



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” หมูตั้งเตียนกว้างจางย่างกระเทียม	
红油蒜泥虾蛄 	980
Mantis shrimp with garlic paste & chili oil กุ้งจวดน้ำมันพริกกระเทียม	
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 crispy 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

ไถ่ย่างเมล็ดแฟลกซ์

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 แต่งกว่างตู้ปุ่นซอย 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

หมูกรอบหลิงหนาน

明火玫瑰黑豚叉烧  

850

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 (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  680  
Double-boiled matsutake mushroom broth with bamboo pith  
ซูปเห็ดมัตสึทาเกะกับเยื่อไผ่
- 松茸干贝菜胆炖花胶  1,880  
Double-boiled fish maw soup with conpoy, matsutake mushrooms and choy sum cabbage  
ซูปกระเพาะปลา 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  
ซูปหอยเป่าสด หอยเชลล์แห้งและโหระพา
- 花胶海皇酸辣羹     680  
Hot and sour seafood soup  
ซูปเสฉวนกระเพาะปลา
- 沙捞越胡椒花胶猪肚汤  1,580  
Sarawak pepper soup with fish maw and pork tripes  
ซูปพริกไทยกับกระเพาะปลาและหมู

"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  
หอยเป่าอื้อแอฟริกาใต้เกรดพรีเมียมห้าหัวในซิกเนเจอร์ซอส
- 珍藏两头南非鲍   per 250g / 18,000  
Premium South African two-head abalone in signature sauce  
หอยเป่าอื้อแอฟริกาใต้เกรดพรีเมียมสองหัวในซิกเนเจอร์ซอส
- 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  
กระเพาะปลาตุ๋นในซอสเป่าอื้อพรีเมียม
- 鸡汁扣花胶   2,600  
Braised fish maw served with chicken jus  
กระเพาะปลาตุ๋นในน้ำสต็อกไก่
- 豉蒜酱蒸黄鱼     680  
Steamed yellow croaker with fermented black beans in garlic sauce  
ปลากะพงเหลืองนึ่งซอสกระเทียมเต้าซี่
- 潮式梅汁煮黄鱼   680  
Teochew-style yellow croaker with plum sauce  
ปลากะพงนึ่งบ๊วยสไตล์แต้จิ๋ว
- 堂煎雪花牛肉  per 100g / 1,800  
Pan-seared Japanese A5 Kagoshima Wagyu striploin with black pepper sauce  
สเต็กเนื้อคาโกชิม่าวากิวA5สันนอก 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 	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) จานรวมทานอย่างแบบแต้จิ๋ว (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 เนื้อคาโงชิม่าวากิว A5 สันนอกหันเต๋า ผัดพริกไทยเสฉวนและพริกแห้งซอย	
麻椒砂锅银鳕鱼 	1,800
Braised cod 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 – 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

อบซอสซิกเนเจอร์ / อบกระเทียม ซีอิ้วขาว เต้าเจี้ยว พริกสดซอย / 닝กับไข่ตุนและเหล้าฮวาเตี้ยว

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 / ต้มผักทะเล่าปลีตอง / ผัดเต้าซี่กระเทียมและพริกสด

沙巴笋壳鱼 

SABAH MARBLE GOBY ปลาบู่ทราย

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 ปลาเกตุสลาด

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

นี่งชี้อีสไต้ลฮองกง / นี่งกับเปลือกล้มแห้งผักดอง / นี่งซอสพริกเหลือง / ต้มผักดองเปรี้ยวสไต้ลเสฉวน

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

นี่งกับไข่อุ่นและเหล้าฮวาเตี้ยว / ซาปูทอดกรอบ

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

หอยวงช้างหั่นชิ้นลวกในซุป์ไก่บ้าน / ต้มสไต้ลแต่จิวกับใบโหระพา

"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 ผักหัวดอกกลีบลิ้นหัวใจ 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
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 

Yang Chun noodles with shrimp roe in superior broth

บะหมี่หยางซุนในน้ำซุปกุ้ง

350

蚝汁韭黄海鲜焖伊面   

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

อีหมี่ผัดทะเล กุยช่ายและต้นหอม

680

黑松露樱花虾鹅肝海鲜炒饭  

Black truffle seafood fried rice with deep-fried foie gras, Sakura shrimp

ข้าวผัดทะเลกับเห็ดทรัฟเฟิลดำ ตับห่าน และกุ้งซากุระ

1,100

菜脯雪花牛肉炒饭  

Fried rice with Wagyu beef and preserved radish

ข้าวผัดเนื้อวากิวใส่หัวไชโป้ว

880

香葱鸡蛋炒面  

Fried egg noodles with spring onion

บะหมี่ผัดไข่และต้นหอม

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



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	

"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 เผือกบดหวานแปะก๊วยสไตส์แต่จีว	
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 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.