



THE CHINA HOUSE  
BY CHEF FEI

## 前菜 APPETISERS

泡椒脆青笋   

Crunchy spicy pickled celtuce

ผักโอซุ่นและพริกดอง

350

爽脆茴香根   

Marinated fennel root salad

สลัดรากผักชีฝรั่งหมัก

350

金沙脆鱼皮

Golden crispy fish skin with salted egg yolk

หนังปลากรอบเคลือบไข่เค็ม

520

五香银鳕鱼 

Deep-fried five-spice cod bites

ปลาหิมะทอดสมุนไพรห้าชนิด

1,250

潮式卤水鹅肝  

Marinated Teochew-style foie gras

ตับห่านหมักสไตล์แต้จิ๋ว

1,900

椒麻樱桃小萝卜   

Marinated cherry radish with Sichuan peppercorn

หัวไชเท้าหมักพริกไทยเสฉวน

350

潮式炸手打虾枣  

Teochew-style crispy shrimp rolls

ลูกชิ้นกุ้งทอดสไตล์แต้จิ๋ว

550

鱼子酱琥珀海蜇珊瑚冻 

Jellyfish in aspic with premium Perseus N2 Oscietra caviar

แมงกะพรุนน้ำมันจากราคาเวียร์

1,200

鱼子酱潮式生腌牡丹虾  

Marinated Teochew-style Botan prawns with premium Perseus N2 Oscietra caviar

กุ้งโบตันหมักสไตล์แต้จิ๋ว และคาเวียร์

2,600

红油汁酱香卤牛腱   

Marinated spicy beef shank in Sichuan peppercorn sauce and 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



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

ไก่อ่างเมลิ็ดแฟลกซ์

## 京都片皮鸭 二食 : 炒鸭松生菜包 / 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)

เปิดปีกกึ่งย่าง เสิร์ฟแบบติดเนื้อ พร้อมแผ่นแป้ง ซอสบี๊วยโฮมเมด แต่งกวาญี่ปุ่นซอย และต้นหอม

(จานที่สอง: ผัดเนื้อเป็ดสับ เสิร์ฟพร้อมผักกาด / ชิ้นเป็ดสับทอดพริกกระเทียม)

(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)

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

Double-boiled matsutake mushroom broth with bamboo pith

ซุปรูหัดมัตสึทาเกะกับเยื่อไผ่

680

### 松茸干贝菜胆炖花胶

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

ซุปรูหัดเพาะปลา หอยเชลล์แห้งกับ เห็ดมัตสึทาเกะ และผักกวางตุ้ง

1,600

### 金不换干贝炖鲜鲍片汤

Double-boiled fresh abalone soup with conpoy and Thai basil

ซุปรูหัดเป่าฮื้อสด หอยเชลล์แห้งและโหระพา

1,100

### 花胶海皇酸辣羹

Hot and sour seafood soup

ซุปรูหัดเพาะปลาสไตล์เสฉวน

680

### 头水紫菜冲浪象拔蚌

Double-boiled surf geoduck clam soup with seaweed

ซุปรูหัดหอยงวงช้างตุ๋นกับสาหร่ายทะเล

2,000

### 沙捞越胡椒花胶猪肚汤

Sarawak pepper soup with fish maw and pork tripe

ซุปรูริกไทยกับกระเพาะปลาและหมู

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



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

<b>珍藏五头南非鲍</b>   	8,900
Premium South African five-head abalone in signature sauce หอยเป่าห้าหัวแอฟริกาใต้เกรดพรีเมียมในซอสหอยนางรม	
<b>高汤红烧蟹肉烩官燕</b>  	1,480
Braised crab meat bird's nest with minced ham in superior stock รังนกตุ๋นเนื้อปูโรยเนื้อแฮมบดในน้ำซุปชั้นเลิศ	
<b>风味炒花胶</b>   	2,600
Sautéed fish maw in signature sauce กระเพาะปลาผัดซอสชิกเนเจอร์	
<b>头手鲍汁扣花胶</b>   	2,400
Braised fish maw served with superior stock กระเพาะปลาตุ๋นในซอสเป่าหื้อพรีเมียม	
<b>鸡汁扣花胶</b>	2,600
Braised fish maw served with chicken jus กระเพาะปลาตุ๋นในน้ำสต็อกไก่	
<b>豉蒜酱蒸黄鱼</b>   	680
Steamed yellow croaker with fermented black beans in garlic sauce ปลากระพงเหลืองนึ่งซอสกระเทียมเต้าซี่	
<b>潮式梅汁煮黄鱼</b> 	680
Teochew-style yellow croaker with plum sauce ปลากระพงนึ่งบ๊วยสไตล์เต้าจิ๋ว	
<b>堂煎雪花牛肉</b> 	per 100g/ 1,800
Pan-seared Japanese A5 Kagoshima Wagyu beef striploin with black pepper sauce สเต็กเนื้อคาโกชิมาวากิวA5สันนอก และซอสพริกไทยดำ	

"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

Stewed eggplant with salted fish in clay pot

มะเขือยาวตุ๋นปลาเค็มในหม้อดิน

680

### XO 酱炒脆瓜鲜鲍片

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

หอยเป่าฉี้อัดผัดแตงกวาออแกนิกกับซอส XO

1,300

### 蜂巢香酥酿莲藕饼

Crispy lotus root patties with minced crab, shrimp and pork

รากบัวทอดสอดไส้ทะเลรวม

780

### 糖醋香酥肉

Sweet and sour pork with fresh pineapple

หมูกรอบซอสเปรี้ยวหวาน และสับปะรด

650

### 贵妃明虾球

Crispy prawn balls with house-made mayonnaise sauce

กุ้งทอดกรอบราดมายองเนส

580

### 潮州菜脯煎蛋

Teochew-style preserved radish omelette

ไข่เจียวหัวไชโป๊วสไตล์เต้าจิ๋ว

380

### 潮式卤水三拼

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

จานรวมห่านย่างแบบแต้จิ๋ว (สามอย่าง)

2,800

### 煎烹椒麻 A5 雪花牛肉

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

เนื้อคาโกชิมาวากิว A5 สันนอกหันเต๋ำผัด พริกไทยเสฉวนและพริกแห้งซอย

2,800

### 麻椒砂锅银鳕鱼

Braised cod with Sichuan peppercorn in clay pot

ปลาหิมะตุ๋นหม้อดินกับพริกหม่าล่า

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.

# 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 

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

อบซอสชิกเนเจอร์ / อบกระเทียม ซีอิ๊วขาว เต้าเจี้ยว พริกสดซอย / นึ่งกับไข่มุนและเหล้าฮวาเตี้ยว

### 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

ผัดใบโหระพาและซีอิ๊วขาว / ต้มผักกระหล่ำปลีสดอง / ผัดซอสถั่วดำ กระเทียม และพริกสด

### 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

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.

## 老虎斑 / 红东星斑

TIGER GROUPER / CORAL GROUPER ปลาเก๋ลายเสือ ปลาเก๋ลายจุด

Chef's Recommended Cooking Styles วิธีปรุงที่เชฟแนะนำ

做法: 港式清蒸   / 潮州菜脯焗  / 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 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

นึ่งซีอิ๊วสไตล์ฮ่องกง / ต้มผักดองสไตล์แต้จิ๋ว / 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

## 大青蟹

MUD CRAB ปูทะเล

Chef's Recommended Cooking Styles วิธีปรุงที่เชฟแนะนำ

做法: 黑胡椒炒 / 玫瑰油醋汁肉饼蒸  / 避风塘炒 

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 / นึ่งหมูสับราดซอสน้ำส้มสายชูกุหลาบ / ผัดกระเทียมพริกเกล็ดสไตล์ไทพูน

## 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

หอยวงช้างหั่นชิ้นลงในซุปรอบไก่บ้าน / 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

<b>盐蒜高汤煮菠菜</b> 	450
Poached Chinese spinach in garlic broth ผักโขมลวกในน้ำซุปกระเทียม	
<b>虾米炒家乡手撕包菜</b>  	550
Stir-fried cabbage with chilli and dried shrimps กะหล่ำปลีผัดพริก และกุ้งแห้ง	
<b>油渣番茄煮包心白菜</b> 	450
Simmered cabbage with tomato and crispy pork lard มะเขือเทศออร์แกนิกตุ๋นกับกะหล่ำปลีเขียวและกากหมู	
<b>素炒兰州百合甜豆仁</b>  	800
Wok-fried Lanzhou lily bulb and snow peas หัวดอกกลีหลั่นใจ ผัดกับถั่วลันเตาหวาน	
<b>拍蒜泰椒咸鱼粒炒银芽</b>   	450
Wok-fried silver bean sprouts with salted fish and garlic ถั่วงอกผัดปลาเค็มกระเทียม	
<b>鲍汁蟹味菇烧自制豆腐</b>   	450
Braised house-made black bean tofu and Shimeji mushrooms in superior sauce เต้าหู้ถั่วเหลืองโฮมเมดตุ๋นกับเห็ดขี้เมจิและซอสหอยเป๋าฮื้อ	
<b>盐蒜炒白洋葱</b>  	380
Stir-fried salty white onions and crushed garlic ผัดหอมหัวใหญ่ขาวใส่เกล็ดกระเทียม	
<b>珊瑚蟹肉扒芦笋</b>	680
Braised asparagus with crab claws in crab roe sauce หน่อไม้ฝรั่งตุ๋นราดเนื้อปูและซอสมันปู	

"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  
บะหมี่ทำมือในน้ำซุปกุ้งชั้นเลิศ

### 蚝汁韭黄海鲜焖伊面

680

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

### 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 และกุ้งซากุระ

### 菜脯雪花牛肉炒饭

880

Fried rice with Wagyu beef and preserved radish  
ข้าวผัดเนื้อวากิวใส่หัวไชโป้ว

"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 ขนมเต้าส้อไส้งาคั่ว โรยหน้าด้วยงาขาวล้วน	
怀旧擂沙汤丸  	180
Steamed glutinous rice balls with crushed peanuts บัวลอยนึ่งใส่ถั่วลิสง	
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 พัฟไส้เห็ดทรัฟเฟิลดำ ขึ้นฉ่าย และหัวไชเท้า	

"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  
เผือกบดหวานแปะก๊วยสไตส์แต้จิ๋ว
- 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  
รังนกตุ๋นกับน้ำตาลกรวดและส้มโอ
- 和田枣官燕姜汁奶冻** 1,100  
Bird's nest with ginger milk custard topped with Chinese red date sauce  
พุดดิ้งนมชিংกับรังนกและพุทราจีน
- 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.