



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

ขนมจีบไส่ไส้เห็ดรวมและเห็ดทรัฟเฟิลดำ

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

ซุปรองเปาะปลา 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

เนื้อคาโกชิมาวากิว A5 สันนอกหันเต๋ำผัดพริกไทยเสฉวนและพริกแห้งขอย

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

บะหมี่หยางชุนในน้ำซุปรกุ้งชั้นเลิศ

远年陈皮红豆沙

Sweetened red bean soup with aged tangerine peel

ซุปลั่วแดงหวานใส่เปลือกส้มแห้งหมัก

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

Phuket lobster in signature creamy garlic sauce

กุ้งมังกรภูเก็ตกับซอสกระเทียม

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
แมงกะพรุนน้ำมันจรวดคาเวียร์

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
ซุปรองเปาะปลา 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
หอยเชลล์ย่างกระเทียมซอสพริกไทยดำ

盐蒜高汤煮菠菜

Poached Chinese spinach in garlic broth
ผักโขมลวกในน้ำซุปรองเปาะ

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
ซุปรองหวานเห็ดหูหนูขาวกับแห้ว

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."



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.

夏季菜单

SUMMER MENU

油醋汁浸青茄

Marinated green eggplant with vinaigrette

มะเขือยาวเขียวหมักน้ำสลัดวินิเกรต

蜂巢炸小虾蛄

Crispy honeycomb mantis shrimp

กุ้งทอดรังผึ้งกรอบ

青椒酱佐鲜鲍鱼

Fresh abalone with green pepper sauce

เป๋าฮื้อสดราดซอสพริกไทย

花胶海皇迷你小冬瓜盅

Mini winter melon pot with fish maw seafood soup

ซูปกระเพาะปลา หอยเชลล์ กุ้ง และเนื้อปูในฟักเขียว

高山鸡油菌煮龙虾

Lobster with chanterelle mushrooms

ภูเก็ตล็อบสเตอร์และเห็ดชานเทอเรล

紫苏酱雪花牛肉粒

Japanese A5 Kagoshima Wagyu striploin cubes with perilla sauce

เนื้อคาโกชิม่าวากิว A5 สันนอกหันเต๋า ซอสชิโสะ

黄椒酱蒸东星斑

Steamed coral grouper with yellow pepper sauce

ปลากระพงนึ่งซอสพริกเหลือง

鲜花生煮苹果丝瓜

Apple gourd with fresh peanuts

ผักบวบผัดถั่วลิสงสดสไตล์กวางตุ้ง

龙虾汤泡饭

Rice in lobster broth

ข้าวตุ๋นซูปล็อบสเตอร์สไตล์กวางตุ้ง

老香黄姜薯糖水

Chinese yam sweet soup with Buddha's Hand

มันจีนตุ๋นฝอไสว

7,200 / 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.