



Celebrate the Beginning

Chinese Set : Menu A

THB 15,000.- per table

Assorted Hors d'Oeuvres- 4 items

*Barbecued Roasted Duck, Steamed prawn Dumpling,
Stuffed pork leg top Szechuan Sauce, Marinated Chicken in Chinese whisky*

เป็ดอบน้ำผึ้ง, ฮะเก๋า, ขาหมูเย็น, ไก่แซ่เหล้า

Braised Mock Shark-fin Soup with chicken

ซุปรนกลามไก่เส้น

Barbecued Suckling Pork HK style

หมูหันสไตล์ฮ่องกง

Sautéed' US. Scallop & Broccoli with XO. Sauce

หอยเชลล์ผัดซอสเอ็กซ์โอ

Braised Abalone mushroom and HK Kale with black mushroom Sauce

เป๋าฮื้อ และคะน้ำฮ่องกงเจียนน้ำแดง

Steamed Red Snapper in lime chili Sauce

ปลากระพงแดงนึ่งซอสมะนาว

Double boiled Chicken in Chinese Herb

ไก่ตุ๋นเครื่องยาจีน

Stir fried Noodle "E- FU" with Crab Meat

หมี่เนื้อปู

Cream of Red Bean with Lotus Seed

ลูกบัวถั่วแดงร้อน



Celebrate the Beginning

Chinese Set : Menu B

THB 15,000.- per table

Assorted Hors d'Oeuvres-4 items

*Wok fried Fish Maw with Crab meat, Deep fried Scallop
Stuffed Pork Leg top Szechuan Sauce, Fresh Shrimp & Fresh fruit in Cream Salad,*

กระเพาะปลาผัดแห้งใส่เนื้อปู, หอยเชลล์ทอด, ขาหมูเย็น, สลัดผลไม้กับกุ้งสด

Braised Shredded Abalone, chicken and mushroom soup

ซุปรเป่าฮื้อสามแซ่

Roasted Peking Duck

เป็ดปักกิ่ง

Stir fried king prawn and calamari in XO Sauce

กุ้งและปลาหมึกผัดซอสเอ็กซ์โอ

Braised goose Webs & HK kale in Brown sauce

ขาห่านตุ๋นน้ำแดงกับคะน้าฮ่องกง

Braised Abalone mushroom and HK Kale with black mushroom Sauce

เป่าฮื้อ และคะน้าฮ่องกงเจียนน้ำแดง

Steamed White Pomfret fish in Plum Sauce

ปลาจระเม็ดนึ่งบัว

Double boiled Black Chicken with Ginseng in Chinese Herb

ไก่ดำตุ๋นเครื่องยาจีน

Baked Rice in Lotus Leaf

ข้าวห่อใบบัว

Ginkgo nuts & Honey syrup

โอวหนี่แปะก๊วย