



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” หมูตั้งเทียนกว้างจางย่างกระทะ	
红油蒜泥虾蛄 	980
Mantis shrimp with garlic paste & chili oil กุ้งราดน้ำมันพริกกระเทียม	
五香银鳕鱼 	1,250
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  	550
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 แมงกะพรุนน้ำมันจรวดคาเวียร์	
鱼子酱潮式生腌牡丹虾    	2,600
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.”



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 (需提前3小时预订)

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 garlic / Stir-fried with black pepper

(Advance order required: 3 hours)

เปิดปีกกึ่งย่าง เสิร์ฟแบบติดเนื้อ พร้อมแผ่นแป้ง ซอสโฮมเมด แต่งกว่างชวี่ปุ่นซอย และต้นหอม

จานที่สอง: เปิดผัดหัวหอม เสิร์ฟพร้อมผักห่อ / เปิดทอดพริกกระเทียม / เปิดผัดพริกไทยดำ

(กรุณาลังล่วงหน้าอย่างน้อย 3 ชม.)

岭南脆皮烧肉

750

Crispy Lingnan roasted pork belly with house-made mustard

หมูกรอบหาลิงหนาน

明炉玫瑰黑豚叉烧

850

Wood-roasted rose Ibérico pork char siu

หมูแดงโอเบริกโก

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 (กรุณาลังล่วงหน้าอย่างน้อย 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

Double-boiled matsutake mushroom broth with bamboo pith

ซุปรูเห็ดมัตสึทาเกะกับเยื่อไผ่

680

松茸干贝菜胆炖花胶

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

ซุปรูเห็ดมัตสึทาเกะ หอยเชลล์แห้งกับ เห็ดมัตสึทาเกะ และผักกวางตุ้ง

1,880

金不换干贝炖鲜鲍片汤

Double-boiled fresh abalone soup with conpoy and Thai basil

ซุปรูหอยเป่าสด หอยเชลล์แห้งและโหระพา

1,100

花胶海皇酸辣羹

Hot and sour seafood soup

ซุปรูเสฉวนกระเพาะปลา

680

沙捞越胡椒花胶猪肚汤

Sarawak pepper soup with fish maw and pork tripes

ซุปรูพริกไทยกับกระเพาะปลาและหมู

1,580

"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

Premium South African five-head abalone in signature sauce
หอยเป๋าฮื้อแอฟริกาใต้เกรดพรีเมียมห้าหัวในซิกเนเจอร์ซอส

per 100g / 8,900

珍藏两头南非鲍

Premium South African two-head abalone in signature sauce
หอยเป๋าฮื้อแอฟริกาใต้เกรดพรีเมียมสองหัวในซิกเนเจอร์ซอส

per 250g / 18,000

风味炒花胶

Sautéed fish maw in signature sauce
กระเพาะปลาผัดซอสซิกเนเจอร์

2,600

头手鲍汁扣花胶

Braised fish maw served with superior stock
กระเพาะปลาตุ๋นในซอสเป๋าฮื้อพรีเมียม

2,400

鸡汁扣花胶

Braised fish maw served with chicken jus
กระเพาะปลาตุ๋นในน้ำสต็อกไก่

2,600

豉蒜酱蒸黄鱼

Steamed yellow croaker with fermented black beans in garlic sauce
ปลากระพงเหลืองนึ่งซอสกระเทียมเต้าซี่

680

潮式梅汁煮黄鱼

Teochew-style yellow croaker with plum sauce
ปลากระพงนึ่งซอสไต้สแตร์จิว

680

堂煎雪花牛肉

Pan-seared Japanese A5 Kagoshima Wagyu striploin with black pepper sauce
สเต็กเนื้อคาโกชิม่าวากิวA5สันนอก และซอสพริกไทยดำ

per 100g / 1,800

"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



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**  580
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**  2,800
Pan-fried Japanese A5 Kagoshima Wagyu striploin cubes with Sichuan peppercorn sauce and dried chilli
เนื้อคาโงชิมาวากิว A5 สันนอกหันเต๋ำผัดพริกไทยเสฉวนและพริกแห้งซอย
- 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."



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

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 ซีอิ้วขาว เต้าเจี้ยว พริกสดซอย / 닝กับไข่นุ่นและเหล้าฮวาเตี้ยว

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

沙巴笋壳鱼

SABAH MARBLE GOBY ปลาบุ๋มทราย

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
นึ่งซีอิ้วสไตล์ฮ่องกง / 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.

红东星斑

CORAL GROUPER ปลาทุดสลาด

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

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

นึ่งกับไข่ตุ๋นและเหล้าฮวาเตี้ยว / ขาปูทอดกรอบ

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 slices in free-range chicken broth / Teochew-style geoduck boiled with Thai basil

หอยวงช้างหั่นชิ้นลวกในซุปรอบไก่บ้าน / 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
ผักโขมลวกในน้ำซุปรกระเทียม
- 虾米炒家乡手撕包菜**    550
Stir-fried cabbage with chilli and dried shrimps
ผักกะหล่ำปลีพริกและกุ้งแห้ง
- 素炒兰州百合甜豆仁**  800
Wok-fried Lanzhou lily bulb and snow peas
ผักหัวดอกกลีบลีหั่นใจ 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
เต้าหู้ถั่วเหลืองโฮมเมดตุ๋นกับเห็ดขิเมจิและซอสหอยเป๋าฮื้อ
- 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
Wok-fried morning glory with Ma La Jang sauce and shrimp paste
ผัดผักบุ้ง กะปิ สมนุนไพร

"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.

主食

RICE & NOODLES

- 一碗阳春面  350
Yang Chun noodles with shrimp roe in superior broth
บะหมี่หยางซุนในน้ำซุบกุ้ง
- 蚝汁韭黄海鲜焖伊面    680
Stir-fried E-fu noodles with seafood , chives and scallions
อีหมี่ผัดทะเล กุยช่ายและต้นหอม
- 黑松露樱花虾鹅肝海鲜炒饭   1,100
Black truffle seafood fried rice with deep-fried foie gras, Sakura shrimp
ข้าวผัดทะเลกับเห็ดทรัฟเฟิลดำ ตับห่าน และกุ้งซากุระ
- 菜脯雪花牛肉炒饭   880
Fried rice with Wagyu beef and preserved radish
ข้าวผัดเนื้อวากิวใส่หัวไชโป้ว
- 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."



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
ขนมเต่าส้อไส้งาดำ 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."



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
ซูปถั่วแดงหวานใส่เปลือกส้มแห้งหมัก
- 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
พุดดิ้งนมชিংกับรังนกกรวดซอสพุทราจีน
- 柠香冰花马蹄银耳羹**  220
Chilled water chestnut soup with white fungus
ซูปหวานเห็ดหูหนูขาวกับแห้ว

"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.