



Celebrate the Beginning

CHINESE SET : MENU A

THB 14,000.- per table

Assorted Hors d'Oeuvres - 4 items

*(Steamed prawn Dumpling, Stir-fried pork in red wine sauce,
Jellyfish salad in Sesame Oil, Deep-fried Scallop)*

4 สหาย ออเดิร์ฟ (ขนมจีบกุ้ง, หมูหมักเหล้าแดง, ยำแมงกะพรุนน้ำมันงา, หอยเชลล์ทอด)

Stir-fried King Calamari with Szechuan Sauce & Chinese lettuce

ปลาหมึกผัดซอสเสฉวนรองผักกวางตุ้ง

Braised fish Maw Soup & Crabmeat with Snow Fungus

ซุ้ปลากระเพาะปลาเนื้อปูใส่เห็ดหูหนูขาว

Deep-fried Dragon ball in brown sauce and Ice Berg

ลูกชิ้นมังกรและผักกาดแก้วราดซอสน้ำแดง

Barbecued Suckling Pork HK style

หมูหันฮ่องกงสไตล์

Steamed salmon in Hong Kong soya sauce

ปลาแซลมอนต้มซีอิ๊วฮ่องกง

Double-boiled Pork Spare Rib & Black mushroom with Chinese Herb

ซี่โครงหมูตุ๋นเห็ดหอมใส่เครื่องยาจีน

Stir-fried eggs Noodle "Yang-chow" style

บะหมี่ผัดกวางโจว

Hot Taro and Sa go in Coconut milk Cream

สาคุเผือกบดร้อน



Celebrate the Beginning

CHINESE SET : MENU B

THB 14,000.- per table

Assorted Hors d'Oeuvres - 4 items

*(Deep-fried Shrimp & fresh fruit in Cream Salad,
Steamed Chicken in Chinese whisky.*

Stuffed pork leg top with Szechuan Sauce, Jellyfish Salad in sesame oil)

4 สหาย ออเดิร์ฟ (สลัดกุ้งทอดผลไม้สด, ไก่แช่เหล้า, ขาหมูเย็น, ยำแมงกะพรุนน้ำมันงา)

Braised Shredded Abalone, chicken and mushroom soup

ซุปร้าสามแซ่

Stir-fried King Prawn in Shanghai sauce & Chinese Lettuce

กุ้งผัดซอสเสฉวน

Deep-fried Calamari ball and Bokchoy in brown sauce

ลูกชิ้นปลาหมึกทอดราดซอสน้ำแดง

Roasted Peking Duck

เป็ดปักกิ่ง

Steamed black Garoupa in soya sauce

ปลาเก๋าดำนึ่งซีอิ้ว

Double-boiled Chicken in Chinese US Herb

ไก่ตุ๋นโสม

Fried Rice Golden Lotus

ข้าวผัดดอกบัวทอง

Coconut & Milk Custard with fresh fruit Salad

เต้าฮวยนมสดและผลไม้สด