

主厨推荐
CHEF TENG'S RECOMMENDATIONS
เมนูเชฟแนะนำ

花菇黑鸡炖日本鲍鱼汤 Japanese abalone, black chicken and mushroom in doubled boiled soup ซูปเป่าฮื้อตุนไกดำ		1,100 per person
鲍汁花胶扒 Fish maw steak braised with abalone sauce กระเพาะปลาสดเจียนซอสเป่าฮื้อน้ำแดง		680 per person
芝麻烧鸡 Roasted wild sesame chicken ไก่อบงา		450 (half chicken)
黑松露酱煎澳洲带子 Australian scallop pan fried with black truffle sauce หอยเชลล์ออสเตรเลียผัดซอสเห็ดทรัฟเฟิล		380 per person
蟹钳 Crab claw กำมปู 煮法选择 <i>Cooked to your preference</i>	ปรุงเมนูตามสั่ง	700 per person
花雕蛋白蒸 X. O. 酱粉丝蒸 香芒辣酱炸酿蟹钳	Steamed with “hua tiao” wine and egg white Steamed with X.O. sauce and vermicelli Stuffed with prawn paste and mango chili sauce	นั่งเหล้าจีนไข่ขาว นั่งก๊วนเส้นซอสเอ๊กซีโอ สอดไส้กุ้งซอสพริกมะม่วง
镇江排骨 Pork ribs deep fried with Zheng Jiang vinegar ซี่โครงหมูทอดซอส “จิงเจียง”		360
翡翠虾籽金腿虾球 Shrimps wok fried with Chinese ham and shrimp roe กุ้งผัดแฮมจีนและไข่กุ้งฮ่องกง		700
脆瓜炒螺片 Sea whelk wok fried with homemade crispy cucumber หอยสังข์ผัดแตงกวาญี่ปุ่นดอง		800
豆豉鲮鱼炒巴菇菜 “Pa ku” vegetables fried with black bean and dace fish เนื้อปลาหมักเต้าซี่ผัดผักกูด		430
麻婆豆腐鲷鱼 Pomfret braised with “ma po” tofu ปลาจระเม็ดตุ๋นเต้าหู้มาฝ่อ		250 per 100 gm

If you are concerned about food allergies, please alert your server prior to ordering.

前菜
APPETIZERS
อาหารเรียกน้ำย่อย

冷热四式拼盘 (老干妈拌台湾鲍鱼黄瓜, 蒜辣太湖银鱼自制豆腐, 上海醉鸡, 美极鸭舌) Hot and cold combo ออริเดิร์ฟสี่กษัตริย์	1,600
Taiwanese abalone with “lao gan ma” black bean and cucumber Crispy silver fish with homemade tofu and spicy garlic Shanghainese drunken wild chicken Duck tongue with supreme soya sauce เป้าฮื้อไต้หวันกับเต้าซี่เหลากานหมา, ปลาเงินกับเต้าหู้โฮมเมดซอสพริกกระเทียม, ไก่แซ่หล้าแบบเซียงไฮ้ และลิ้นเป็ดพะไล	
冷盘双拼 (上海醉鸡, 老干妈拌台湾鲍鱼黄瓜) Cold combination ออริเดิร์ฟสองกษัตริย์	600
Shanghainese drunken wild chicken Taiwanese abalone with “lao gan ma” black bean and cucumber ไก่แซ่หล้าแบบเซียงไฮ้ และเป้าฮื้อไต้หวันกับเต้าซี่เหลากานหมา	
捞拌螺片 Sea whelk poached with vinegar and wasabi sauce หอยสังข์ซอสวาซาบิ	750
蒜辣太湖银鱼自制豆腐 Crispy silver fish with homemade tofu and spicy garlic ปลาเงินกับเต้าหู้โฮมเมดซอสพริกกระเทียม	550
老干妈拌台湾鲍鱼黄瓜 Taiwanese abalone with “lao gan ma” black bean and cucumber เป้าฮื้อไต้หวันกับเต้าซี่เหลากานหมา	550
美极鸭舌 Duck tongue with supreme soya sauce ลิ้นเป็ดพะไล	480
X.O.酱脆瓜拌大头虾 River prawn poached with crispy cucumber and X.O. sauce กุ้งแม่น้ำกับสลัดแตงกวาญี่ปุ่นคองซอสเอ็กซ์โอ	490
上海醉鸡 Shanghainese drunken wild chicken ไก่แซ่หล้าแบบเซียงไฮ้	320
辣味海蜇 Jelly fish with spicy sauce แมงกะพรุนย่ำน้ำมันงา	290

If you are concerned about food allergies, please alert your server prior to ordering.

烧味
ROASTED AND BARBECUED MEATS
ประเภทบาร์บีคิว

港式或泰式乳猪全体 (须一天前预定)

Whole suckling pig 3,500

(24-hour advance order required)

หมูหันฮ่องกงหรือแบบไทย (สั่งล่วงหน้า 1 วัน)

北京鸭

Peking duck 1,390

เป็ดปักกิ่ง

煮法选择

Cooked to your preference เนื้อเป็ดปรุงเมนูตามสั่ง

炒鸭蓉

Minced duck

เมี่ยงเป็ด

老干妈炒

“Lao gan ma” black bean

ผัดซอสเต้าซี่

X.O. 酱葱爆

X.O. sauce

ผัดซอสเอ็กซีโอ

蒜辣

Spicy garlic

อบพริกกระเทียม

黑椒

Black pepper

ผัดพริกไทดำ

酸菜泡椒汤

Salted vegetables with Sichuan pickled chili soup

ซูปผักดองเสฉวน

明炉港式烧鸭

Roasted duck 370

เปิดย่างฮ่องกง

蜜汁叉烧

Barbecued pork “char siew” 320

หมูแดงอบน้ำผึ้ง

烧味双拼盘 (烧鸭, 叉烧)

Meat combination (roasted duck, BBQ pork) 370

ออร์เดิร์ฟ บาร์บีคิว (เปิดย่างฮ่องกง, หมูแดงอบน้ำผึ้ง)

If you are concerned about food allergies, please alert your server prior to ordering.

燕窝& 汤
BIRD'S NEST AND SOUPS
 ประเภทรังนกและซุป

高汤炖燕窝 Bird's nest double boiled with supreme soup ซุปรังนกพิเศษน้ำใส	1,200 per person
蟹钳烩燕窝 Bird's nest braised with crab claw ซุปรังนกตุ๋นกับก้ามปู	1,600 per person
佛跳墙 鲍鱼, 花胶, 海参, 花菇, 干贝, 火腿, 黑鸡 “Buddha jumps over the wall” Abalone, fish maw, sea cucumber, flower mushroom, dry scallop, black chicken พระกระโดดกำแพง	1,800 per person
金虫草黑鸡炖响螺汤 Sea whelk doubled boiled with black chicken and “jin chong cao” ซุปหอยสังข์ไก่ดำตุ๋นยาจีน	460 per person
干贝胜瓜蟹钳羹 Crab claw braised with dried scallop soup ซุปกั้งปวยตุ๋นก้ามปูน้ำแดง	600 per person
上海酸辣云吞汤 Shanghainese hot and sour wonton soup ซุปเกี๊ยวน้ำเซียงไฮ้	320 per person
花菇炖花胶汤 Fish maw double boiled with flower mushroom soup ซุปกระเพาะปลาสดเห็ดหอม	420 per person
石锅一品海味羹 Australian scallop and sea cucumber soup braised in stone pot ซุปหอยเชลล์ออสเตรเลียกับปลิงทะเลในหม้อดิน	600 per person
四川酸辣海鲜汤 Hot & sour Sichuan seafood soup ซุปเสฉวนซีฟู้ด	320 per person
鱼片豆腐汤 Sliced garoupa with tofu soup ซุปเนื้อปลาเก๋ากับเต้าหู้	320 per person
蟹肉玉米汤 Sweet corn with crab meat soup ซุปข้าวโพดเนื้อปู	350 per person

If you are concerned about food allergies, please alert your server prior to ordering.

鲍鱼&山珍海味
ABALONE & MARINE DELICACIES
เป๋าฮื้อและอาหารทะเลเลิศรส

红烧墨西哥鲍鱼

Mexican abalone braised with oyster sauce

10,000 per 250 gm

เป๋าฮื้อแม็กซิกันราดน้ำมันหอย

红烧原只澳洲青边鲍鱼

Whole fresh Australian green lip abalone braised with vegetables

450 per 10 gm

เป๋าฮื้อปากเขียวออสเตรเลียเจียนยอดผัก

红烧原只澳洲鲍鱼

Whole Australian abalone braised with vegetables

2,400 per piece

เป๋าฮื้อก๊อกออสเตรเลียเจียนยอดผัก

红烧日本鲜鲍仔扣冬菇鹅掌

Baby Japanese abalone braised with mushrooms and goose webs

1,400 per piece

เป๋าฮื้อญี่ปุ่นซาห่านเห็ดหอมน้ำแดง

鲍汁花胶冬菇海参

Fish maw, sea cucumber and mushrooms braised in abalone sauce

590 per person

กระเพาะปลาสดกับปลิงทะเลเห็ดหอมซอสเป๋าฮื้อ

鲍汁花胶扣鹅掌

Fish maw and goose webs braised in abalone sauce

590 per person

กระเพาะปลากับซาห่านราดซอสเป๋าฮื้อ

If you are concerned about food allergies, please alert your server prior to ordering.

活海鲜
LIVE SEAFOOD
ประเภทอาหารทะเลสด

东星斑 Spotted garoupa ปลาเก๋า		480 per 100 gm
顺壳鱼 Bamboo fish ปลาบู๋		220 per 100 gm
新鲜斗鲷 Pomfret ปลาจระเม็ด		250 per 100 gm
<i>煮法选择</i> <i>Cooked to your preference</i>	ปรุงเมนูตามสั่ง	
清蒸	Steamed with soya sauce	นึ่งซีอิ๊ว
湖南剁椒蒸	Steamed with Hunan pickled chili	นึ่งพริกคองยูนนาน
X.O. 酱蒸	Steamed with X.O. sauce	นึ่งซอสเอ็กซ์โอ
油浸	Deep fried with soya sauce	ทอดราดซีอิ๊ว
古法焗	Braised in traditional style	น้ำแดงแบบดั้งเดิม
花龙虾 Phuket lobster กุ้งมังกร		680 per 100 gm
<i>煮法选择</i> <i>Cooked to your preference</i>	ปรุงเมนูตามสั่ง	
刺身	Sashimi	ซาซิมิ
X.O. 醬炒	Fried with X.O. sauce	ผัดซอสเอ็กซ์โอ
蒜茸蒸	Steamed with garlic	นึ่งกระเทียม
上湯焗	Braised with supreme stock	อบยอดซุ๊ป
蒜辣	Spicy garlic	อบพริกกระเทียม
大头虾 River prawn กุ้งแม่น้ำ		250 per piece
<i>煮法选择</i> <i>Cooked to your preference</i>	ปรุงเมนูตามสั่ง	
蒜辣	Spicy garlic	อบพริกกระเทียม
蒜茸蒸	Steamed with garlic	นึ่งกระเทียม
X.O. 酱蒸	Steamed with X.O. sauce	นึ่งซอสเอ็กซ์โอ
上汤焗	wok baked with supreme stock	อบยอดซุ๊ป

If you are concerned about food allergies, please alert your server prior to ordering.

青蟹 Mud crab		400 per 100 gm
ปูเนื้อ		
煮法选择		
<i>Cooked to your preference</i>	ปรุงเมนูตามสั่ง	
花雕蛋白蒸	Steamed with “hua tiao” wine and egg white	นึ่งเหล้าจีนไข่ขาว
星洲辣椒炒	Singaporean chili sauce	ซอสพริกสิงคโปร์
黑椒	Black pepper	ซอสพริกไทยดำ

海鲜
Seafood
อาหารทะเล

黄金咸蛋虾球		
Prawn deep fried with salted egg		600
กุ้งทอดซอสไข่เค็ม		
橙汁芝麻虾		
Sesame prawn deep fried with orange sauce		650
กุ้งทอดซอสส้ม		
金丝奶油带子		
Crispy Australian scallop with butter egg floss		300 per piece
หอยเชลล์ออสเตรเลียทอดซอสเนย		
X.O. 酱蒸澳洲带子		
Australian scallop steamed with X.O. sauce		300 per piece
หอยเชลล์ออสเตรเลียนึ่งซอสเอ็กซ์โอ		
白灼螺片		
Sea whelk poached with shrimp paste		700
หอยสังข์แป๊ะซะ		
荔枝菊花鱼块		
Chrysanthemum garoupa fillet with lychee and sweet and sour sauce		620
เนื้อปลาดอกเหมยซอสเปรี้ยวหวานลิ้นจี่		
渔香茄子鱼块煲		
Garoupa fillet braised with eggplant and Sichuan chili sauce in clay pot		620
เนื้อปลาตุ๋นมะเขือยาวกับพริกเสฉวนหม้อดิน		
鳕鱼 Snow fish		400 per 100 gm
ปลาหิมะ		
煮法选择		
<i>Cooked to your preference</i>	ปรุงเมนูตามสั่ง	
清蒸	Steamed with soya sauce	นึ่งซีอิ๊ว
X.O. 酱蒸	Steamed with X.O. sauce	นึ่งซอสเอ็กซ์โอ
油浸	Deep fried with soya sauce	ทอดซีอิ๊ว

If you are concerned about food allergies, please alert your server prior to ordering.

家禽, 猪肉, 牛肉
POULTRY, PORK, BEEF

สัตว์ปีก, หมู และ เนื้อ

澳洲羊排 Australian rack of lamb			1,200
ขาแกะออสเตรเลีย			
煮法选择			
<i>Cooked to your preference</i>	ปรุงเมนูตามสั่ง		
蒜香汁	Garlic sauce	ซอสกระเทียม	
蒜辣	Spicy garlic	อบพริกกระเทียม	
黑椒汁	Black pepper	พริกไต้หวันดำ	
中式牛柳粒			
Australian beef tenderloin pan fried “Chinese” style			1,200
เนื้อสันในออสเตรเลียแบบจีน			
沙茶澳洲牛柳粒			
Australian beef tenderloin pan fried with BBQ sauce			1,200
เนื้อสันในออสเตรเลียซอสบาร์บีคิว			
重庆辣子鸡			
Chicken deep fried with dry chili, Chongqing style			390
ไก่ทอดซอสพริกขิงจิ้ง			
四川宫保腰果鸡球			
Sichuan “gong bao” chicken with cashew nut			390
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงเสฉวน			
蒜辣肉排			
Pork rib deep fried with spicy garlic			370
ซี่โครงหมูซอสพริกกระเทียม			
菠蘿咕嚕肉			
Sweet and sour pork with pineapple			370
หมูผัดซอสเปรี้ยวหวาน			

If you are concerned about food allergies, please alert your server prior to ordering.

蔬菜&豆腐
VEGETABLES & TOFU

ผัก และ เต้าหู้

甜豆	Sweet bean	ถั้วหวานญี่ปุ่น	300
芦笋	Asparagus	หน่อไม้ฝรั่ง	320
香港芥兰	Hong Kong “kai lan”	คะน้าฮ่องกง	320
香港菜心	Hong Kong “choy sum”	ผักกาดขาวฮ่องกง	320
西兰花	Broccoli	บล็อคโคลี	300
菠菜	Spinach	ปวยเล้ง	300
西生菜	Lettuce	ผักกาดแก้ว	300

煮法选择

Cooked to your preference

ปรุงเมนูตามสั่ง

清炒	Sautéed	ผัด	
鲍汁	Abalone sauce	ซอสเป๋าฮื้อ	
蚝油	Oyster sauce	น้ำมันหอย	
金银蛋	Trio eggs	ไข่สามสหาย	
X.O. 酱	X.O. sauce	ซอสเอ็กซ์โอ	
蒜茸	Garlic	กระเทียม	

胜瓜蟹肉自制豆腐煲

Homemade tofu braised with crab meat and sponge gourd in clay pot

590

เต้าหู้โฮมเมดเนื้อปูกับบวบในหม้อดิน

鲍汁松菇扒自制豆腐

Homemade tofu braised with shimeiji mushrooms and abalone sauce

320

เต้าหู้โฮมเมดเห็ดชิเมจิซอสเป๋าฮื้อ

四川麻婆豆腐

Sichuan “ma po” tofu with minced pork

350

เต้าหู้มาฝ้อหมูสับ

If you are concerned about food allergies, please alert your server prior to ordering.

素菜
VEGETARIAN
มังสวิรัต

四川酸辣素食汤 Hot and sour Sichuan soup ซุปละฉวนเจ	220 per person
雪耳芦笋粟米羹 White fungus with asparagus and sweet corn soup ซุปล้ำขาวโพนดต้นหน่อไม้ฝรั่งเห็ดรวมมิตร	220 per person
脆瓜炒松菇 Crispy cucumber wok fried with shimeiji mushrooms เห็ดชิเมจิผัดแตงกวาญี่ปุ่นดอง	300
南乳焖枝竹一品斋 Cabbage braised with mushrooms and preserved bean curd เห็ดสองสหายกับเต้าหู้ยี้น้ำแดง	300
榄菜白菜 Cabbage braised with crispy preserved olive mustard ผักกาดขาวฮ่องกงผัดหน้าเลี่ยน	350
合桃云耳百合炒芦笋 Fresh lily bulbs and asparagus wok fried with black fungus and walnuts หน่อไม้ฝรั่งแป๊ะฮะผัดเห็ดหูหนูดำและวอลนัท	550
胜瓜野菌枝竹豆腐煲 Tofu braised with sponge gourd in clay pot เต้าหู้เห็ดรวมกับบวบหม้อดิน	320
四川炸菜炒上海面 Shanghai noodles fried with Sichuan vegetables ก๋วยเตี๋ยวแบบเซี่ยงไฮ้ผัดผักเสฉวน	320
榄角一品斋炒饭 Fried rice with mixed vegetables and preserved olive ข้าวผัดผักรวมมิตร	300

If you are concerned about food allergies, please alert your server prior to ordering.

饭&面
RICE & NOODLES
ข้าวและบะหมี่

万豪炒饭 Man Ho fried rice with Chinese ham, dry scallop and crab meat ข้าวผัดพิเศษมานโฮ	420
X.O. 酱烧鸭炒饭 Fried rice with roasted duck and X.O. sauce ข้าวผัดเปิดอย่างซอสเล็กซีโอ	390
家鄉腊味芋頭炒飯 Fried rice with Hong Kong sausages and taro ข้าวผัดกวนเซียงฮ่องกงกับเผือก	480
杨洲炒饭 Yang Chow fried rice with BBQ pork and prawns ข้าวผัดหยางโจว	350
港式云吞汤面 Wanton noodle soup บะหมี่เกี๊ยวน้ำแบบฮ่องกง	320
火腩班块烩河粉 Rice noodles fried with roasted pork belly and sliced fish ราดหน้าหมูย่างกับเนื้อปลา	400
X.O. 酱大头虾烩伊面 E-fu noodles fried with river prawn and X.O. sauce บะหมี่ฟูกึ่งแม่น้ำซอสเล็กซีโอ	280 per piece
蒜香海鮮炒上海麵 Shanghai noodles with seafood and garlic chili ก๋วยเตี๋ยวทะเลแบบเซียงไฮ้ผัดซอสพริกกระเทียม	550
鲍汁鹅掌生面煲 Goose webs braised with egg noodles and abalone sauce in clay pot ขาห่านอบบะหมี่ซอสเป้าฮื้อห่าน้อดิน	950

If you are concerned about food allergies, please alert your server prior to ordering.

甜品
Dessert
ของหวาน

椰盅冰糖燉官燕	
Bird's nest double boiled with rock sugar in coconut pot	1,200 per person
รังนกตุ๋นในลูกมะพร้าว	
香草或椰汁雪糕姜汁炖奶牛油果汁	
Vanilla or coconut ice cream with ginger milk and avocado sauce	260
ไอศกรีมอโวคาโด (วานิลลา หรือ มะพร้าว)	
桂花红酒雪梨雪耳	
Pear boiled in red wine with osmanthus and white fungus	260
สาลี่ไวน์แดงกับเห็ดหิมะ	
姜汁炖奶 (冷, 热)	
Doubled boiled ginger milk (cold or hot)	160
วุ้นชงไข่ขาว (เย็น หรือ ร้อน)	
杨枝甘露	
Mango sago with pomelo	170
สา쿠มะม่วง	
姜茶汤丸	
Sesame dumpling with ginger syrup	170
บัวลอยน้ำชง	
芒果布丁	
Mango pudding	170
พุดดิ้งมะม่วง	
潮州白果芋泥	
Chao Zhou "Oni" with ginkgo nuts	170
โอวหนี่แปะก๊วย	
枣泥锅饼	
Pancake with red dates	300 per piece
พุทราจีนทอด	
季节时果	
Seasonal fresh fruit	280
ผลไม้รวม	

丁师傅特式甜品系列	
Chef Teng's signature dessert collection	
鲜橙巧克力慕斯	
Chocolate mandarin mousse with berries	280
ชีสโกแลตแมนดารินมูสกับเบอร์รี่รวม	
五香枸杞芝士蛋糕	
Five spice cheese cake with goji berries	250
ชีสเค้กสมุนไพรร	
芝麻姜汁法式焦糖布丁	
Crème brûlée ginger and sesame	180
ครีมบรูเล่ชงและงา	

If you are concerned about food allergies, please alert your server prior to ordering.