



Celebrate the Beginning

CHINESE SET : MENU A

THB 13,000.- per table

Assorted Hors d'Oeuvres - 4 items

*(Deep-fried crab meat, pork wrap in tofu skin,
Steamed Dumpling Shrimp, Marinated Black Soya Sauce Chicken)*

4 สหาย ออเดิร์ฟ (ปูอัดทอดกรอบ, หมูห่อฟองเต้าหู้, ขนมจีบกุ้ง, ไก่หมักซีอิ๊วดำ)

Braised Shredded Abalone, chicken and mushroom soup

ซุปร้าฮ้อสามแซ่

Stir-fried Marinated King Calamari with Szechuan sauce

ปลาหมึกผัดซอสเสฉวน

A Duo of cauliflower & broccoli with crab meat sauce

สองสหายล่องทะเล

Roasted Peking duck

เป็ดปักกิ่ง

Steamed whole Sea Bass with soya sauce

ปลากะพงนึ่งซีอิ๊วฮ่องกง

Double-boiled chicken in Chinese US herb

ไก่ตุ๋นโสม

Stir-fried yellow noodle Hong Kong style

บะหมี่ผัดฮ่องกง

Sago cantaloupe in coconut milk syrup

สาหร่ายแคนตาลูปเย็น



Celebrate the Beginning

CHINESE SET : MENU B

THB 13,000.- per table

Assorted Hors d'Oeuvres - 4 items

*(Marinated Chicken in Chinese Whisky, Kani Crab Stick,
Deep-fried Vegetable Spring Roll, Barbecued Roasted Pork)*

4 สหาย ออเดิร์ฟ (ไก่แช่เหล้า ปูอัด ปอเปียะผักทอด หมูแดงอบ)

Stir-fried Marinated Beef Tenderloin in Butter Pepper Sauce - HK style

เนื้อสันในผัดซอสพริกไทยดำสไตล์ฮ่องกง

Hot and Sour Soup Szechuan Style with mixed seafood

ซุปละฉวนทะเลรวมมิตร

Deep-fried Marinated Chicken in Mandarin Sauce

ไก่ทอดราดซอสส้มจีน

Roasted Peking duck

เป็ดปักกิ่ง

Steamed Whole Sea bass in Lemon Chili Sauce

ปลากระพงนึ่งซอสมะนาว

Double Boiled Shrimp Dumpling & Bamboo pith

ซุปลือไผ่ลูกชิ้นกุ้ง

Fried Rice "Yang-chow" Style

ข้าวผัดหยางโจว

Ginkgo nut with water chestnut in egg white syrup cream

แปะก๊วยเย็นในน้ำเชื่อม