



THE CHINA HOUSE
BY CHEF FEI

前菜 APPETISERS

泡椒脆青笋   Crunchy celtuce slices, ice-cold pickled pepper ผักโอษฐ์และพริกดอง	350
爽脆茴香根  Marinated fennel root salad สลัดรากผักชีฝรั่งหมัก	350
金沙脆鱼皮 Golden crispy fish skin, salted egg yolk หนังปลากรอบเคลือบไข่เค็ม	520
五香银鳕鱼 Deep-fried cod fish bites, five-spice ปลาหิมะทอดสมุนไพรห้าชนิด	1,250
潮式卤水鹅肝  Teochew-style marinated foie gras ตับห่านหมักสไตล์แต้จิ๋ว	1,900
椒麻樱桃小萝卜   Marinated cherry radish, Sichuan peppercorn sauce หัวไชเท้าหมักพริกไทยเสฉวน	350
潮式炸手打虾枣   Teochew-style crispy shrimp ball ลูกชิ้นกุ้งทอดสไตล์แต้จิ๋ว	550
鱼子酱琥珀海蜇珊瑚冻 Amber jellyfish, coral aspic, caviar Perseus Oscietra N2 แมงกะพรุนน้ำมันจากราดคาเวียร์	1,200
鱼子酱潮式生腌牡丹虾 Teochew-style marinated Botan prawn, caviar Perseus Oscietra N2 กุ้งโบตันหมักสไตล์แต้จิ๋ว และคาเวียร์	2,500
红油汁酱香卤牛腱  Marinated beef shank, Sichuan peppercorn, sesame ขาวัวหมักพริกไทยเสฉวน และงาขาว	750

"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



VEGAN



VEGETARIAN



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



Crispy roasted chicken, flax seeds

ไก่ย่างเมล็ดแฟลกซ์

1,400 / 2,700

京都片皮鸭 二食：炒鸭松生菜包/椒盐鸭件



Traditional Peking-style oven-roasted duck served with skin and meat, Chinese pancakes, home-made savoury plum sauce, Japanese cucumber strips and scallions.

(Second course: fried minced duck)

เป็ดปักกิ่งย่าง เสริฟแบบติดเนื้อ พร้อมแผ่นแป้ง ซอสบี๊วยโฮมเมด แดงกวาญี่ปุ่นซอย และต้นหอม

(จานที่สอง: ผัดเนื้อเป็ดสับ เสริฟพร้อมผักห่อ)

3,500

岭南脆皮烧肉

Crispy roast pork belly

หมูกรอบ

750

明炉玫瑰黑豚叉烧

Wood-roasted rose pork char siu

หมูแดง

850

鸿运烤乳猪全体 (需提前24小时预订)

Whole roasted suckling pig, accompanied by steamed pancakes

(Advance order required: 24 hours)

หมูหันทั้งตัว เสริฟพร้อมแผ่นแป้ง (กรุณาสั่งล่วงหน้าอย่างน้อย 24 ชม.)

4,900 / 9,800

"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



VEGAN



VEGETARIAN



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

Double-boiled matsutake mushroom broth, bamboo pith

ซุปรูหัดมัตสึทาเกะกับเยื่อไผ่

680

松茸干贝菜胆炖花胶

Double-boiled fish maw, conpoy, matsutake mushroom, choy sum cabbage

ซุปรูหัดเพาะปลา หอยเชลล์แห้งกับ เห็ดมัตสึทาเกะ และผักกวางตุ้ง

1,600

金不换干贝炖鲜鲍片汤

Double-boiled fresh abalone soup, conpoy, Thai basil

ซุปรูหัดเป่าฮื้อสด หอยเชลล์แห้งและโหระพา

1,100

花胶海皇酸辣羹

Hot and sour seafood soup, fish maw

ซุปรูหัดเพาะปลาสไตล์เสฉวน

680

头水紫菜冲浪象拔蚌

Double-boiled geoduck soup, seaweed

ซุปรูหัดหอยวงช้างตุ๋นกับสาหร่ายทะเล

2,000

沙撈越胡椒花胶猪肚汤

Fish maw, pork, pepper soup

ซุปรูฟริกไทยกับกระเพาะปลาและหมู

1,350

"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



VEGAN



VEGETARIAN



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10头南非鲍

Premium South African 10 head abalone

หอยเป๋าฮื้อแอฟริกาใต้เกรดพรีเมียมในซอสหอยนางรม

8,900

高汤红烧蟹肉烩官燕

Braised bird's nest, crab meat, minced ham in superior stock

รังนกตุ๋นเนื้อปูโรยเนื้อแฮมบดในน้ำซุปชั้นเลิศ

1,480

风味炒花胶

Sautéed fish maw in signature sauce

กระเพาะปลาผัดซอสชิกเนเจอร์

2,600

头手鲍汁扣花胶

Braised fish maw with superior abalone sauce

กระเพาะปลาตุ๋นในซอสเป๋าฮื้อพรีเมียม

2,400

鸡汁扣花胶

Braised fish maw with chicken jus

กระเพาะปลาตุ๋นในน้ำสต็อกไก่

2,600

豉蒜酱蒸黄鱼

Yellow croaker in garlic sauce

ปลากระพงเหลืองนึ่งซอสกระเทียมเต้าซี่

680

"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



VEGAN



VEGETARIAN



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

Stewed eggplant, salted fish in clay pot

มะเขือยาวตุ๋นปลาเค็มในหม้อดิน

680

珊瑚蟹肉扒芦笋

Braised asparagus, crab claw, crab roe sauce

หน่อไม้ฝรั่งตุ๋นราดเนื้อปูและซอสมันปู

680

XO 酱炒脆瓜鲜鲍片

Wok-fried fresh sliced abalone, organic cucumber, house-made XO sauce

หอยเป่าชิ้นสดผัดแตงกวาออแกนิกกับซอส XO

1,300

黑胡椒肉蟹皇

Wok-fried mud crab, black pepper sauce

ปูทะเลผัดซอสพริกไทยดำ

Market price

蜂巢香酥酿莲藕饼



Pan-fried minced shrimp, crab, pork, lotus root cake

รากบัวทอดสอดไส้ทะเลรวมรวม

780

酸菜煮老虎斑鱼



Fillet of tiger grouper, Teochew pickled sour cabbage soup

ปลาเก๋าเสิร์ฟในซุปรากผักดองสไตล์แต้จิ๋ว

Market price

糖醋香酥肉



Crispy sweet and sour pork, pineapple

หมูกรอบซอสเปรี้ยวหวาน และสับปะรด

650

贵妃明虾球



Crispy prawns, house-made mayonnaise

กุ้งทอดกรอบราดมายองเนส

580

潮州菜脯煎蛋



Teochew-style preserved radish omelette

ไข่เจียวหัวไชโป๊วสไตล์แต้จิ๋ว

380

"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



VEGAN



VEGETARIAN



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.

黄椒酱蒸沙巴笋壳鱼

Steamed goby fish, Hainan yellow pepper sauce

ปลาบู๋นึ่งราดซอสพริกเหลือง

Market price

堂煎雪花牛肉

Pan-seared A5 Kagoshima Wagyu beef striploin, black pepper sauce

สเต็กเนื้อคาโกชิม่าวากิวA5สันนอก และซอสพริกไทยดำ

per 100g / 1,800

风范普吉岛小龙虾



Seared Phuket lobster, creamy garlic sauce

กุ้งมังกรจากภูเก็ตย่างกับซอสกระเทียม

2,700

潮式梅汁煮黄鱼

Teochew-style yellow croaker with plum sauce

ปลากระพงนึ่งบ๊วยสไตล์แต้จิ๋ว

680

玫瑰油醋汁肉饼蒸青蟹

Steamed crab, minced pork with rose vinegar

ปูนึ่งหมูสับราดซอสน้ำส้มสายชูกุหลาบ

3,500

拍蒜头抽焗龙虾仔

Baked Phuket lobster, golden garlic sauce

กุ้งมังกรภูเก็ตรอบ ราดซอสกระเทียม

2,700

鱼子酱芙蓉花雕蛋蒸龙虾

Steamed Phuket lobster, Huadiao wine, egg with caviar Perseus Oscietra N 2

ล็อบสเตอร์นึ่งไข่ตุ๋นกับเหล้าฮวาเตี้ยวราดคาเวียร์

3,200

煎烹椒麻A5雪花牛肉

Pan-fried peppery A5 Kagoshima Wagyu striploin, Sichuan peppercorns, dried chilli slices

เนื้อคาโกชิม่าวากิวA5สันนอกหันเต้าผัด พริกไทยเสฉวนและพริกแห้งซอย

2,800

"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



VEGAN



VEGETARIAN



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 MARKET PRICE

小青龙虾

PHUKET LOBSTER กุ้งมังกรภูเก็ต

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

Baked in signature sauce / Baked with crushed garlic, light soy sauce, fermented black beans, sliced chili peppers / Steamed egg with Huadiao wine

อบซอสชิกเนเจอร์ / อบกระเทียม ซิอิ้วขาว เต้าเจี้ยว พริกสดซอย / นึ่งกับไข่นุ่นและเหล้าฮวาเตี้ยว

阿拉斯加蟹

ALASKAN CRAB ปูอลาสก้า

Chef's Recommended Cooking Styles วิธีปรุงที่เชฟแนะนำ

做法: 芙蓉花雕蛋蒸 / 酥炸蟹脚 

Steamed egg with Huadiao wine / Crispy fried crab legs

นึ่งกับไข่นุ่นและเหล้าฮวาเตี้ยว / ขาปูทอดกรอบ

沙巴笋壳鱼

MARBLE GOBY ปลาบู๋ทราย

Chef's Recommended Cooking Styles วิธีปรุงที่เชฟแนะนำ

做法: 港式清蒸 / 古法油浸 / 黄椒酱蒸 

Hong Kong-style light steam / Ancient oil immersion / Steamed with 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



VEGAN



VEGETARIAN



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.

加拿大象拔蚌

CANADIAN GEODUCK CLAM หอยวงช้างแคนาดา

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 sliced Canadian geoduck in free-range chicken broth /

Teochew-style geoduck boiled with Thai basil

หอยวงช้างหั่นชิ้นลวกในซุป์ไก่บ้าน / ต้มสโตล์แต่จืดกับใบโหระพา

老虎斑

TIGER GROUPER ปลาเก๋ลายเสือ

Chef's Recommended Cooking Styles วิธีปรุงที่เชฟแนะนำ

做法：港式清蒸/潮州菜脯焖/潮州梅汁咸菜煮/陈皮豉蒜菜脯酱蒸/黄椒酱蒸/四川式酸菜煮

Hong Kong-style light steam / Braised in Teochew preserved vegetables / Steamed with tangerine peel and pickled vegetable / Steamed with yellow pepper sauce / Sichuan-style sour vegetable boil

นึ่งซีอิ๊วสไตล์ฮ่องกง / ต้มผักดองสไตล์แต้จิ๋ว / นึ่งกับเปลือกส้มแห้งผักดอง /

นึ่งซอสพริกเหลือง / ต้มผักดองเปรี้ยวสไตล์เสฉวน

红东星斑

CORAL GROUPER ปลาเก๋ลายจุด

Chef's Recommended Cooking Styles วิธีปรุงที่เชฟแนะนำ

做法：港式清蒸/潮州菜脯焖/潮州梅汁咸菜煮/陈皮豉蒜菜脯酱蒸/黄椒酱蒸/四川式酸菜煮

Hong Kong-style light steam / Braised in Teochew preserved vegetables / Steamed with tangerine peel and pickled vegetable / Steamed with yellow pepper sauce / Sichuan-style sour vegetable boil

นึ่งซีอิ๊วสไตล์ฮ่องกง / ต้มผักดองสไตล์แต้จิ๋ว / นึ่งกับเปลือกส้มแห้ง ผักดอง /

นึ่งซอสพริกเหลือง / ต้มผักดองเปรี้ยวสไตล์เสฉวน

"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



VEGAN



VEGETARIAN



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.

花龙虾

RAINBOW LOBSTER กุ้งมังกรสีรุ้ง

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 leaves and Shacha sauce/ Boiled in Teochew pickled cabbage / Stir-fried with black bean paste and garlic, chilli

ผัดใบโหระพาและซีอิ๊วขาว / ต้มผักกระหล่ำปลีดอง / ผัดซอสถั่วดำ กระเทียม และพริกสด

大青蟹



MUD CRAB ปูทะเล

Chef's Recommended Cooking Styles วิธีปรุงที่เชฟแนะนำ

做法: 黑胡椒炒 / 蒜头金不换豆酱焗 / 玫瑰油醋汁肉饼蒸 /  避风塘炒 / 清蒸

Stir-fried with black pepper / Baked in garlic with bean paste / Steamed minced meat with rose vinegar/ Typhoon-style Garlic, red pepper and salt / Steamed in light clear sauce

ผัดซอสพริกไทยดำ / อบกระเทียมใส่เต้าเจี้ยว / นึ่งหมูสับราดซอสน้ำส้มสายชูกุหลาบ /

ผัดกระเทียมพริกเกล็ดสโตนีไทฟูน / นึ่งซอสน้ำใส

苏格兰圣子皇

BAMBOO CLAM หอยหลอด

Chef's Recommended Cooking Styles วิธีปรุงที่เชฟแนะนำ

做法: 蒜蓉粉丝蒸 / 潮式金不换煮

Steamed clam with garlic vermicelli/ Teochew-style clam boiled with Thai basil

หอยลายอบวุ้นเส้นกระเทียม / หอยลายต้มน้ำซุสไต้หวันใส่โหระพาไทย

大罗氏虾

GIANT FRESHWATER PRAWN กุ้งก้ามกราม

Chef's Recommended Cooking Styles วิธีปรุงที่เชฟแนะนำ

做法: 黑酱油膏炒 /  金不换抽头炒

Stir-fried with dark soy sauce / Stir-fried with Thai basil shoots

ผัดซอสซีอิ๊วดำ / ผัดยอดโหระพาไทย

"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



VEGAN



VEGETARIAN



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  Poached Chinese spinach, garlic broth ผักโขมลวกในน้ำซุปกระดูกหมู	450
虾米炒家乡手撕包菜  Stir-fried cabbage, chilli and dried shrimps กะหล่ำปลีผัดพริก และกุ้งแห้ง	550
油渣番茄煮包心白菜  Simmered cabbage, tomato, crispy pork lard มะเขือเทศออร์แกนิกตุ๋นกับกะหล่ำปลีเขียวและกากหมู	450
素炒兰州百合甜豆仁   Wok-fried Lanzhou lily bulb, snow peas หัวดอกกลีบลั่นใจ ผัดกับถั้วลั่นเตาหวาน	800
拍蒜泰椒咸鱼粒炒银芽  Wok-fried silver bean sprouts, salted fish, garlic ถั่วงอกผัดปลาเค็มกระเทียม	450
鲍汁蟹味菇烧自制豆腐  Braised house-made black bean tofu, shimeji mushroom, abalone jus เต้าหู้ถั้วเหลืองโฮมเมดตุ๋นกับเห็ดขีเมจิและซอสหอยเป๋าฮื้อ	450
盐蒜炒白洋葱   Stir-fried white onion, salt and garlic ผัดหอมหัวใหญ่ขาวใส่เกลือและกระเทียม	380

"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



VEGAN



VEGETARIAN



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.

主食粉面饭

RICE & NOODLES

- 一碗阳春面 

House-made noodles, shrimp roe, superior broth
บะหมี่ทำมือในน้ำซุปรกั้งชั้นเลิศ

350
- 蚝汁韭黄海鲜焖伊面 

Stir-fried E-fu noodles, seafood, yellow chives, scallions
บะหมี่ผัดซีอิ๊วทะเล กุยช่ายขาว และต้นหอม

680
- 黑松露樱花虾鹅肝海鲜炒饭

Black truffle, seafood fried rice, foie gras, Sakura shrimps
ข้าวผัดทะเลกับเห็ดทรัฟเฟิลดำ ตับห่าน และกุ้งซากุระ

1,100
- 菜脯雪花牛肉炒饭

Fried rice with wagyu beef, preserved radish
ข้าวผัดเนื้อวากิวใส่หัวไชโป้ว

880

"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."



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 甜品 DESSERTS

黑白芝麻饼



Black and white sesame pastry
ขนมเต้าส้อไส้งาดำ โรยหน้าด้วยงาขาวล้วน

200

怀旧擂沙汤丸



Steamed glutinous rice ball, crushed peanuts
บัวลอยนึ่งใส่ถั่วลิสง

180

黑椒洋葱和牛挞



Black pepper, wagyu, onion tarts
ทาร์ตเนื้อวากิว พริกไทยดำ และหัวหอม

380

迷你芝士乳酪蛋挞



Mini cheese egg tarts
ทาร์ตไข่และชีส

320

黑松露香芹萝卜丝酥



Black truffle, celery, radish puff
พัฟไส้เห็ดทรัฟเฟิลดำ ขึ้นฉ่าย และหัวไชเท้า

450

潮州福果甜芋泥



Teochew sweet taro paste with ginkgo
เผือกบดหวานแปะก๊วยสไลด์แต่จี๋ว

200

远年陈皮红豆沙



Sweetened red bean soup, aged tangerine peel
ซูปถั่วแดงหวานใส่เปลือกส้มแห้งหมัก

200

柚子风味炖官燕



Double-boiled bird's nest, pomelo
รังนกตุ๋นกับน้ำตาลกรวดและส้มโอ

1,450

和田枣官燕姜汁奶冻

Bird's nest, ginger milk custard, Chinese red dates
พุดดิ้งนมชিংกับรังนกและพุทราจีน

1,100

柠香冰花马蹄银耳羹



Chilled white fungus, water chestnut soup
ซูปหวานเห็ดหูหนูขาวกับแห้ว

220

"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



VEGAN



VEGETARIAN



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.



THE CHINA HOUSE
BY CHEF FEI

蒸蒸日上

SIGNATURE DIM SUM

岭南虾饺皇 	320
'Har Gau' steamed shrimp dumplings ฮะเก๋ากุ้ง	
鲍鱼烧卖皇 	690
'Siu Mai' steamed abalone and pork dumplings ขนมจีบหอยเป๋าฮื้อและหมู	
潮州蒸粉果 	240
Teochew-style steamed vegetables and pork dumplings ขนมจีบหมูผักสไตส์แต้จิ๋ว	
紫金酱蒸凤爪 	260
Steamed chicken feet, purple gold sauce ขาไก่อบซอสจื๋อจิน	
拍蒜豉香蒸肋排	200
Steamed pork ribs, taro, minced garlic ซี่โครงหมูเผือกนึ่งกระเทียม	
黑松露水晶珍菌饺 	380
Black truffle, mixed mushroom crystal dumplings ขนมจีบใส่ไส้เห็ดรวมและเห็ดทรัฟเฟิลดำ	

"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



VEGAN



VEGETARIAN



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.

特色肠粉

STEAMED RICE ROLLS

韭黄鲜虾肠 270

Steamed shrimp rice rolls, yellow chives

ก๋วยเตี๋ยวหลอดกุ้งและกุยช่ายเหลือง

蜜汁叉烧肠 240

Steamed barbecue pork rice rolls

ก๋วยเตี๋ยวหลอดบาร์บีคิวหมูแดงซอสน้ำผึ้ง

粥 CONGEE

香菇鲍鱼滑鸡粥 520

Abalone, chicken, mushroom congee

โจ๊กหอยเป๋าฮื้อ ไก่ และเห็ดหอม

生滚皮蛋瘦肉粥 260

Lean pork and century egg congee

โจ๊กหมูไข่เยี่ยวม้า

"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



VEGAN



VEGETARIAN



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.

煎炸焗

SIGNATURE PASTRY

怀旧叉烧酥  	240
Barbecue pork puff พัฟหมูแดงบาร์บีคิว	
香煎萝卜糕  	240
Pan-fried turnip cake ขนมหัวผักกาดทอด	
脆香大油条  	180
Crispy fried dough sticks ปาต่องโก๋กรอบ	
韭黄三鲜春卷  	220
Seafood spring rolls, chives ปอเปี๊ยะไส้ทะเลและผักกวยช่าย	

"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



VEGAN



VEGETARIAN



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.

甜甜蜜蜜

DESSERT

- 玫瑰山药糕   220
Rose jam and purple sweet potato cake
เค้กมันเทศกุหลาบและมันม่วง
- 香芒杨枝甘露   240
Mango pomelo sago
สตูมะม่วงและส้มโอ
- 手磨杏仁汁葛仙米   250
Hand-ground almond soup blue-green algae
นมอัลมอนด์กับสาหร่ายแก้ว

"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



VEGAN



VEGETARIAN



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.