



BBQ | DIMSUM | WOK



DIM SUM MENU

Crab and Pork Dumplings "Xiao Long Bao" เสี่ยวหลงเปาไส้หมู และปู	150
Scallop and Shrimp Dumplings "Xiao Long Bao" เสี่ยวหลงเปาไส้หอยเชลล์ และกุ้ง	150
Charcoal Prawn and Pork Dumplings "Har Gow" with Salmon Roe อะเก๋าชาโคล ไส้กุ้งและหมู เสิร์ฟพร้อมไข่ปลาแซลมอน	150
Alaska King Crab and Prawn Dumplings "Har Gow" with Caviar อะเก๋า ไส้ปูอลาสก้าและกุ้ง เสิร์ฟพร้อมไข่ปลาคาเวียร์	180
Prawn and Pork Dumplings "Siu Mai" with Foie Gras and Caviar ขนมหีบกุ้ง และหมู เสิร์ฟพร้อมตับห่าน และคาเวียร์	180
Prawn Dumplings "Siu Mai" with Salmon Roe ขนมหีบกุ้งและหมู เสิร์ฟพร้อมไข่ปลาแซลมอน	150
Shrimp and Pork Dumplings Topped with Baby Abalone ขนมหีบกุ้งและหมู เสิร์ฟพร้อมหอยเปาอ้อ	180
Truffle Mushroom "Siu Mai" ขนมหีบไส้เห็ดทรัฟเฟิล	120
Mapo Lamb Dumplings with Mala Sauce เกี้ยวห่อไส้เนื้อแกะ ซอสพริกหม่าล่า	180
Grilled Wagyu Beef, Topped Shrimp and Pork Dumplings with Black Pepper Sauce ขนมหีบหมู และกุ้ง เสิร์ฟพร้อม เนื้อวากิวรมไฟ ไข่ปลาคาเวียร์ ซอสพริกไทยดำ	180
Wagyu Beef and Pork Wanton in Szechuan Sauce เกี้ยวเนื้อวากิว และหมู ซอสเสฉวน	160
Seabass with Spicy Lemon Sauce ปลากระพงนึ่งมะนาว	150
Rice Rolls Wrapped Shrimp and Abalone ก้วยเตี่ยวห่อไส้กุ้ง และหอยเปาอ้อ	180
Rice Rolls Wrapped Cha-Siew ก้วยเตี่ยวห่อไส้หมูแดง	130
Rice Rolls Wrapped Crispy Prawns ก้วยเตี่ยวห่อไส้กุ้งกรอบ	150
Rice Rolls Wrapped Chinese Donut ก้วยเตี่ยวห่อไส้ปาก๋องโก้ว	120
Charcoal Barbecue Pork Buns ซาลาเปาไส้หมูแดง	120
Custard and Egg Yolk Lava Charcoal Buns ซาลาเปาไส้ครีมลาวา	120
Truffle, Morel and Black Mushroom Buns ซาลาเปาไส้เห็ดทรัฟเฟิล เห็ดมอเรล และเห็ดหอม	120
Baked Herbal Minced Lamb Buns ซาลาเปาไส้เนื้อแกะอบสมุนไพร	150
BBQ Duck Spring Rolls ปอเปี๊ยะไส้เป็ดย่าง	120
Prawn Dumplings Wrapped in Bean Curd ฟองเต้าหู้ทอดไส้กุ้ง	150
Turnip Cake with XO Sauce ขนมผักกาด ซอสอีกซ้อ	150
Crispy Swan Taro with Chicken เผือกทอดไส้ไก่	150
Baked Lamb Puff พิซซ่าเนื้อแกะ	180

BBQ

Signature Peking Duck เปิดปีกถึงซิกเนเจอร์	1,600
Roasted and Smoked with Longan and Cinnamon Wood. เปิดปีกถึงรมควันไม้ลำไยและอบเชย ยกมาเสิร์ฟถึงโต๊ะพร้อมแฉ่หนังกรอบแบบต้นตำรับ พร้อมแป้งโฮมเมด ต้นหอม แดงกวา และซอสฮอยซิน	
Original Beijing Duck เปิดปีกถึงต้นตำรับ Served in traditional Beijing style, the duck is crisped by pouring hot oil over the skin, creating a delicate, crispy texture while keeping the meat underneath rare. เปิดปีกถึงต้นตำรับสไตล์ปักกิ่ง ราดน้ำมันร้อนเพื่อให้หนังกรอบ ส่วนเนื้อยังคงชุ่มฉ่ำ เหมาะนำมาปรุงได้หลากหลายเมนู	
Choose One of the Following - Succulent Duck Meat Minced and Wok Fried with Bamboo Shoots served with Lettuce เมี่ยงเปิดเสิร์ฟพร้อมผักกาดแก้ว - Crispy Fried Duck with Garlic เนื้อเปิดทอดกระเทียม - Wok-Fried Duck with Black Pepper Sauce เนื้อเปิดผัดพริกไทยดำ	
Hong Kong Roasted Peking Style เปิดปีกถึงอบสไตล์ฮ่องกง Prepared and roasted in the traditional Hong Kong style, the duck is cooked through and finished to a crisp in the oven, allowing both the skin and meat to be enjoyed together. ย่างแบบฮ่องกงจนหนังกรอบ เนื้อนุ่ม เสิร์ฟพร้อมกันในคำเดียว ได้รับความนิยมทั้งในยุโรปและสหรัฐอเมริกา	
Barbecue Roasted Duck with Gravy เปิดย่างบาร์บีคิวพร้อมน้ำราด	1,288
Hong Kong Roasted Crispy Pork Belly หมูกรอบฮ่องกง	588
Barbecue Red Pork with Honey Hong Kong Style หมูแดง	488
Chilled Capon Chicken in Shaoxing Wine ไก่แช่เหล้า	388
China Table Barbecue Platter โชน้าเทเบิล บาร์บีคิว แพลตเตอร์	988

If you have any allergies or dietary restrictions, please inform our staff.
หากท่านมีแพ้อาหารหรือข้อจำกัดทางอาหาร กรุณาแจ้งพนักงานของเรา

Prices are subject to 7% VAT and 10% service charge.
ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% และค่าบริการ 10%

WOK

BEEF-LAMB

- Wagyu Striploin with Honey Black Pepper Sauce** 998
เนื้อวากิวสันนอกผัดซอสน้ำผึ้งพริกไทยดำ
- Wagyu Striploin with XO Sauce** 998
เนื้อวากิวสันนอกผัดซอสเอ็กซ์โอ กระเทียม
- Australian Lamb Leg with Black Pepper Sauce** 888
ขาแกะออสเตรเลียผัดซอสพริกไทยดำ
- Australian Lamb Leg Clay Pot with Chinese Herbs** 888
ขาแกะออสเตรเลียตุ๋นยาจีนหม้อดิน

CHICKEN-PORK

- Kurobuta Dong Bo** 558
ตงปอหยก หมูคุโรบูตะ ตุ่มซอสจีนต้นตำรับ เสิร์ฟพร้อมหมั่นโถว
- Pan-Roasted Glazed Balsamic Kurobuta Pork Ribs** 558
ซี่โครงหมูคุโรบูตะอบกระเทียมเคลือบซอสบัลซามิก
- Chicken in Chinese Wine Butter Sauce** 498
ไก่ราดซอสเนยกับเหล้าจีน
- Kung Pao Chicken** 498
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์กับพริกแห้งและซอสกุนเป่า

SEAFOOD

- Sauteed Tiger Prawns "Singapore Style"** 888
กุ้งลายเสือกับซีเรียสไต้สิงคโปร์
- Scallops in Truffle Sauce** 998
หอยเชลล์ผัดซอสเห็ดทรัฟเฟิล
- Soft-Shell Crab Salty Egg** 558
ปูนิ่มทอดซอสไข่เค็ม
- Squid with Yellow Curry** 558
ปลาหมึกผัดผงกระหรี่

FRIED RICE

SINGLE / SHARING

- Alaskan King Crab Fried Rice** 298 / 498
ข้าวผัดปูอลาสก้า
- Yang Chow Fried Rice with BBQ Pork, Shrimp, Kale and Egg** 198 / 298
ข้าวผัดหยางโจวหมูแดง กุ้ง และไข่
- Seafood Fried Rice with XO Sauce** 298 / 498
ข้าวผัดทะเลซอสเอ็กซ์โอ
- Steamed Rice** 68 / 198
ข้าวเปล่า

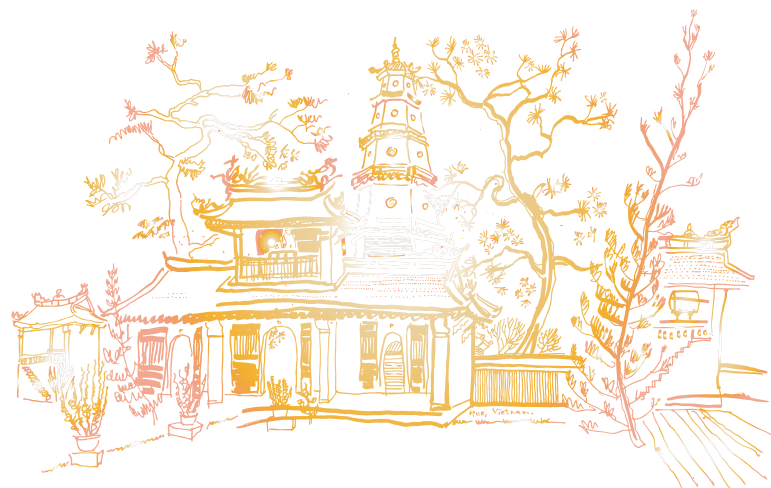
NOODLES

SINGLE / SHARING

- Hong Kong Fu-Kien Noodles with Seafood** 398 / 888
ผัดหมี่ฟูเกี้ยนฮ่องกงทะเล
- Noodles in Black Bean Gravy Sauce with Seabass** 398 / 888
ราดหน้าปลาเต้าซี่

VEGETABLE

- Eggplant Shang-Hai Style in Clay Pot** 398
มะเขือม่วงอบซอสเซี่ยงไฮ้หม้อดิน
- Stir-Fried Chinese Spinach with Garlic** 398
ผักโขมจีนผัดกระเทียม
- Stir-Fried Hong Kong Kale with Oyster Sauce** 398
คะน้าฮ่องกงราดน้ำมันหอย
- Stir-Fried Baby Bok Choy with Soya Sauce** 398
ผักกวางตุ้งผัดซีอิ๊ว



If you have any allergies or dietary restrictions, please inform our staff.
หากท่านมีแพ้อาหารหรือข้อจำกัดทางอาหาร กรุณาแจ้งพนักงานของเรา

Prices are subject to 7% VAT and 10% service charge.
ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% และค่าบริการ 10%

APPETIZERS

- Alaskan King Crab Salad** 488
สลัดปูอลาสก้า
- Jelly Fish with Giant Catfish Roe Salad and Szechuan Spicy Mala or XO sauce** 388
ยำแมงกะพรุนและไข่ปลาริวกิวซอสเสฉวนหม่าล่า หรือซอสเอ็กซ์โอ
- Stir-Fried Fish Maw with XO Sauce** 488
กระเพาะปลาผัดซอสเอ็กซ์โอ
- Squid “Chili & Salt”** 488
ปลาหมึกผัดพริกเกลือ
- Pan-Seared Scallop Sweet and Sour in Taro basket** 688
หอยเชลล์ย่างซอสเปรี้ยวหวานในรังเผือก

SOUP

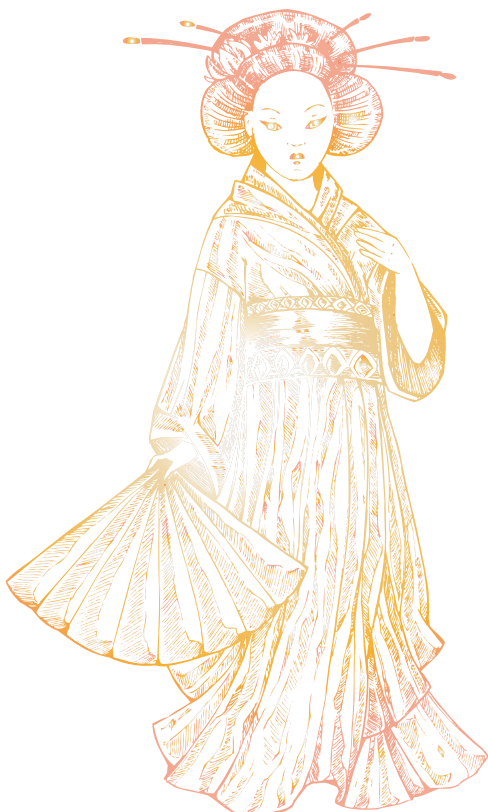
- Braised Fish Maw and Alaska King Crab in Brown Gravy Served with China Table Signature Clear Soup** 588
กระเพาะปลาสดและเนื้อปูอลาสก้าน้ำแดง เสิร์ฟพร้อมซุปลั้ดเครื่องยาจีน
- Double-Boiled Fish Maw Soup with Black Chicken and Chinese Herbs** 688
ซุปลั้ดกระเพาะปลาตุ๋นไก่ดำและสมุนไพรจีน
- Alaskan King Crab Corn Soup with Ebiko** 388
ซุปลั้ดปูอลาสก้า ข้าวโพด ไข่ขาว และไข่กุ้ง
- Hot Seafood and Spicy Szechuan** 388
ซุปลั้ดเสฉวนทะเล

FISH

- Snow Fish 300G** 1,888
เนื้อปลาหิมะ
- Whole Seabass** 1,288
ปลากระพง
- Whole Grouper** 1,488
ปลาเก๋า
- River Prawns 200G** 1,188
กุ้งแม่น้ำ
- Choose One of the Following**
- Signature Egg White Custard Sauce
ซิกเนเจอร์ซอสไข่ขาว
 - Steamed with Soya Sauce
นึ่งซีอิ๊ว
 - Steamed with Garlic and Spicy Lime
นึ่งมะนาว
 - Steamed Szechuan Mala Sauce
ซอสเสฉวนหม่าล่า
 - Wok-Fried Fillet with XO Sauce
ผัดซอสเอ็กซ์โอ
 - Bake with Mushrooms and in Truffle Aroma Sauce
ตุ๋นเห็ดหอมซอสเห็ดทรัฟเฟิลน้ำแดง

DESSERT

- Chilled Sago, Cantaloupe and Coconut Milk** 168
สาเกวุ้นแคนตาลูป
- Mango Pudding with Evaporated Milk** 168
พุดดิ้งมะม่วงราดนมข้นจืด
- Chilled Almond Tofu with Fruit Cocktail** 168
เต้าฮวยอัลมอนด์เย็นกับผลไม้รวม
- Glutinous Rice Dumplings in Sweet Ginger Soup (Tang Yuan)** 188
บัวลอยน้ำจิง
- Deep Fried Chinese Pan Cake** 188
พุดราจันทอด
- Banana Fritter** 228
กล้วยหอมทอดกับไอศกรีมวานิลลา



If you have any allergies or dietary restrictions, please inform our staff.
หากท่านมีแพ้อาหารหรือข้อจำกัดทางอาหาร กรุณาแจ้งพนักงานของเรา

Prices are subject to 7% VAT and 10% service charge.
ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% และค่าบริการ 10%