

THE CHINA HOUSE

BY CHEF FEI

前菜
APPETISERS

泡椒脆青笋 350
Crunchy spicy pickled celtuce
ผักโอซุ่นและพริกดอง

香煎塘田广章 450
Pan-seared “Tang Tian Guang Zhang”
หมูถังเถียนกว่างจางย่างกระทะ

红油蒜泥虾蛄 980
Mantis shrimp with garlic paste & chili oil
กั้งราดน้ำมันพริกกระเทียม

五香银鳕鱼 1,790
Deep-fried five-spice cod bites
ปลาหิมะทอดสมุนไพรห้าชนิด

潮式卤水鹅肝 1,900
Marinated Teochew-style foie gras
ตับห่านหมักสไตล์แต้จิ๋ว

椒麻樱桃小萝卜 350
Marinated cherry radish with Sichuan peppercorn
หัวไชเท้าหมักพริกไทยเสฉวน

潮式炸手打虾枣 580
Teochew-style shrimp rolls
ลูกชิ้นกุ้งทอดสไตล์แต้จิ๋ว

鱼子酱琥珀海蜇珊瑚冻 1,200
Jellyfish in aspic with premium Perseus N2 Oscietra caviar
แมงกะพรุนน้ำมันงาราดคาเวียร์

鱼子酱潮式生腌牡丹虾 2,990
Marinated Teochew-style Botan prawns with premium Perseus N2 Oscietra caviar
กุ้งโบตันหมักสไตล์แต้จิ๋วและคาเวียร์

红油汁酱香卤牛腱 750
Marinated spicy beef shank in Sichuan peppercorn sauce and sesame
ขาวัวหมักพริกไทยเสฉวนและงาขาว

“All our fish is locally sourced whenever possible, and when not locally available, we ensure it is sustainably certified to uphold our commitment to responsible sourcing and exceptional quality.”

GLUTEN VEGETARIAN VEGAN NUTS PORK SHELLFISH DAIRY SPICY

Please advise of any dietary requirement or allergies and our Chefs will be delighted to assist.
Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.

岭南烧卤
CANTONESE BBQ

亚麻子脆皮烧鸡 1,400 / 2,700
Signature crispy roasted Guangdong chicken with flax seeds
ไก่ย่างเมล็ดแฟลกซ์

京都片皮鸭 二食： 炒鸭松生菜包 / 椒盐鸭件 / 黑椒炒鸭肉 3,500
(需提前3小时预订)
Traditional Peking-style oven-roasted duck
Served with duck skin and meat, Chinese pancakes, house-made savoury sweet bean sauce, fresh cucumber strips and scallions.
Second course: Stir-fried minced duck served with fresh cabbage / deep-fried duck with garlic / Stir-fried with black pepper
(Advance order required: 3 hours)
เป็ดปักกิ่งย่าง เสิร์ฟแบบติดเนื้อ พร้อมแผ่นแป้ง ซอสโฮมเมด แตงกวาญี่ปุ่นซอย และต้นหอม
จานที่สอง: เป็ดผัดหัวหอม เสิร์ฟพร้อมผักห่อ / เป็ดทอดพริกกระเทียม / เป็ดผัดพริกไทยดำ
(กรุณาสั่งล่วงหน้าอย่างน้อย 3 ชม.)

岭南脆皮烧肉 750
Crispy Lingnan roasted pork belly with house-made mustard
หมูกรอบหลิงหนาน

明炉玫瑰黑豚叉烧 990
Wood-roasted rose Ibérico pork char siu
หมูแดงไอเบริกโก

鸿运烤乳猪全体 (需提前 24 小时预订) 9, 800
Whole roasted suckling pig, accompanied by steamed pancakes
Second course: deep-fried pig with garlic
จานที่สอง: หมูทอดพริกกระเทียม
(Advance order required: 24 hours)
หมูหันทั้งตัว เสิร์ฟพร้อมแผ่นแป้ง (กรุณาสั่งล่วงหน้าอย่างน้อย 24 ชม.)

"All our fish is locally sourced whenever possible, and when not locally available, we ensure it is sustainably certified to uphold our commitment to responsible sourcing and exceptional quality."

GLUTEN VEGETARIAN VEGAN NUTS PORK SHELLFISH DAIRY SPICY

Please advise of any dietary requirement or allergies and our Chefs will be delighted to assist.
Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.

汤品
SOUPS

松茸素菌汤 730
Double-boiled matsutake mushroom broth with bamboo pith
ซุปเห็ดมัตสึทาเกะกับเยื่อไผ่

松茸干贝菜胆炖花胶 1,980
Double-boiled fish maw soup with conpoy, matsutake mushrooms and choy sum cabbage
ซุปกระเพาะปลา หอยเชลล์แห้งกับ เห็ดมัตสึทาเกะ และผักกวางตุ้ง

金不换干贝炖鲜鲍片汤
1,100
Double-boiled fresh abalone soup with conpoy and Thai basil
ซุปหอยเป๋าฮื้อสด หอยเชลล์แห้งและโหระพา

花胶海皇酸辣羹 990
Hot and sour seafood soup
ซุปเสฉวนกระเพาะปลา

沙捞越胡椒花胶猪肚汤 1,650
Sarawak pepper soup with fish maw and pork tripes
ซุปพริกไทยกับกระเพาะปลาและหมู

"All our fish is locally sourced whenever possible, and when not locally available, we ensure it is sustainably certified to uphold our commitment to responsible sourcing and exceptional quality."

GLUTEN VEGETARIAN VEGAN NUTS PORK SHELLFISH DAIRY SPICY

Please advise of any dietary requirement or allergies and our Chefs will be delighted to assist.
Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.

精品位膳
INDIVIDUAL SELECTION

珍藏五头南非鲍 — per 100g / 8,900
Premium South African five-head abalone in signature sauce
หอยเป๋าฮื้อแอฟริกาใต้เกรดพรีเมียมห้าหัวในซิกเนเจอร์ซอส

珍藏两头南非鲍 — per 250g / 18,000
Premium South African two-head abalone in signature sauce
หอยเป๋าฮื้อแอฟริกาใต้เกรดพรีเมียมสองหัวในซิกเนเจอร์ซอส

风味炒花胶 — 2,600
Sautéed fish maw in signature sauce
กระเพาะปลาผัดซอสซิกเนเจอร์

头手鲍汁扣花胶 — 2,400
Braised fish maw served with superior stock
กระเพาะปลาตุ๋นในซอสเป๋าฮื้อพรีเมียม

鸡汁扣花胶 — 2,600
Braised fish maw served with chicken jus
กระเพาะปลาตุ๋นในน้ำสต๊อกไก่

豉蒜酱蒸黄鱼 — 720
Steamed yellow croaker with fermented black beans in garlic sauce
ปลากะพงเหลืองนึ่งซอสกระเทียมเต้าซี่

潮式梅汁煮黄鱼 — 720
Teochew-style yellow croaker with plum sauce
ปลากระพงนึ่งบ๊วยสไตล์แต้จิ๋ว

"All our fish is locally sourced whenever possible, and when not locally available, we ensure it is sustainably certified to uphold our commitment to responsible sourcing and exceptional quality."

GLUTEN VEGETARIAN VEGAN NUTS PORK SHELLFISH DAIRY SPICY

Please advise of any dietary requirement or allergies and our Chefs will be delighted to assist.
Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.

珍馐美味
DELICIOUS DELICACIES

咸鱼茄子煲 680
Stewed eggplant with salted fish in clay pot
มะเขือยาวตุ๋นปลาเค็มในหม้อดิน

蜂巢香酥酿莲藕饼 780
Crispy lotus root patties with minced crab, shrimp and pork
รากบัวทอดสอดไส้ทะเลรวม

糖醋香酥肉 650
Sweet and sour pork with fresh pineapple
หมูกรอบซอสเปรี้ยวหวานและสับปะรด

贵妃明虾球 620
Crispy prawn balls with house-made mayonnaise sauce
กุ้งทอดกรอบคลุกมายองเนส

潮式卤水三拼 2,800
Teochew-style marinated goose delicacies trio platter (goose webs, wings and kidney)
จานรวมห่านย่างแบบแต้จิ๋ว (สามอย่าง)

煎烹椒麻 A5 雪花牛肉 3,300
Pan-fried Japanese A5 Kagoshima Wagyu striploin cubes with Sichuan peppercorn sauce and dried chilli
เนื้อคาโกชิม่าวากิว A5 สันนอกหั่นเต๋าผัดพริกไทยเสฉวนและพริกแห้งซอย

麻椒砂锅银鳕鱼 1,800
Cod fish with Sichuan peppercorn in clay pot
ปลาหิมะอบหม้อดินกับพริกหม่าล่า

薄荷剁椒炒五花趾 880
Stir-fried beef shank with mint and chili
เนื้อน่องลายผัดพริกกับสะระแหน่

"All our fish is locally sourced whenever possible, and when not locally available, we ensure it is sustainably certified to uphold our commitment to responsible sourcing and exceptional quality."

GLUTEN VEGETARIAN VEGAN NUTS PORK SHELLFISH DAIRY SPICY

Please advise of any dietary requirement or allergies and our Chefs will be delighted to assist.
Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.

生猛海鲜
LIVE SEAFOOD

葡钱 / 100雯
Price / 100g

小青龙虾
PHUKET LOBSTER กุ้งมังกรภูเก็ต 700
Chef's Recommended Cooking Styles วิธีปรุงที่เชฟแนะนำ

做法：风范汁焗 / 拍蒜头抽豆豉椒圈焗 / 芙蓉花雕蛋蒸
Signature creamy garlic sauce / Baked with crushed garlic, light soy sauce, fermented black beans and sliced chilli peppers / Steamed with Huadiao wine and velvety egg, topped with premium Perseus N2 Oscietra caviar
ซอสซิกเนเจอร์ / อบกระเทียม ซีอิ๊วขาว เต้าเจี้ยว พริกสดซอย / นึ่งกับไข่ตุ๋นและเหล้าฮวาเตี้ยว

花龙虾
RAINBOW LOBSTER กุ้งมังกรสีรุ้ง 1,100
Chef's Recommended Cooking Styles วิธีปรุงที่เชฟแนะนำ

做法：金不换沙茶炒 / 潮式咸菜煮 / 拍蒜头抽豆豉椒圈焗
Stir-fried with Thai basil and Shacha sauce / Boiled in Teochew pickled cabbage / Stir-fried with black bean paste, chilli and garlic
ผัดใบโหระพาและซีอิ๊วขาว / ต้มผักกระหล่ำปลีดอง / ผัดเต้าซี่กระเทียมและพริกสด

沙巴笋壳鱼
SABAH MARBLE GOBY ปลาบู่ทราย 250
Chef's Recommended Cooking Styles วิธีปรุงที่เชฟแนะนำ

做法：港式清蒸 / 古法油浸 / 黄椒酱蒸
Hong Kong-style light steamed / Ancient oil immersion method / Steamed with house-made yellow pepper sauce
นึ่งซีอิ๊วสไตล์ฮ่องกง / อบน้ำมันแบบโบราณ / นึ่งซอสพริกเหลือง

"All our fish is locally sourced whenever possible, and when not locally available, we ensure it is sustainably certified to uphold our commitment to responsible sourcing and exceptional quality."

GLUTEN VEGETARIAN VEGAN NUTS PORK SHELLFISH DAIRY SPICY

Please advise of any dietary requirement or allergies and our Chefs will be delighted to assist.
Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.

葡钱 / 100雯
Price / 100g

红东星斑
CORAL GROUPER ปลากุดสลาด 650

Chef's Recommended Cooking Styles วิธีปรุงที่เชฟแนะนำ

做法：港式清蒸 / 陈皮豉蒜菜脯酱蒸 /
黄椒酱蒸 / 四川式酸菜煮

Hong Kong-style light steamed / Steamed with tangerine peel and pickled vegetable / Steamed with house-made yellow pepper sauce / Sichuan-style sour vegetable broth
นึ่งซีอิ๊วสไตล์ฮ่องกง / นึ่งกับเปลือกส้มแห้งผักดอง / นึ่งซอสพริกเหลือง / ต้มผักดองเปรี้ยวสไตล์เสฉวน

阿拉斯加蟹 (需提前 24 小时预订)
ALASKAN CRAB ปูอลาสก้า 1,100
(Advance order required: 24 hours)
(กรุณาสั่งล่วงหน้าอย่างน้อย 24 ชม.)

Chef's Recommended Cooking Styles วิธีปรุงที่เชฟแนะนำ

做法: 芙蓉花雕蛋蒸 / 酥炸蟹脚

Steamed with Huadiao wine and velvety egg / Crispy deep-fried crab legs
นึ่งกับไข่ตุ๋นและเหล้าฮวาเตี๋ยว / ขาปูทอดกรอบ

加拿大象拔蚌
CANADIAN GEODUCK CLAM หอยงวงช้างแคนาดา 1,000
(Advance order required: 24 hours)
(กรุณาสั่งล่วงหน้าอย่างน้อย 24 ชม.)

Chef's Recommended Cooking Styles วิธีปรุงที่เชฟแนะนำ

做法：鸡汤秒灼厚切象拔蚌 / 潮式金不换煮象拔蚌

À la minute slices in free-range chicken broth / Teochew-style geoduck boiled with Thai basil
หอยงวงช้างหั่นชิ้นลวกในซุปไก่บ้าน / ต้มสไตล์แต้จิ๋วกับใบโหระพา

"All our fish is locally sourced whenever possible, and when not locally available, we ensure it is sustainably certified to uphold our commitment to responsible sourcing and exceptional quality."

GLUTEN VEGETARIAN VEGAN NUTS PORK SHELLFISH DAIRY SPICY

Please advise of any dietary requirement or allergies and our Chefs will be delighted to assist.
Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.

蔬菜豆腐
VEGETABLES & TOFU

盐蒜高汤煮菠菜 450
Poached Chinese spinach in garlic broth
ผักโขมลวกในน้ำซุปกระเทียม

虾米炒家乡手撕包菜 550
Stir-fried cabbage with chilli and dried shrimps
ผัดกะหล่ำปลีพริกและกุ้งแห้ง

素炒兰州百合甜豆仁 800
Wok-fried Lanzhou lily bulb and snow peas
ผัดหัวดอกลิลลี่หลันโจว ถั่วลันเตาหวาน

拍蒜泰椒咸鱼粒炒银芽 450
Wok-fried silver bean sprouts with salted fish
ผัดถั่วงอกปลาเค็ม

鲍汁蟹味菇烧自制豆腐 450
Braised house-made black bean tofu and Shimeji mushrooms in superior sauce
เต้าหู้ถั่วเหลืองโฮมเมดตุ๋นกับเห็ดชิเมจิและซอสหอยเป๋าฮื้อ

珊瑚蟹肉扒芦笋 680
Asparagus with crab claws in crab roe sauce
หน่อไม้ฝรั่งราดเนื้อปูและซอสมันปู

潮式豆酱炒通菜 368
Stir-fried morning glory with soybean paste Teochew style
ผัดผักบุ้งไฟแดงซอสเต้าเจี้ยวสไตล์แต้จิ๋ว

"All our fish is locally sourced whenever possible, and when not locally available, we ensure it is sustainably certified to uphold our commitment to responsible sourcing and exceptional quality."

GLUTEN VEGETARIAN VEGAN NUTS PORK SHELLFISH DAIRY SPICY

Please advise of any dietary requirement or allergies and our Chefs will be delighted to assist.
Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.

主食
RICE & NOODLES

一碗阳春面 350
Yang Chun noodles with shrimp roe in superior broth
บะหมี่หยางชุนในน้ำซุปกุ้ง

蚝汁韭黄海鲜焖伊面 890
Stir-fried E-fu noodles with seafood , chives and scallions
อีหมี่ผัดทะเล กุยช่ายและต้นหอม

黑松露樱花虾鹅肝海鲜炒饭 1,250
Black truffle seafood fried rice with deep-fried foie gras, Sakura shrimp
ข้าวผัดทะเลกับเห็ดทรัฟเฟิลดำ ตับห่าน และกุ้งซากุระ

菜脯雪花牛肉炒饭 990
Fried rice with Wagyu beef and preserved radish
ข้าวผัดเนื้อวากิวใส่หัวไชโป๊ว

香葱鸡蛋炒面 380
Fried egg noodles with spring onion
บะหมี่ผัดไข่และต้นหอม

"All our fish is locally sourced whenever possible, and when not locally available, we ensure it is sustainably certified to uphold our commitment to responsible sourcing and exceptional quality."

GLUTEN VEGETARIAN VEGAN NUTS PORK SHELLFISH DAIRY SPICY

Please advise of any dietary requirement or allergies and our Chefs will be delighted to assist.
Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.

点心
SIGNATURE PASTRIES

黑白芝麻饼 200
Black and white sesame pastries
ขนมเต้าส้อไส้งาดำ โรยหน้าด้วยงาขาว

怀旧擂沙汤丸 180
Steamed glutinous rice balls with crushed peanuts
บัวลอยนึ่งไส้ถั่วลิสง

黑椒洋葱和牛挞 380
Mini Black pepper Wagyu and onion egg tarts
ทาร์ตเนื้อวากิว พริกไทยดำ และหัวหอม

迷你芝士乳酪蛋挞 320
Mini egg tarts
ทาร์ตไข่

"All our fish is locally sourced whenever possible, and when not locally available, we ensure it is sustainably certified to uphold our commitment to responsible sourcing and exceptional quality."

GLUTEN VEGETARIAN VEGAN NUTS PORK SHELLFISH DAIRY SPICY

Please advise of any dietary requirement or allergies and our Chefs will be delighted to assist.
Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.

甜品
DESSERTS

潮州福果甜芋泥 200
Teochew sweet taro paste with ginkgo nuts
เผือกบดหวานแปะก๊วยสไตล์แต้จิ๋ว

远年陈皮红豆沙 200
Sweetened red bean soup with aged tangerine peel
ซุปถั่วแดงหวานใส่เปลือกส้มแห้งหมัก

柚子风味炖官燕 1,450
Yuzu-flavoured double-boiled bird's nest
รังนกตุ๋นกับน้ำตาลกรวดราดด้วยซอสส้มยูซุและส้มโอ

和田枣官燕姜汁奶冻 1,100
Bird's nest with ginger milk custard topped with Chinese red date sauce
พุดดิ้งนมขิงกับรังนกราดซอสพุทราจีน

柠香冰花马蹄银耳羹 220
Chilled water chestnut soup with white fungus
ซุปหวานเห็ดหูหนูขาวกับแห้ว

"All our fish is locally sourced whenever possible, and when not locally available, we ensure it is sustainably certified to uphold our commitment to responsible sourcing and exceptional quality."

GLUTEN VEGETARIAN VEGAN NUTS PORK SHELLFISH DAIRY SPICY

Please advise of any dietary requirement or allergies and our Chefs will be delighted to assist.
Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.