



THE CHINA HOUSE  
BY CHEF FEI

# 丝綢午市套餐 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

ขนมจีบใส่ไส้เห็ดรวมและเห็ดทรัฟเฟิลดำ

## 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

ซุปรกระเพาะปลา หอยเชลล์แห้งกับ เห็ดมัตสึทาเกะ และผักกวางตุ้ง

## 煎烹椒麻 A5 雪花牛肉

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

เนื้อคาโกชิม่าวากิว A5 สันนอกหันเต๋ำผัด พริกไทยเสฉวนและพริกแห้งซอย

## 潮式梅汁煮黄鱼

Teochew-style yellow croaker with plum sauce

ปลากระพงนึ่งข้าวสไตล์แต้จิ๋ว

## 一碗阳春面

House-made Yang Chun noodles with shrimp roe in superior broth

บะหมี่ทำมือในน้ำซุปรกั้งชั้นเลิศ

## 远年陈皮红豆沙

Sweetened red bean soup with aged tangerine peel

ซุปล้วนแดงหวานใส่เปลือกส้มแห้งหมัก

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."



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

ซุปรอบหอยเป่าฮื้อสด หอยเชลล์แห้งและโหระพา

## 风范普吉岛小龙虾

Seared Phuket lobster in signature creamy garlic sauce

กุ้งมังกรภูเก็ตย่างกับซอสกระเทียม

## 豉蒜酱蒸黄鱼

Steamed yellow croaker with fermented black beans in garlic sauce

ปลากระพงเหลืองนึ่งซอสกระเทียมเต้าซี่

## 菜脯雪花牛肉炒饭

Fried rice with Wagyu beef and preserved radish

ข้าวผัดเนื้อวากิวใส่หัวไชโป้ว

## 潮州福果甜芋泥

Teochew sweet taro paste with ginkgo nuts

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."



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

### 头水紫菜冲浪象拔

Double-boiled surf geoduck clam soup with seaweed  
ซุปรอบหอยวงช้างตุ๋นกับสาหร่ายทะเล

### 豉蒜酱蒸黄鱼

Steamed yellow croaker with fermented black beans in garlic sauce  
ปลากระพงเหลืองนึ่งซอสกระเทียมเต้าซี่

### 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  
กุ้งมังกรภูเก็ตนึ่งไข่นุ่มกับเหล้าฮวาเตี่ยวราดคาเวียร์

### 盐蒜高汤煮菠菜

Poached Chinese spinach in garlic broth  
ผักโขมลวกในน้ำซุปรกระเทียม

### 菜脯雪花牛肉炒饭

Fried rice with Wagyu beef and preserved radish  
ข้าวผัดเนื้อวากิวใส่หัวไชโป้ว

### 柠香冰花马蹄银耳羹

Chilled water chestnut soup with white fungus  
ซุปรหวานเห็ดหูหนูขาวกับแห้ว

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.

# 东方晚市套餐

## ORIENTAL SET DINNER MENU

### 五香银鳕鱼

Deep-fried five-spice cod bites

ปลาหิมะทอดสมุนไพรห้าชนิด

### 糖醋香酥肉

Sweet and sour pork with fresh pineapple

หมูกรอบซอสเปรี้ยวหวาน และสับปะรด

### 泡椒脆青笋

Crunchy spicy pickled celtuce

ผักโอซุ่นและพริกดอง

### 沙捞越胡椒花胶猪肚汤

Sarawak pepper soup with fish maw and pork tripe

ซุปรริกไทยกับกระเพาะปลาและหมู

### 风范普吉岛小龙虾

Seared Phuket lobster in signature creamy garlic sauce

กุ้งมังกรจากภูเก็ตย่างกับซอสกระเทียม

### 黄椒酱蒸沙巴笋壳鱼

Steamed marble goby with house-made yellow pepper sauce

ปลาปูนี่ราดซอสพริกเหลือง

### 煎烹椒麻 A5 雪花牛肉

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

เนื้อคาโกชิม่าวากิว A5 สันนอกหั่นเต๋าคัด พริกไทยเสฉวนและพริกแห้งซอย

### 油渣番茄煮包心白菜

Simmered cabbage with tomato and crispy pork lard

มะเขือเทศออร์แกนิกตุ๋นกับกะหล่ำปลีเซียวและกากหมู

### 菜脯雪花牛肉炒饭

Fried rice with Wagyu beef and preserved radish

ข้าวผัดเนื้อวากิวใส่หัวไชโป้ว

### 柚子风味炖官燕

Yuzu-flavoured double-boiled bird's nest

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."



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.