THE CHINA HOUSE

BY CHEF FEI

SET MENU

丝绸午市套餐
SILK SET LUNCH MENU

岭南虾饺皇
Steamed shrimp dumplings ‘Har Gau’
ฮะเก๋ากุ้ง

黑松露水晶珍菌饺
Crystal black truffle and mixed mushroom dumplings
ขนมจีบใสไส้เห็ดรวมและเห็ดทรัฟเฟิลดำ

鲍鱼烧卖皇
Steamed abalone and pork dumplings ‘Siu Mai’
ขนมจีบหอยเป๋าฮื้อและหมู

松茸干贝菜胆炖花胶
Double-boiled fish maw soup with conpoy, matsutake mushrooms and choy sum cabbage
ซุปกระเพาะปลา หอยเชลล์แห้งกับ เห็ดมัตสึทาเกะ และผักกวางตุ้ง

煎烹椒麻 A5 雪花牛肉
Pan-fried Japanese A5 Kagoshima Wagyu striploin cubes with Sichuan peppercorn sauce and dried chilli
เนื้อคาโกชิม่าวากิว A5 สันนอกหั่นเต๋าผัดพริกไทยเสฉวนและพริกแห้งซอย

潮式梅汁煮黄鱼
Teochew-style yellow croaker with plum sauce
ปลากระพงนึ่งบ๊วยสไตล์แต้จิ๋ว

一碗阳春面
Yang Chun noodles with shrimp roe in superior broth
บะหมี่หยางชุนในน้ำซุปกุ้งชั้นเลิศ

远年陈皮红豆沙
Sweetened red bean soup with aged tangerine peel
ซุปถั่วแดงหวานใส่เปลือกส้มแห้งหมัก

4,200 / 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.”

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.

象牙午市套餐
IVORY SET LUNCH MENU

五香银鳕鱼
Deep-fried five-spice cod bites
ปลาหิมะทอดสมุนไพรห้าชนิด

潮式卤水鹅肝
Marinated Teochew-style foie gras
ตับห่านหมักสไตล์แต้จิ๋ว

椒麻樱桃小萝卜
Marinated cherry radish with Sichuan peppercorn
หัวไชเท้าหมักพริกไทยเสฉวน

金不换干贝炖鲜鲍片汤
Double-boiled fresh abalone soup with conpoy and Thai basil
ซุปหอยเป๋าฮื้อสด หอยเชลล์แห้งและโหระพา

风范普吉岛小龙虾
Phuket lobster in signature creamy garlic sauce
กุ้งมังกรภูเก็ตกับซอสกระเทียม

豉蒜酱蒸黄鱼
Steamed yellow croaker with fermented black beans in garlic sauce
ปลากะพงเหลืองนึ่งซอสกระเทียมเต้าซี่

菜脯雪花牛肉炒饭
Fried rice with Wagyu beef and preserved radish
ข้าวผัดเนื้อวากิวใส่หัวไชโป๊ว

潮州福果甜芋泥
Teochew sweet taro paste with ginkgo nuts
เผือกบดหวานแปะก๊วยสไตล์แต้จิ๋ว

5,450 / 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."

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.

水晶晚市套餐
CRYSTAL SET DINNER MENU

鱼子酱琥珀海蜇珊瑚冻
Jellyfish in aspic with premium Perseus N2 Oscietra caviar
แมงกะพรุนน้ำมันงาราดคาเวียร์

椒麻樱桃小萝卜
Marinated cherry radish with Sichuan peppercorn
หัวไชเท้าหมักพริกไทยเสฉวน

五香银鳕鱼
Deep-fried five-spice cod bites
ปลาหิมะทอดสมุนไพรห้าชนิด

松茸干贝菜胆炖花胶
Double-boiled fish maw soup with conpoy, matsutake mushrooms and choy sum cabbage
ซุปกระเพาะปลา หอยเชลล์แห้งกับ เห็ดมัตสึทาเกะ และผักกวางตุ้ง

鱼子酱芙蓉花雕蛋蒸龙虾
Steamed Phuket lobster with Huadiao wine and velvety egg,
topped with premium Perseus N2 Oscietra caviar
กุ้งมังกรภูเก็ตนึ่งไข่ตุ๋นกับเหล้าฮวาเตี้ยวราดคาเวียร์

豉蒜酱蒸黄鱼
Steamed yellow croaker with fermented black beans in garlic sauce
ปลากะพงเหลืองนึ่งซอสกระเทียมเต้าซี่

黑椒煎扇贝
Pan-fried scallop with black pepper sauce
หอยเชลล์ย่างกระทะซอสพริกไทยดำ

盐蒜高汤煮菠菜
Poached Chinese spinach in garlic broth
ผักโขมลวกในน้ำซุปกระเทียม

菜脯雪花牛肉炒饭
Fried rice with Wagyu beef and preserved radish
ข้าวผัดเนื้อวากิวใส่หัวไชโป๊ว

柠香冰花马蹄银耳羹
Chilled water chestnut soup with white fungus
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."

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.