salt and chilli
鹽椒焗蝦 (100公克)
กุ้งผัดพริกเกลือ | 170.- / Per 100 g. | | |
| 67. Steamed prawns with fresh garlic
蒜茸蒸生蝦 (100公克)
กุ้งนึ่งกระเทียม | 170.- / Per 100 g. | | |
| 68. Fried prawns with fish sauce
魚露炸蝦 (100公克)
กุ้งทอดน้ำปลา | 170.- / Per 100 g. | | |
| 69. Stir fried prawns with black pepper sauce
黑胡椒炒蝦 (100公克)
กุ้งผัดพริกไทยดำ | 170.- / Per 100 g. | | |



CRAB CLAWS

ก้ามปู
钳蟹

- | | |
|---|-------------------|
| 70. Braised crab claws in oyster sauce
蠔油煎钳蟹
ก้ามปูเจียนน้ำมันหอย | 540.- / Per Piece |
| 71. Deep fried crab claws wrapped with minced prawns
百花釀钳蟹
กุ้งบดห่อก้ามปูทอด | 240.- / Per Piece |
| 72. Baked crab claws with black bean sauce
豉椒干焗钳蟹
ก้ามปูอบเต้าซี่ | 600.- / Per Piece |
| 73. Steamed crab claws in soya sauce
豉油蒸钳蟹
ก้ามปูนึ่งซีอิ้ว | 600.- / Per Piece |
| 74. Steamed crab claws and bamboo pith in white sauce
清蒸竹笙钳蟹
ก้ามปูยัดไส้เห็ดไม้นิง | 680.- / Per Piece |
| 75. Baked crab claws with vermicelli in clay pot
砂鍋銀絲钳蟹煲
ก้ามปูอบวุ้นเส้น | 560.- / Per Piece |

ALIVE FISH

ประเภทปลา
魚

- | | |
|---|----------------------|
| 76. Red garoupa
紅石斑魚
ปลาเก๋าแดง | Market Price / (每公克) |
| 77. Snow fish
鱈魚
ปลาหิมะ | 540.- / Per Piece |
| 78. Sand goby
刺鰍魚
ปลานุ้ | Market Price / (每公克) |
| 79. Stir Fried Fillet of garoupa with black pepper sauce
黑胡椒炒石斑魚
เนื้อปลาเก๋าคัดพริกไทยดำ | Market Price / (每公克) |
| 80. Fried garoupa in brown sauce
紅燒石斑魚
ปลาเก๋าน้ำแดง | Market Price / (每公克) |

CHICKEN / ไก่ / 雞

SIZE S / (小) SIZE M / (中) SIZE L / (大)

- | | | | |
|---|-------|-------|-------|
| 81. <i>Stir fried chicken with celery</i>
西芹炒雞
ไก่ผัดคีนซ่ายฝรั่ง | 280.- | 560.- | 700.- |
| 82. <i>Sautéed chicken with dried chilli and cashew nuts</i>
宮保炒雞丁
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์พริกแห้ง | 280.- | 560.- | 700.- |
| 83. <i>Fried boneless chicken lemon sauce</i>
西檸煎軟雞
ไก่ซอสมะนาว | 280.- | 560.- | 700.- |
| 84. <i>Baked chicken in clay pot</i>
砂鍋焗雞
ไก่อบหม้อดิน | - | 420.- | 830.- |
| 85. <i>Stir fried 5-kind of nut with chicken</i>
雞丁炒五果
ไก่ผัดโหงวถั่ว | 400.- | 600.- | 800.- |
| 86. <i>Baked goose webs in clay pot</i>
砂鍋焗鵝掌
ขาห่านอบหม้อดิน | 130.- | - | - |
| 87. <i>Baked goose webs with egg noodle in clay pot</i>
砂鍋麵焗鵝掌
ขาห่านอบบะหมี่หม้อดิน | 150.- | - | - |

BEEF AND PORK / เนื้อและหมู / 牛肉、豬肉

- | | | | |
|--|-------|-------|-------|
| 88. <i>Fillet steak "Hong Kong" style</i>
中式牛柳
เนื้อสันซอสฮ่องกง | 280.- | 560.- | 830.- |
| 89. <i>Sautéed sliced beef with oyster sauce</i>
蠔油炒牛肉
เนื้อผัดน้ำมันหอย | 280.- | 560.- | 830.- |
| 90. <i>Sautéed sweet and sour pork</i>
菠蘿炒豬肉
หมูผัดเปรี้ยวหวาน | 220.- | 430.- | 630.- |

BEAN CURD / เต้าหู้ / 豆腐

- | | | | |
|---|-------|-------|-------|
| 91. <i>Steamed bean curd stuffed with minced prawns</i>
蝦仁蒸豆腐
เต้าหู้ยัดไส้กุ้งนึ่ง | 350.- | 630.- | 900.- |
| 92. <i>Bean curd "Ma Fo" style with minced pork</i>
麻婆豆腐
เต้าหู้มาผอ | 260.- | 480.- | 780.- |
| 93. <i>Bean curd with brown sauce in clay pot</i>
紅燒豆腐煲
เต้าหู้น้ำแดงหม้อดิน | 260.- | 480.- | 780.- |



VEGETABLES

ผัก
蔬菜

SIZE S / (小) SIZE M / (中) SIZE L / (大)

- | | | | |
|--|-------|-------|-------|
| 94. Sautéed seasonal vegetables with dried scallop
蔬菜扒干貝
ผัดผักสดหน้ากังปวย | 480.- | 630.- | 830.- |
| 95. Sautéed vegetables and black mushrooms with crab meat
蔬菜冬菇扒螃蟹肉
ผัดผักเห็ดหอมราดเนื้อปู | 350.- | 550.- | 780.- |
| 96. Sautéed bamboo pith with mixed vegetables in a lotus leaf
荷葉竹笙扒上素
ผัดเจ๊ราดเห็ด (ห่อใบบัว) | 280.- | 480.- | 690.- |
| 97. Sautéed black mushrooms and lettuce with oyster sauce
香菇萵笋
ผัดผักกาดแก้วราดเห็ดหอม | 280.- | 480.- | 690.- |
| 98. Broccoli in oyster sauce
蠔油炒西蘭花
บร็อคโคลี่น้ำมันหอย | 350.- | 550.- | 780.- |
| 99. Young Hong Kong kale in oyster sauce
蠔油港式芥蘭
คะน้าฮ่องกงน้ำมันหอย | 310.- | 480.- | 780.- |
| 100. Sautéed Chinese spinach
炒菠菜
ผัดปวยเล้ง | 280.- | 480.- | 690.- |
| 101. Sautéed garland chrysanthemum
炒茼蒿
ผัดตั้งโอ๋ | 280.- | 480.- | 690.- |
| 102. Sautéed morning glory
烈火空心菜
ผัดผักบุ้งไฟแดง | 220.- | 420.- | 580.- |
| 103. Boiled spinach with preserved egg in clay pot
皮蛋上汤苋菜
ผักโขมอบไข่เยี่ยวม้าหม้อดิน | - | 480.- | 690.- |



RICE AND NOODLES

ข้าวและก๋วยเตี๋ยว
飯、麵

	SIZE S / (小)	SIZE M / (中)	SIZE L / (大)
104. <i>Fried rice "Yang Chow" style</i> 揚州炒飯 ข้าวผัดหยางเจา	280.-	560.-	830.-
105. <i>Fried rice with salted fish</i> 鹹魚炒飯 ข้าวผัดปลาเค็ม	280.-	560.-	830.-
106. <i>Fried rice with crab meat</i> 螃蟹肉炒飯 ข้าวผัดปู	280.-	560.-	830.-
107. <i>Fried "E-Fu" noodles with crab meat</i> 螃蟹肉干炒伊麵 บะหมี่อีฟูผัดแห้งเนื้อปู	280.-	560.-	830.-
108. <i>Fried noodles with shredded barbecued pork and spring onions</i> 干炒麵叉燒鮑魚汁 บะหมี่ผัดแห้งหมูแดง ชิง ต้นหอม ซอสเป่าฮื้อ	280.-	560.-	830.-
109. <i>Fried egg noodles "Fukien" styles</i> 福建炒麵 บะหมี่ฮกเกี้ยน	280.-	560.-	830.-
110. <i>Fried rice noodles topped with seafood and gravy</i> 河粉炒海鮮 ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าทะเล	350.-	630.-	900.-
111. <i>Fried rice noodles topped with pork and gravy</i> 河粉炒豬肉 ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าหมู	280.-	560.-	830.-
112. <i>Fried rice noodles topped with prawns and gravy</i> 河粉炒蝦仁 ก๋วยเตี๋ยวราดหน้ากุ้ง	350.-	630.-	900.-
113. <i>Fried rice noodles topped with fillet fish in black bean sauce</i> 豉椒魚片炒河粉 ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าปลาเต้าซี่	350.-	630.-	900.-
114. <i>Fried "Shanghai" noodles</i> 干炒上海河粉 ก๋วยเตี๋ยวเซี่ยงไฮ้ผัดแห้ง	280.-	560.-	830.-



DESSERTS

ของหวาน

甜品

SIZE S / (小) SIZE M / (中) SIZE L / (大)

- | | | |
|--|-------|--------------------------------|
| 115. Deep fried mashed taro puff wrapped with dried Melon seed
金黃芋泥
เผือกทองคำ | | 45.- / Piece |
| 116. Ginkgo nuts in syrup (hot or ice)
熱、冷 白果
แปะก๊วย (ร้อน-เย็น) | 180.- | Per person / (每客)
- 1,680.- |
| 117. Ginkgo nuts and bird's nest in syrup (hot or ice)
熱、冷 燕窩白果
แปะก๊วยรังนก (ร้อน-เย็น) | | Per person / (每客)
830.- |
| 118. Bird's nest in syrup (premium brand)
特炖燕窩 熱
รังนกร้อน (พิเศษ) | | Per person / (每客)
830.- |
| 119. Bird's nest in Chinese pear
雪梨炖燕窩
รังนกตุ๋นในลูกสาส์ | | Per person / (每客)
700.- |
| 120. Cantaloupe and sago
蜜瓜西米露冷
สาธุแคนตาลูปเย็น | 120.- | Per person / (每客)
- 830.- |
| 121. Fried Chinese Pancake
棗泥窩餅
พุทราจีนทอด | - | 420.- 560.- |
| 122. Seasonal of fresh fruits
季節水果盆
ผลไม้สดตามฤดูกาล | 280.- | 560.- 700.- |
| 123. Sesame dumpling in ginger syrup
芝麻羌湯丸
บัวลอยจีนเซียงไฮ้ | 130.- | Per person / (每客)
- 1,350.- |



1. ทั่วขี้เหล็กห่อหอยนางรม

Steamed noodles rolls with shrimps

110.-



2. ทั่วขี้เหล็กห่อหอยนางรมไส้หมู

Savory steamed rice noodle Rolls

90.-



3. ทั่วขี้เหล็กห่อหอยนางรมไส้หมูแบบฮ่องกง

Steamed noodle rolls with barbecued pork Hong Kong style

80.-



4. ขนมห่อหอยนางรม

Steamed stuffed wonton sheet with shrimp

90.-



5. ขนมห่อหอยนางรมสีเขียว

Steamed stuffed green wonton sheet with shrimp

90.-



6. ขนมหีบบั๋นฮ่องกง

Steamed stuffed wonton sheet
Hong Kong style

90.-



7. บั๋นกุ้งทะเล

Steamed shrimps dumpling

90.-



8. บั๋นกุ้งทะเลหอยเชลล์

Steamed shrimps dumpling with scallop

90.-



9. บะหมี่หอยเชลล์

Steamed green noodle wrapped
shrimp dumpling

90.-



10. ปลาหิมะนึ่งพริกมะนาว

Steamed snow fish with chilli
and lemon sauce

90.-



11. ปลาหิมะนึ่งซีอิ๊ว

Steamed snow fish with soy sauce

90.-



12. กุ้งนางหงส์

Steamed minced prawns with shrimp

80.-



13. ผั้วไถ่จ๊ว

Steamed Chiu Chow style dumpling

80.-



14. กุ้งนางหงส์

Steamed crab claw with soy sauce

80.-



15. กุ้งนางหงส์

Steamed golden purse

70.-



16. ซี่โครงหมูอ่อนผัดน้ำซึ่

70.-

Steamed pork spare-rib with black bean sauce



17. ผักกาดขาวห่อกุ้งนึ่ง

70.-

Steamed shrimps wrapped with white lettuce



18. ขนมห่อไชยน้ำนึ่ง

70.-

Steamed Chinese chives dumpling



19. ขาไก่ผัดพริกเสฉงไ้

70.-

Steamed chicken's leg with Shanghai chili sauce



20. ข้าวเหนียวห่อใบบัว

70.-

Steamed sticky rice with mushroom & dried shrimps in lotus leaves



21. ชาตปาไ้หมูสับ

Chinese bun with minced pork

80.-



22. ชาตปาไ้ชาเขียว

Chinese bun with green tea

70.-



23. ชาตปาไ้ครีม

Chinese bun with vanilla cream

70.-



24. ชาตปาไ้หมูแดง

Chinese bun with barbecued pork

70.-



25. ขนมหีบขอล

Deep fried stuffed wonton sheet

90.-



26. ដើម្បីតារូប

80.-

Deep fried mashed taro with minced shrimps & vegetables



27. ឆ្កែបន្លែប្រាំង

80.-

Deep fried bean sheet with shrimps



28. ក្នុងប្រាំងខ្នុរត្រី

80.-

Fried Turnip Cake



29. ប្រាំងប្រាំង

70.-

Deep fried spring rolls



30. ប្រាំងប្រាំង

70.-

Pan fried Chinese drives dumpling



31. เลี้ยงหงโป๊ว
Xiao Long Pao

80.-



32. เกี้ยวเสฉวน
Steamed Szechuan Dumpling

90.-



33. ซาลาโป๊วไส้ทาร์โรวา
Chinese Bun with Taro Lava

80.-



34. ซาลาโป๊วไส้สาหร่ายไข่เค็ม
Chinese Bun with Salted Egg Lava

80.-



35. ข้าวเหนียวทอดไส้สาหร่ายไข่เค็ม
Deep Fried Sticky Rice with Salted Egg Lava

70.-