

# THE CHINA HOUSE BY CHEF FEI

# 丝绸午市套餐 SILK SET MENU





'Har Gau' steamed shrimp dumplings ฮะเก๋ากุ้ง

#### 黑松露水晶珍菌饺 📻



Black truffle, mixed mushroom crystal dumplings ขนมจีบใสไส้เห็ดรวมและเห็ดทรัฟเฟิลดำ

# 鲍鱼烧卖皇



'Siu Mai' steamed abalone and pork dumplings ขนมจีบหอยเป๋าฮื้อและหมู

## 松茸干贝菜胆炖花胶 📻



Double-boiled fish maw, conpoy, matsutake mushroom, choy sum cabbage ซุปกระเพาะปลา หอยเชลล์แห้งกับ เห็ดมัตสึทาเกะ และผักกวางตุ้ง

#### 煎烹椒麻 A5 雪花牛肉

Pan-fried peppery A5 Kagoshima Wagyu striploin, Sichuan peppercorns, dried chilli slices เนื้อคาโกชิม่าวากิว A5 สันนอกหั่นเต๋าผัด พริกไทยเสฉวนและพริกแห้งซอย

#### 潮式梅汁煮黄鱼

Teochew-style yellow croaker with plum sauce ปลากระพงนึ่งบ๊วยสไตล์แต้จิ๋ว

## 一碗阳春面



House-made noodles, shrimp roe, superior broth บะหมี่ทำมือในน้ำซุปกุ้งชั้นเลิศ

## 远年陈皮红豆沙 (У) 🚺





Sweetened red bean soup, aged tangerine peel ซุปถั่วแดงหวานใส่เปลือกส้มแห้งหมัก

## 4,100 / per person

"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.'

















# 象牙午市套餐 **IVORY SET MENU**

#### 五香银鳕鱼

Deep-fried cod fish bites, five-spice ปลาหิมะทอดสมุนไพรห้าชนิด





Teochew-style marinated foie gras ตับห่านหมักสไตล์แต้จิ๋ว

# 椒麻樱桃小萝卜 💟





Marinated cherry radish, Sichuan peppercorn sauce หัวไชเท้าหมักพริกไทยเสฉวน

# 金不换干贝炖鲜鲍片汤 🐨



Double-boiled fresh abalone soup, conpoy, Thai basil ซปหอยเป๋าฮื้อสด หอยเชลล์แห้งและโหระพา

# 风范普吉岛小龙虾 🛈



Seared Phuket lobster, creamy garlic sauce กุ้งมังกรภูเก็ตย่างกับซอสกระเทียม

# 豉蒜酱蒸黄鱼 🕝



Yellow croaker in garlic sauce ปลากะพงเหลืองนึ่งซอสกระเทียมเต้าซึ่

#### 菜脯雪花牛肉炒饭

Fried rice with wagyu beef, preserved radish ข้าวผัดเนื้อวากิวใส่หัวไชโป๊ว

## 潮州福果甜芋泥



Teochew sweet taro paste with ginkgo เผือกบดหวานแปะก๊วยสไตล์แต้จิ๋ว

## 5,350 / per person

"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."















# 水晶晚市套餐 CRYSTAL SET MENU

#### 鱼子酱琥珀海蜇珊瑚冻

Amber jellyfish, coral aspic, caviar Perseus Oscietra N2 แมงกะพรุนน้ำมันงาราดคาเวียร์

## 椒麻樱桃小萝卜 🖤 🖤





Marinated cherry radish, Sichuan peppercorn sauce หัวไชเท้าหมักพริกไทยเสฉวน

#### 五香银鳕鱼

Deep-fried cod fish bites, five-spice ปลาหิมะทอดสมุนไพรห้าชนิด

## 头水紫菜冲浪象拔



Double-boiled geoduck soup, seaweed ซุปหอยหอยงวงช้างตุ๋นกับสาหร่ายทะเล

## 豉蒜酱蒸黄鱼 📻



Yellow croaker in garlic sauce ปลากะพงเหลืองนึ่งซอสกระเทียมเต้าซึ่

## 鱼子酱芙蓉花雕蛋蒸龙虾

Steamed Phuket lobster, Huadiao wine, egg with caviar Perseus Oscietra N2 กุ้งมังกรภูเก็ตนึ่งไข่ตุ๋นกับเหล้าฮวาเตี้ยวราดคาเวียร์

# 盐蒜高汤煮菠菜 🕝



Poached Chinese spinach, garlic broth ผักโขมลวกในน้ำซุปกระเทียม

#### 菜脯雪花牛肉炒饭

Fried rice with wagyu beef, preserved radish ข้าวผัดเนื้อวากิวใส่หัวไชโป๊ว

# 柠香冰花马蹄银耳羹 🖤



Chilled white fungus, water chestnut soup ซุปหวานเห็ดหูหนูขาวกับแห้ว

#### 6,500 / per person

"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.'















# 东方晚市套餐 ORIENTAL SET MENU

#### 五香银鳕鱼

Deep-fried cod fish bites, five-spice ปลาหิมะทอดสมุนไพรห้าชนิด

# 糖醋香酥肉 🕃



Crispy sweet and sour pork, pineapple หมูกรอบซอสเปรี้ยวหวาน และสับปะรด

# 泡椒脆青笋 ✓ ✓



Crunchy celtuce slices, ice-cold pickled pepper ผักโอซุ่นและพริกดอง

#### 沙捞越胡椒花胶猪肚汤

Fish maw, pork, pepper soup ซุปพริกไทยกับกระเพาะปลาและหมู

# 风范普吉岛小龙虾 🔎



Seared Phuket lobster, creamy garlic sauce กุ้งมังกรจากภูเก็ตย่างกับซอสกระเทียม

### 黄椒酱蒸沙巴笋壳鱼

Steamed goby fish, Hainan yellow pepper sauce ปลาบู่นึ่งราดซอสพริกเหลือง

#### 煎烹椒麻 A5 雪花牛肉

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

#### 油渣番茄煮包心白菜

Simmered cabbage, tomato, crispy pork lard มะเขือเทศออร์แกนิกตุ๋นกับกะหล่ำปลีเขียวและกากหมู

#### 菜脯雪花牛肉炒饭

Fried rice with wagyu beef, preserved radish ข้าวผัดเนื้อวากิวใส่หัวไชโป๊ว

#### 柚子风味炖官燕



Double-boiled bird's nest, pomelo รังนกตุ๋นกับน้ำตาลกรวดและส้มโอ

6,950 / per person

"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.