

# THE CHINA HOUSE BY CHEF FEI

## 前菜 APPETISERS

泡椒脆青笋	350
<b>爽脆茴香根</b> Marinated fennel root salad สลัดรากผักชีฝรั่งหมัก	350
金沙脆鱼皮 Golden crispy fish skin, salted egg yolk หนังปลากรอบเคลือบไซ่เค็ม	520
<b>五香银鳕鱼</b> Deep-fried cod fish bites, five-spice ปลาหิมะทอดสมุนไพรห้าชนิด	1,250
潮式卤水鹅肝 (Teochew-style marinated foie gras ตับท่านหมักสไตล์แต้จิ๋ว	1,900
椒麻樱桃小萝卜 (V) (Marinated cherry radish, Sichuan peppercorn sauce หัวใชเท้าหมักพริกไทยเสฉวน	350
潮式炸手打虾枣 (多年) Teochew-style crispy shrimp ball ลูกชิ้นกุ้งทอดสไตล์แด้จิ๋ว	550
鱼子酱琥珀海蜇珊瑚冻 Amber jellyfish, coral aspic, caviar Perseus Oscietra N2 แมงกะพรุนน้ำมันงาราดคาเวียร์	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 ② Marinated beef shank, Sichuan peppercorn, sesame ขาวัวหมักพริกไทยเสฉวน และงาขาว	750















## 岭南烧卤 **CANTONESE BBQ**

亚麻子脆皮烧鸡

1,400 / 2,700

Crispy roasted chicken, flax seeds ไก่ย่างเมล็ดแฟลกซ์

#### 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 skin and meat, Chinese pancakes, home-made savoury plum sauce, Japanese cucumber strips and scallions.

(Second course: fried minced duck with fresh cabbage / deep-fried salty pepper duck) (Recommend to pre-order)

เป็ดปักกิ่งย่าง เสิร์ฟแบบติดเนื้อ พร้อมแผ่นแป้ง ซอสบ๊วยโฮมเมด แตงกวาญี่ปุ่นซอย และต้นหอม (จานที่สอง: ผัดเนื้อเป็ดสับ เสิร์ฟพร้อมผักห่อ / ชิ้นเป็ดสับทอดพริกกระเทียม) (แนะนำสั่งล่วงหน้า)

岭南脆皮烧肉 750

Crispy roast pork belly หมูกรอบ

明炉玫瑰黑豚叉烧 850

Wood-roasted rose 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.)

潮式卤水三拼 2,800

Teochew marinated goose trio platter จานรวมห่านย่างแบบแต่จิ๋ว (สามอย่าง)



















松茸素菌汤 (V Double-boiled matsutake mushroom broth, bamboo pith ซุปเห็ดมัตสึทาเกะกับเยื่อไผ่	680
松茸干贝菜胆炖花胶   Double-boiled fish maw, conpoy, matsutake mushroom, choy sum cabbage ซุปกระเพาะปลา หอยเซลล์แห้งกับ เห็ดมัตสึทาเกะ และผักกวางตุ้ง	1,600
金不换干贝炖鲜鲍片汤 Double-boiled fresh abalone soup, conpoy, Thai basil ซุปหอยเป๋าฮื้อสด หอยเซลล์แห้งและโหระพา	1,100
花胶海皇酸辣羹	680
头水紫菜冲浪象拔蚌	2,000
沙捞越胡椒花胶猪肚汤 Fish maw, pork, pepper soup ซุปพริกไทยกับกระเพาะปลาและหมู	1,350

















# 精品位膳 INDIVIDUAL SELECTION

珍藏 10 头南非鲍 💮	8,900
Premium South African 10 head abalone	
หอยเป๋าฮื้อแอฟริกาใต้เกรดพรีเมียมในซอสหอยนางรม	
高汤红烧蟹肉烩官燕	1,480
Braised bird's nest, crab meat, minced ham in superior stock	
รังนกตุ๋นเนื้อปูโรยเนื้อแฮมบดในน้ำซุปชั้นเลิศ	
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 with superior abalone sauce	
กระเพาะปลาตุ๋นในซอสเป๋าฮื้อพรีเมียม	
鸡汁扣花胶 🐨	2,600
Braised fish maw with chicken jus	
กระเพาะปลาตุ๋นในน้ำสต๊อกไก่	
<b>或蒜酱蒸黄鱼</b>	680
Yellow croaker in garlic sauce	
ปลากะพงเหลืองนึ่งซอสกระเทียมเต้าซึ่	

















## 珍馐美味 DELICIOUS DELICACIES

咸鱼茄子煲 680 Stewed eggplant, salted fish in clay pot มะเชื้อยาวตุ๋นปลาเค็มในหม้อดิน 珊瑚蟹肉扒芦笋 680 Braised asparagus, crab claw, crab roe sauce หน่อไม้ฝรั่งตุ๋นราดเนื้อปูและซอสมันปู xo 酱炒脆瓜鲜鲍片 1,300 Wok-fried fresh sliced abalone, organic cucumber, house-made XO sauce หอยเป๋าฮื้อสดผัดแตงกวาออรแกนิก์กับซอส XO 黑胡椒肉蟹皇 Market price Wok-fried mud crab, black pepper sauce ปูทะเลผัดซอสพริกไทยดำ 蜂巢香酥酿莲藕饼 😢 780 Pan-fried minced shrimp, crab, pork, lotus root cake รากบัวทอดสอดไส้ทะเลรวมรวม 四川式酸菜煮老虎斑鱼 Market price Fillet of tiger grouper, Sichuan-style sour vegetable boil ปลาเก๋าเสือต้มผักดองเปรี้ยวสไตล์เสฉวน 糖醋香酥肉 650 Crispy sweet and sour pork, pineapple หมูกรอบซอสเปรี้ยวหวาน และสับปะรด 贵妃明虾球 😲 580 Crispy prawns, house-made mayonnaise กุ้งทอดกรอบราดมายองเนส 潮州菜脯煎蛋 📻 380 Teochew-style preserved radish omelette ไข่เจียวหัวไชโป๊วสไตล์แต้จิ๋ว















黄椒酱蒸沙巴笋壳鱼 Market price

Steamed goby fish, Hainan yellow pepper sauce ปลาบู่นึ่งราดซอสพริกเหลือง

**堂煎雪花牛肉** per 100g / 1,800

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

风范普吉岛小龙虾 (1) 2,700

Seared Phuket lobster, creamy garlic sauce กุ้งมังกรจากภูเก็ตย่างกับซอสกระเทียม

潮式梅汁煮黄鱼 680

Teochew-style yellow croaker with plum sauce ปลากระพงนึ่งบ๊วยสไตล์แต้จิ๋ว

玫瑰油醋汁肉饼蒸青蟹 3,500

Steamed crab, minced pork with rose vinegar ปูนึ่งหมูสับราดชอสน้ำส้มสายชูกุหลาบ

拍蒜头抽焗龙虾仔 2,700

Baked Phuket lobster, golden garlic sauce กุ้งมังกรภูเก็ตอบ ราดซอสกระเทียม

鱼子酱芙蓉花雕蛋蒸龙虾 3,200

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

煎烹椒麻 A5 雪花牛肉 2,800

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

麻椒砂锅银鳕鱼 1,800

Braised cod fish with Sichuan pepper in clay pot ปลาหิมะตุ๋นหม้อดินกับพริกหม่าล่า















## 生猛海鲜

### LIVE SEAFOOD MARKET PRICE

#### 小青龙虾

PHUKET LOBSTER กุ้งมังกรภูเก็ต

Chef's Recommended Cooking Styles วิธีปรุงที่เชฟแนะนำ

做法: ② 风范汁焗 / ② 拍蒜头抽豆豉椒圈焗 / 芙蓉花雕蛋蒸

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

อบซอสซิกเนเจอร์ / อบกระเทียม ซีอิ๊วขาว เต้าเจี้ยว พริกสดซอย / นึ่งกับไข่ตุ๋นและเหล้าฮวาเตี้ยว

#### 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 นึ่งกับไข่ตุ๋นและเหล้าฮวาเตี้ยว / ขาปูทอดกรอบ

#### 沙巴笋壳鱼

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 steam / Ancient oil immersion / Steamed with yellow pepper sauce นึ่งชีอิ๊วสไตล์ฮ่องกง / อบน้ำมันแบบโบราณ / นึ่งชอสพริกเหลือง

加拿大象拔蚌

CANADIAN GEODUCK CLAM หอยงวงช้างแคนาดา

Chef's Recommended Cooking Styles วิธีปรุงที่เชฟแนะนำ

做法:鸡汤秒灼厚切象拨蚌/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 หอยงวงช้างหั่นชิ้นลวกในซุปไก่บ้าน / ต้มสไตล์แต้จิ๋วกับใบโหระพา

















#### 老虎斑

TIGER GROUPER ปลาเก๋าลายเสือ

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 ซึ่งซีอื๊วสไตล์ฮ่องกง / ตัมผักดองสไตล์แต้จิ๋ว / นึ่งกับเปลือกส้มแห้งผักดอง /

นึ่งซอสพริกเหลือง / ต้มผักดองเปรี้ยวสไตล์เสฉวน

#### 红东星斑

CORAL GROUPER ปลาเก๋าลายจุด

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 นึ่งชีอิ๊วสไตล์ฮ่องกง / ต้มผักดองสไตล์แต้จิ๋ว / นึ่งกับเปลือกส้มแห้ง ผักดอง /

นึ่งซอสพริกเหลือง / ต้มผักดองเปรี้ยวสไตล์เสฉวน

#### 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 ผัดชอสพริกไทยดำ / อบกระเทียมใส่เต้าเจี้ยว / นึ่งหมูสับราดชอสน้ำส้มสายชูกุหลาบ /

ผัดกระเทียมพริกเกลือสไตล์ไทฟูน / นึ่งซอสน้ำใส















# **蔬菜 / 豆腐** VEGETABLES / TOFU

盐蒜高汤煮菠菜  Poached Chinese spinach, garlic broth ผักโขมลวกในน้ำซุปกระเทียม	450
斯米炒家乡手撕包菜 (Stir-fried cabbage, chilli and dried shrimps กะหล่ำปลีผัดพริก และกุ้งแห้ง	550
油渣番茄煮包心白菜	450
素炒兰州百合甜豆仁 (V) (Wok-fried Lanzhou lily bulb, snow peas หัวดอกลิลลี่หลันโจว ผัดกับถั่วลันเตาหวาน	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 เต้าหู้ถั่วเหลืองโฮมเมดตุ๋นกับเห็ดชิเมจิและซอสหอยเป๋าฮื้อ	450
盐蒜炒白洋葱	380

















## 主食粉面饭 RICE & NOODLES

















## 点心 甜品 DESSERTS

黑白芝麻饼 ( ) Black and white sesame pastry ขนมเต้าส้อใส้งาดำ โรยหน้าด้วยงาขาวล้วน	200
怀旧擂沙汤丸 ③ Steamed glutinous rice ball, crushed peanuts บัวลอยนึ่งใส่ถั่วลิสง	180
黑椒洋葱和牛挞 ( ) ( ) Black pepper, wagyu, onion tarts พาร์ตเนื้อวากิว พริกไทยดำ และหัวหอม	380
迷你芝士乳酪蛋挞 ( ) ( ) Mini egg tarts ทาร์ตไข่	320
黑松露香芹萝卜丝酥 (多) ( ) Black truffle, celery, radish puff พัฟไส้เห็ดทรัฟเฟิลดำ ขึ้นฉ่าย และหัวไชเท้า	450
潮州福果甜芋泥 (Teochew sweet taro paste with ginkgo เผือกบดหวานแปะก๊วยสไตล์แต้จิ๋ว	200
远年陈皮红豆沙 (V) (Sweetened red bean soup, aged tangerine peel ซุปถั่วแดงหวานใส่เปลือกส้มแห้งหมัก	200
柚子风味炖官燕 ① 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 พุดดิ้งนมชิงกับรังนกและพุทราจีน	1,100
<b>柠香冰花马蹄银耳羹</b>	220













