



THE CHINA HOUSE
BY CHEF FEI

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
ขนมจีบไส้ใส่เห็ดรวมและเห็ดทรัฟเฟิลดำ

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
เนื้อคาโงชิม่าวากิว A5 สันนอกหันเต๋ามัด พริกไทยเสฉวนและพริกแห้งขอย

潮式梅汁煮黄鱼  

Teochew-style yellow croaker with plum sauce
ปลากระพงนึ่งบ๊วยสไตล์แต้จิ๋ว

一碗阳春面 

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

远年陈皮红豆沙

Sweetened red bean soup with 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



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  

Searched 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

แมงกะพรุนน้ำม้วนงาราดคาเวียร์

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

ซุปรทะเลปลา 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

กุ้งมังกรภูเก็ตนึ่งไข่ม้วนกับเหล้าฮวาเตี๋ยวราดคาเวียร์

豉蒜酱蒸黄鱼    

Steamed yellow croaker with fermented black beans in garlic sauce

ปลากะพงเหลืองนึ่งซอสกระเทียมดำ

黑椒煎扇贝 

Pan-fried scallop with black pepper sauce

หอยเชลล์ย่างกระเทียมพริกไทยดำ

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 tripes

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

ปลาบู๋นึ่งราดซอสพริกเหลือง

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 พริกไทยเสฉวนและพริกแห้งขอย

素炒兰州百合甜豆仁 

Wok-fried Lanzhou lily bulb and snow peas

หัวดอกกลีบลีทลันโจว ผัดกับถั่วลันเตาหวาน

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.