



THE CHINA HOUSE
BY CHEF FEI

前菜

APPETISERS

泡椒脆青筍	350
Crunchy spicy pickled celtuce	
ผักโภชี่กรอบพริกเผา	
爽脆茴香根	350
Marinated fennel root salad	
สลัดรากผักชีฟูร้อนๆ	
金沙脆魚皮	520
Golden crispy fish skin with salted egg yolk	
หนังปลากรอบเคลือบไข่เค็ม	
五香銀鳕魚	1,250
Deep-fried five-spice cod bites	
ปลาทิมะทอดสมุนไพรห้าชนิด	
潮式鹹水鵝肝	1,900
Marinated Teochew-style foie gras	
ตับห่านหมักสไตล์เต็จว	
椒麻櫻桃小蘿卜	350
Marinated cherry radish with Sichuan peppercorn	
หัวไชเท้าหมักพริกไทยเผา	
潮式炸手打蝦丸	550
Teochew-style crispy shrimp rolls	
ลูกชิ้นกุ้งทอดสไตล์เต็จว	
魚子醬琥珀海蜇珊瑚凍	1,200
Jellyfish in aspic with premium Perseus N2 Oscietra caviar	
แมงกะพรุนน้ำมันจาราดคาเวียร์	
魚子醬潮式生腌牡丹蝦	2,600
Marinated Teochew-style Botan prawns with premium Perseus N2 Oscietra caviar	
กุ้งโป๊ตันหมักสไตล์เต็จว และคาเวียร์	
紅油汁醬香鹹牛腱	750
Marinated spicy beef shank in Sichuan peppercorn sauce and sesame	
ขาวัวหมักพริกไทยเผา และงาขาว	

"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.

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



/ 椒盐鸭件 (建议提前预定)

3,500

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 pepper and garlic)

(Pre-order recommended)

เป็ดปักกิ่งย่าง เสิร์ฟแบบติดเนื้อ พร้อมแผ่นแป้ง ซอสบัวยี่ห่มเมด แตงกวาถูกุ้งป่นชุบอย และต้นหอม

(งานที่สอง: ผัดเนื้อเป็ดสับ เสิร์ฟพร้อมผักห่อ / ขึ้นเป็ดสับหอดพริกกระเทียม)

(แนะนำสั่งล่วงหน้า)

岭南脆皮烧肉

750

Crispy Lingnan roasted pork belly with house-made mustard

หมูกรอบ

明炉玫瑰黑豚叉烧



850

Wood-roasted rose Ibérico pork char siu

หมูแดง

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

(Advance order required: 24 hours)

หมูทันทั้งตัว 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



680

Double-boiled matsutake mushroom broth with bamboo pith

ชุบเห็ดมัตสีทาเกะกับเยื่อไผ่

松茸干贝菜胆炖花胶



1,600

Double-boiled fish maw soup with conpoy, matsutake mushrooms and choy sum cabbage

ชุบกระเพาะปลา หอยเชลล์แห้งกับ เห็ดมัตสีทาเกะ และผักกาดขาวตุ้ง

金不换干贝炖鲜鲍片汤



1,100

Double-boiled fresh abalone soup with conpoy and Thai basil

ชุบหอยเป้าอี๊อสต์ หอยเชลล์แห้งและโหระพา

花胶海皇酸辣羹



680

Hot and sour seafood soup

ชุบกระเพาะปลาส์ไต์ส์เสฉวน

头水紫菜冲浪象拔蚌



2,000

Double-boiled surf geoduck clam soup with seaweed

ชุบหอยหอยงวงช้างตุ๋นกับสาหร่ายทะเล

沙捞越胡椒花胶猪肚汤

1,350

Sarawak pepper soup with fish maw and pork tripe

ชุบพริกไทยกับกระเพาะปลาและหมู

"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	8,900
Premium South African five-head abalone in signature sauce	
匈牙利黑松露五头南非鲍	
匈牙利黑松露五头南非鲍	
高汤红烧蟹肉烩官燕	1,480
Braised crab meat bird's nest with minced ham in superior stock	
高汤红烧蟹肉烩官燕	
高汤红烧蟹肉烩官燕	
风味炒花胶	2,600
Sautéed fish maw in signature sauce	
风味炒花胶	
风味炒花胶	
头手鲍汁扣花胶	2,400
Braised fish maw served with superior stock	
头手鲍汁扣花胶	
头手鲍汁扣花胶	
鸡汁扣花胶	2,600
Braised fish maw served with chicken jus	
鸡汁扣花胶	
豉蒜酱蒸黄鱼	680
Steamed yellow croaker with fermented black beans in garlic sauce	
豉蒜酱蒸黄鱼	
豉蒜酱蒸黄鱼	
潮式梅汁煮黄鱼	680
Teochew-style yellow croaker with plum sauce	
潮式梅汁煮黄鱼	
堂煎雪花牛肉	per 100g / 1,800
Pan-seared Japanese A5 Kagoshima Wagyu beef striploin with black pepper sauce	
堂煎雪花牛肉	
堂煎雪花牛肉	

"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.

珍馐美味

DELICIOUS DELICACIES

咸鱼茄子煲



680

Stewed eggplant with salted fish in clay pot

มะเขือยาวตุ๋นปลาเค็มในหม้อดิน

XO 酱炒脆瓜鲜鲍片



1,300

Wok-fried abalone slices with organic cucumber in house-made XO sauce

หอยเป้าชีอสสดผัดแตงกวาออรแกนิกกับซอส XO

蜂巢香酥酿莲藕饼



780

Crispy lotus root patties with minced crab, shrimp and pork

راكบัวทอดสดด้วยไข่หวาน

糖醋香酥肉



650

Sweet and sour pork with fresh pineapple

หมูกรอบซอสเบร์รีหวาน และสับปะรด

贵妃明虾球



580

Crispy prawn balls with house-made mayonnaise sauce

กุ้งทอดกรอบราดมายองเนส

潮州菜脯煎蛋



380

Teochew-style preserved radish omelette

ไข่เจียวหัวไชโป๊วสตอ๊ดเต้จิว

潮式卤水三拼



2,800

Teochew-style marinated goose delicacies trio platter (goose webs, wings and kidney)

จานรวมห่านย่างแบบแท้จิว (สามอย่าง)

煎烹椒麻 A5 雪花牛肉



2,800

Pan-fried Japanese A5 Kagoshima Wagyu striploin cubes in Sichuan peppercorn sauce and dried chilli

เนื้อคากิชิม่า A5 สันนอกหั่นเต้าผัด พริกไทยสจวนและพริกแห้งซอย

麻椒砂锅银鳕鱼



1,800

Braised cod with Sichuan peppercorn in clay pot

ปลาทิมะตุ่นหม้อดินกับพริกหม่าล่า

"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 – MARKET PRICE

小青龙虾

PHUKET LOBSTER กุ้งมังกรภูเก็ต

Chef's Recommended Cooking Styles วิธีปรุงที่เชฟแนะนำ

做法: 风范汁焗 (饱满) / 拍蒜头抽豆豉椒圈焗 (饱满) / 芙蓉花雕蛋蒸 (饱满)

Seared in 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

อบซอสซิกเนเจอร์ / อบกระเทียม ชีอิ๊วขาว เต้าเจี้ยว พริกสดชอย / นึ่งกับไข่ตุ่นและเหล้าขาวเตี้ยว

花龙虾

RAINBOW LOBSTER กุ้งมังกรสีรุ้ง

Chef's Recommended Cooking Styles วิธีปรุงที่เชฟแนะนำ

做法: 金不换沙茶炒 (饱满) / 潮式咸菜煮 / 拍蒜头抽豆豉椒圈焗 (饱满)

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

ผัดใบโหระพาและชีอิ๊วขาว / ต้มผักกระหลาปเลือด / ผัดซอสก้าวเดิน กระเทียม และพริกสด

沙巴笋壳鱼 (饱满)

SABAH MARBLE GOBY ปลาบู่หาราย

Chef's Recommended Cooking Styles วิธีปรุงที่เชฟแนะนำ

做法: 港式清蒸 (饱满) / 古法油浸 / 黄椒酱蒸 (饱满)

Hong Kong-style light steamed / Ancient oil immersion method / Steamed with house-made yellow pepper sauce

นึ่งชีอิ๊วไต่ล์ช่องกง / 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

老虎斑 / 红东星斑

TIGER Grouper / CORAL Grouper ปลาเก้าลายเสือ ปลาเก้าลายจุด

Chef's Recommended Cooking Styles วิธีปรุงที่เชฟแนะนำ

做法: 港式清蒸 (米) (鱼) / 潮州菜脯燶 (牛) / 潮州梅汁咸菜煮 (牛) / 陈皮豉蒜菜脯燶 (米) (牛) /
黄椒酱蒸 (米) / 四川式酸菜煮 (米) (牛) (辣椒)

Hong Kong-style light steamed / Braised in Teochew preserved vegetable / Boiled in plum sauce and pickled cabbage / Steamed with tangerine peel and pickled vegetable / Steamed with house-made yellow pepper sauce / Sichuan-style sour vegetable broth

นึ่งชีวีสไตล์ฮ่องกง / ต้มผักดองสไตล์เต้จิว / นึ่งกับเปลือกส้มแห้งผักดอง /

นึ่งซอสพริกเหลือง / ต้มผักดองเปรี้ยวสไตล์สichuan

阿拉斯加蟹 (米)

ALASKAN CRAB ปูอลาสก้า

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

นึ่งกับไช่ตุ่นและเหล้าหวานเตี้ยยว / ขาปูทอดกรอบ

大青蟹 (米)

MUD CRAB ปูทะเล

Chef's Recommended Cooking Styles วิธีปรุงที่เชฟแนะนำ

做法: 黑胡椒炒 / 玫瑰油醋汁肉饼蒸 (牛) / 避风塘炒 (辣椒)

Stir-fried with black pepper sauce / Steamed with minced pork in rose vinegar / Typhoon-Shelter-style stir-fried with garlic, red pepper and salt

ผัดซอสพริกไทยดำ / นึ่งหมูสับราดซอสน้ำส้มสายชูทะเล / ผัดกระเทียมพริกเกลือสไตล์ไทยฟูน

加拿大象拔蚌

CANADIAN GEODUCK CLAM หอยจวงช้างแคนาดา

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 (辣椒)

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

หอยจวงช้างหั่นชิ้นลวกในน้ำซุปไก่บ้าน / ต้มสไตล์เต้จิวกับใบโหระพา

"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

กะหล่ำปลีผัดพริก และกุ้งแห้ง

油渣番茄煮包心白菜



450

Simmered cabbage with tomato and crispy pork lard

มะเขือเทศօร์แกนิกตุ๋นกับกะหล่ำปลีเขียวและกากรหมู

素炒兰州百合甜豆仁



800

Wok-fried Lanzhou lily bulb and snow peas

หัวดอกลิลี่ท้านโจว ผัดกับถั่วลันเตาหวาน

拍蒜泰椒咸鱼粒炒银芽



450

Wok-fried silver bean sprouts with salted fish and garlic

ถั่วอกผัดปลาเค็มกระเทียม

鲍汁蟹味菇烧自制豆腐



450

Braised house-made black bean tofu and Shimeji mushrooms in superior sauce

เต้าหู้ถั่วเหลืองไข่เมดตุ๋นกับเตี๊ดชิเมจิและซอสหอยเปาอื้อ

盐蒜炒白洋葱



380

Stir-fried salty white onions and crushed garlic

ผัดหอมหัวใหญ่ขาวใส่เกลือและกระเทียม

珊瑚蟹肉扒芦笋

680

Braised asparagus with crab claws in crab roe sauce

หน่อไม้ฝรั่งตุ่นราดเนื้อปูและซอสมันปู

"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

House-made Yang Chun noodles with shrimp roe in superior broth

บะหมี่ทำมือในน้ำซุปกุ้งข้นเลิศ

蚝汁韭黄海鲜焖伊面



680

Stir-fried E-fu seafood noodles with yellow chives and scallions

บะหมี่ผัด焦急วะแล คุยช่ายขาว และตันหอม

黑松露樱花虾鹅肝海鲜炒饭



1,100

Black truffle seafood fried rice with deep-fried foie gras

ข้าวผัดทะเลกับเห็ดทรัฟเฟิลดำ ตับห่าน และกุ้งชากระ

菜脯雪花牛肉炒饭



880

Fried rice with Wagyu beef and preserved radish

ข้าวผัดเนื้อวากิวใส่หัวไช่เปี๊ยะ

"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

ขนมเต้าล้อไส้จังกดำ โรยหน้าด้วยงาขาวล้วน

怀旧擂沙汤丸



180

Steamed glutinous rice balls with crushed peanuts

บัวลอยน้ำเงี้ยวต้มสูตรโบราณ

黑椒洋葱和牛挞



380

Black pepper Wagyu and onion egg tarts

ทาร์ตเนื้อวากิว พริกไทยดำ และหัวหอม

迷你芝士乳酪蛋挞



320

Mini egg tarts

ทาร์ตไข่

黑松露香芹萝卜丝酥



450

Crispy puff with shredded radish, celery and black truffle

พัฟไส้หัวไช้ฟิล์มดำ ขึ้นฉ่าย และหัวไช้เท้า

"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

Teochew sweet taro paste with ginkgo nuts
ເຜືອກບດຫວານແປກ້ວຍສໄຕສີແຕ່ຈົວ

200

远年陈皮红豆沙

Sweetened red bean soup with aged tangerine peel
ຊູປັກ້ວແຈງຫວານໃສ່ເປີເອກ້າມແທ້ງໜັກ

200

柚子风味炖官燕

Yuzu-flavoured double-boiled bird's nest
ຮັງນກຸ່ມັນກັບນ້ຳຕາລາກວດແລະສັ້ນໄອ

1,450

和田枣官燕姜汁奶冻

Bird's nest with ginger milk custard topped with Chinese red date sauce
ພຸດຕິ່ງນມີຝັກບ້າງນັກແລະພຸທຽມຈິນ

1,100

柠香冰花马蹄银耳羹

Chilled water chestnut soup with white fungus
ຊູປາວານເຫັດຫຼຸງຫາວກັບແຫ້ວ

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



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.