



THE CHINA HOUSE
BY CHEF FEI

丝绸午市套餐 SILK SET MENU

岭南虾饺皇

'Har Gau' steamed shrimp dumplings
ฮะเก๋ากุ้ง

黑松露水晶珍菌饺

Black truffle, mixed mushroom crystal dumplings
ขนมจีบไส้เห็ดรวมและเห็ดทรัฟเฟิลดำ

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
ซุปรกระเพาะปลา หอยเชลล์แห้งกับ เห็ดมัตสึทาเกะ และผักกวางตุ้ง

煎烹椒麻A5雪花牛肉

Pan-fried peppery A5 Kagoshima Wagyu striploin, Sichuan peppercorns, dried chilli slices
เนื้อคาโกชิม่าวากิวA5สันนอกหันเต๋ำผัด พริกไทยเสฉวนและพริกแห้งซอย

潮式梅汁煮黄鱼

Teochew-style yellow croaker with plum sauce
ปลากระพงนึ่งบ๊วยสไตล์เต๋ำจิ๋ว

一碗阳春面

House-made noodles, shrimp roe, superior broth
บะหมี่ทำมือในน้ำซุปรกุ้งชั้นเลิศ

远年陈皮红豆沙

Sweetened red bean soup, aged tangerine peel
ซุปรถั่วแดงหวานใส่เปลือกส้มแห้งหมัก

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



VEGAN



VEGETARIAN



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 MENU

五香银鳕鱼

Deep-fried cod fish bites, five-spice

ปลาหิมะทอดสมุนไพรห้าชนิด

潮式卤水鹅肝



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

ซุปรอบหอยเป่าฮ้อสด 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

ปลากะพงเหลืองนึ่งซอสกระเทียมเต้าซี่

菜脯雪花牛肉炒饭

Fried rice with wagyu beef, preserved radish

ข้าวผัดเนื้อวากิวใส่หัวไชโป้ว

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."



GLUTEN



VEGAN



VEGETARIAN



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 MENU

鱼子酱琥珀海蜇珊瑚冻

Amber jellyfish, coral aspic, caviar Perseus Oscietra N2

แมงกะพรุนน้ำม้นงาราดคาเวียร์

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

ซุปรนึ่งหอยนางรมหัวน้ำกับสาหร่ายทะเล

豉蒜酱蒸黄鱼



Yellow croaker in garlic sauce

ปลากะพงเหลืองนึ่งซอสกระเทียมเต้าซี่

鱼子酱芙蓉花雕蛋蒸龙虾

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

กุ้งมังกรภูเก็ตนึ่งไข่ตุ๋นกับเหล้าฮวาเตี่ยวราดคาเวียร์

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

ข้าวผัดเนื้อวากิวใส่หัวไชโป้ว

柠香冰花马蹄银耳羹



Chilled white fungus, water chestnut soup

ซุปรนึ่งเห็ดหูหนูขาวกับแห้ว

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



VEGAN



VEGETARIAN



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 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

ซูปพริกไทยกับกระเพาะปลาและหมู

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

เนื้อคาโกชิม่าวากิวA5สันนอกหั่นเต๋าคั่ว ผักไทยเสฉวนและพริกแห้งซอย

油渣番茄煮包心白菜

Simmered cabbage, tomato, crispy pork lard

มะเขือเทศออร์แกนิกตุ๋นกับกะหล่ำปลีเคี้ยวและกากหมู

菜脯雪花牛肉炒饭

Fried rice with wagyu beef, preserved radish

ข้าวผัดเนื้อวากิวใส่หัวไชโป้ว

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."



GLUTEN



VEGAN



VEGETARIAN



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.