



Chef Tse Chi-wai (Jacky)

Chef Jacky Tse Chi-wai, The former executive chef of MICHELIN-STARRED Ming Court at Cordis hotel. Chef Tse spent decades of his career cooking up a storm in five-star Cantonese kitchens through Singapore and Thailand, so you can expect some Southeast Asian touches to the menu.

With his experience, He created his series “Michelin Menu by Chef Jacky”

There are must-try Cantonese dishes whether it be Dim Sum, Soup, Noodles and Main Courses that will tempt you tastebuds. You will want to catch this!

เชฟแจ็คกี้ หัวหน้าเชฟชาวฮ่องกง ประจำห้องอาหารไคนาสดี เคยเป็นเชฟใหญ่ในร้านอาหารมิชลิน “Ming Court” ที่โรงแรม Cordis ในประเทศฮ่องกง เชฟแจ็คกี้มีประสบการณ์

ในอาหารจีนกว้างตุ้งมากกว่า 10 ปี ทั้งในไทยและสิงคโปร์ จึงทำให้อาหารที่เชฟปรุงออกมา มีรสชาติถูกปากผู้ที่เคยได้ลิ้มลอง ด้วยประสบการณ์ของเชฟที่เคยปรุงอาหารในร้านอาหารมิชลิน เชฟแจ็คกี้จึงคิดค้นเมนูมิชลินในสไตล์ของตัวเองขึ้นมาเพื่อเสิร์ฟให้กับคุณที่ห้องอาหารไคนาสดี ในหลากหลายรูปแบบ ตั้งแต่อาหารเรียกน้ำย่อย ต้มยำ ซุป จนถึงเมนูหลัก หากได้ลิ้มลอง คุณจะต้องหลงใหลไปกับอาหารฝีมือเชฟแน่นอน

APPETISER



椒鹽心太軟豆腐
Deep-fried spiced salt bean curd
เต้าหู้ทอดพริกเกลือ

THB 320



咸香黃金三文魚皮
Fried fish skin with golden salted egg sauce
หนังปลาพืดซอสไข่เค็ม

THB 350



川辣口水雞
Saliva chicken – mouthwatering Sichuan style
ไก่ต้มเสฉวน

THB 350

DIM SUM



酥炸叉燒紫薯角
Deep-fried purple sweet potato with
BBQ pork filling
มันม่วงทอดไส้หมูแดง

THB 180



冬蔭湯餃子
Gyoza with Tom yum sauce
เกี๊ยวซ่าต้มซอสต้มยำ

THB 180



黑松露火鴨卷
Roast duck spring rolls with truffle sauce
ปอเปี๊ยะเปิดย่างซอสเห็ดทรัฟเฟิล

THB 180

NOODLES



港式星加坡炒米粉
Fried rice vermicelli Singapore style
เส้นหมี่ผัดสิงคโปร์

THB 360



飯 FRIED RICE ข้าวผัด	S	M	L	甜品 DESSERTS ของหวาน		
乾貝蚬肉炒飯 Fried rice with crab meat and conpoy ข้าวผัดปูกุ้งป๊วย	520	750	1,050	紅棗鍋餅，芋泥鍋餅 Deep-fried mashed Chinese date, mashed taro pancakes พุทราจีนทอด, เผือกทอดกรอบ	S/280	L/530
有錢佬炒飯 “Yao Chin Chao Faan” fried rice with shrimp and fresh scallops ข้าวผัดเศรษฐี	520	750	1,050	季節水果 Seasonal sliced fruits ผลไม้สดตามฤดูกาล	280	
揚州炒飯 Fried rice Yang Chow style ข้าวผัดหยางโจว	350	520	750	白果 Bird's nest and ginkgo nuts in a light syrup (served hot or cold)	660	
咸魚雞粒炒飯 Fried rice with salted fish and diced chicken ข้าวผัดปลาเค็ม เนื้อไก่	290	450	550	紅棗白果糖水 Gingko nuts and red jujubes in rock sugar syrup (served hot or cold)	180	
烏欖肉碎炒飯 Fried rice with minced pork and Chinese black olives ข้าวผัดหน้าเสียบหมูสับ	320	490	650	黑芝麻湯丸 Chilled honeydew melon and sago แคนตาลูปสาเกเย็น	150	

粉，麵 EGG AND RICE NOODLES
ก๋วยเตี๋ยว บะหมี่ เส้นหมี่

海鮮炒麵 ` 米粉或河粉 Braised egg noodles, rice vermicelli or large flat noodles with mixed seafood บะหมี่ เส้นหมี่ หรือเส้นใหญ่ราดหน้าทะเล	360	480	720	
豆豉斑片炒河 ` 米粉或炒麵 Braised egg noodles, rice vermicelli or large flat noodles with sliced red garoupa and black bean sauce บะหมี่ เส้นหมี่ หรือเส้นใหญ่ราดหน้าเนื้อปลาเก๋าแดงเต้าซี่	360	480	720	
蚬肉炒麵線 Braised E-Fu noodles with crab meat and Enoki mushrooms อีคมี๊อบแห้งเนื้อปู และเห็ดฮิโนักิ	360	480	720	
雞絲炒麵 Fried Chinese noodles with crab meat หมี่ซั่วผัดแห้งเนื้อปู	360	480	720	
雞絲炒麵 Fried egg noodles topped with shredded chicken ไทยซีหมู	320	450	650	
福建炒麵 Fried noodles Fookien style บะหมี่ผัดฮกเกี้ยน	320	450	650	



MAIN COURSE

		
香辣魚香茄子煲 Baked eggplant with minced pork and salted fish in clay pot มะเขือยาวหมูสับเสฉวน	THB 320	THB 320
		
欖菜豚肉乾焗四季豆 Sauteed string bean with minced pork and preserved black olives ถั่วแขกผัดหมูสับกานาฉ่าย	THB 320	THB 350
		
山西陳醋雪魚柳 Cubed snow fish with Shanxi aged vinegar ปลาหิมะเจียนซอสจ๊กโจ้	THB 490	THB 490
	THB 1,200	
紅燒鮑汁候佛跳牆 Braised abalone, sea cucumber, fish maw, shiitake mushrooms, dried scallops and goose feet & abalone sauce in clay pot พระกระโดดกำแพงซอสปาซ็องหม้อดิน		



APPETISERS	S	M	L
特別精美頭盤 Assorted special hot appetisers ออเดิร์ฟร้อนพิเศษ 大蝦沙律 Dynasty prawns salad สลัดกุ้งโดนาสดี 炸銀魚 Deep-fried silver fish ปลาเงินทอด 海蜇拼醉雞 Chilled jellyfish and drunken chicken ไก่แช่เหล้าเบงกะพรุนย่ำ 燒鴨拼叉燒 Traditional roasted duck and barbecued pork เปิดอย่างอ่อนกวงและหมูแดง 豉油王鴨舌 Stewed duck tongues with soya sauce ลิ้นเป็ดพะโล้ 乳豬全體 Barbecued whole suckling pig หมูหัน 北京片皮鴨 Roasted duck Peking style เปิดปักกิ่ง	620	850	1,690
	350	520	1,050
	370	560	820
	380	560	820
	380	560	820
	2,900		
	1,600		

鲍鱼 ABALONE เป๋าฮื้อ

鵝掌鮮鮑片煲 Braised fresh sliced abalone and goose webs in a casserole เป๋าฮื้อสดแผนขาห่านอบหม้อดิน 玻璃菜蠔油鮑片 Sautéed fresh sliced abalone with oyster sauce and iceberg lettuce เป๋าฮื้อสดแผนน้ำมันหอยกับผักกาดแก้ว 北菇鮮鮑片 Braised fresh sliced abalone and black mushrooms เป๋าฮื้อสดแผนเห็ดหอมน้ำแดง	2,600	3,800	5,700
	2,150	3,200	4,800
	2,150	3,200	4,800

海鮮 SEAFOOD อาหารทะเล

蠔皇煎老虎蝦 Sautéed tiger prawns with abalone sauce กุ้งลายเสือเจียนซอสเป๋าฮื้อ 油泡明蝦球 Sautéed crystal prawns กุ้งกระจก 生炸鮮蝦卷 Deep-fried minced shrimp wrapped with tofu แฉ่กั้นทอด 芝麻蝦球沙律 Deep-fried prawns with mayonnaise and sesame seeds กุ้งทอดครีมสลัดและงา 海鮮豆腐煲 Braised seafood and tofu in a casserole ซีฟู้ดเต้าหู้หม้อดิน	850	1,290	2,550
	690	990	1,450
	690	990	1,450
	690	990	1,450
	350	490	720

海鮮 SEAFOOD อาหารทะเล	S	M	L
黑椒炒帶子 Sautéed fresh scallops with black pepper sauce หอยเชลล์สดผัดพริกไทยดำ XO 炒帶子 Sautéed fresh scallops with XO sauce หอยเชลล์ผัดซอสเอ็กซีโอ 四川鮮蝦仁 Sautéed shrimp with chilli sauce Sichuan style กุ้งผัดเสฉวน XO 炒蝦球 Sautéed prawns with XO sauce กุ้งผัดซอสเอ็กซีโอ 海路筒 Braised sea asparagus in a brown sauce หน่อไม้ทะเลน้ำแดง	850	1,290	1,950
	690	990	1,390
	690	990	1,390
	490	690	1,150

家禽 POULTRY เป็ด ไก่ นก

西檸汁雞甫 Fried chicken with lemon sauce ไก่ทอดราดซอสมะนาว 菠蘿咕嚕雞 Fried chicken with sweet and sour sauce ไก่ผัดเปรี้ยวหวาน 腰果炒雞粒 Sautéed diced chicken with cashew nuts ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ 脆皮乳鴿皇 Deep-fried king pigeon นกพิราบบู่ลิ้มทอด 鵝掌煲 Baked goose leg in a casserole ขาห่านอบหม้อดิน	350	520	750
	350	520	750
	350	520	750
	600 per piece		
	190 per piece		

豬肉 `牛肉 PORK / BEEF หมู เนื้อ

時菜炒牛肉 Sautéed sliced beef tenderloin with seasonal vegetables เนื้อผัดผักน้ำมันหอย 黑椒京蔥牛柳條 Sautéed sliced beef tenderloin with leek and black pepper sauce เนื้อผัดต้นกระเทียม และพริกไทยดำ XO 醬炒肉片 Sautéed sliced pork XO chilli sauce หมูผัดซอสเอ็กซีโอ 鳳梨咕嚕肉 Pork cutlets with sweet and sour sauce หมูผัดเปรี้ยวหวาน 椒鹽焗肉排 Baked pork spare ribs served with spicy salt ซี่โครงหมูอบพริกเกลือ	390	590	850
	390	590	850
	360	520	790
	360	520	790
	360	520	790

魚 FISH ปลา	S	M	L
西鱈 ` 筍殼 Snow fish, Seabass, Bamboo fish or Red Garoupa cooked to order ปลาหิมะ ปลากระพงขาว (สด) ปลาบุญ(สด) ปลาเก๋าแดง ปรงตามสั่ง 任選烹調方式 For special imports: a 5-day advance order is required Coral trout, Green wrasse or Parrot fish ปลาน้ำเข้ากรุณาจองล่วงหน้า 5 วัน A. 豉油皇清蒸 Steamed with soya sauce นึ่งซีว๊ว B. 甜酸汁油浸 XO Deep-fried with XO sauce ทอด และราดซอสเอ็กซีโอ C. 紅燒魚 Deep-fried with brown sauce ทอดน้ำแดง D. 豆豉蒸 Steamed with black bean sauce นึ่งเต้าซี่ E. 蒸咸梅 Steamed with pickled Chinese plums นึ่งบ๊วย	Market Price		

魚 FISH ปลา	S	M	L
XO 炒斑球 Fried red garoupa fillet with XO sauce เนื้อปลาเก๋าดำผัดซอสเอ็กซีโอ 四川炒斑球 Sautéed sliced red garoupa fillet with chilli Sichuan style เนื้อปลาเก๋าดำผัดเสฉวน 豉椒炒斑球 Sautéed sliced red garoupa fillet with black bean sauce เนื้อปลาเก๋าดำผัดเต้าซี่ 蒜子斑球煲 Braised sliced red garoupa fillet with garlic and spring onions in a casserole เนื้อปลาเก๋าดำแดงอบหม้อดิน 咕嚕石斑球 Fried sliced red garoupa fillet with pineapple and sweet & sour sauce เนื้อปลาเก๋าดำผัดเปรี้ยวหวาน	490	690	990
	520	730	1,050
	490	710	1,030
	490	710	1,030
	490	710	1,030

蔬菜 VEGETABLES ผักนานาชนิด

西生菜扒干貝 Braised iceberg lettuce with conpoy sauce ผักกาดแก้วราดกึ่งบ๊วย 蝦子竹笙燒豆腐 Braised bean curd with bamboo pith and shrimp roe เต้าหู้เยื่อไผ่ราดไข่กุ้ง	420	650	950
	320	450	690



蔬菜 VEGETABLES ผักนานาชนิด	S	M	L
麻婆豆腐 Stewed bean curd Sichuan style เต้าหู้ทรงเครื่องเสฉวน 紅燒香菇豆腐 Braised bean curd and shiitake mushrooms in a brown sauce เต้าหู้เห็ดหอมน้ำแดง 炒八仙 Fried glass noodles with seafood, shiitake mushrooms, lettuce, carrot and bean curd ผัดโป๊ยกั๊ก 西兰花 Braised crab sauce with เนื้อปูราดหน้า A. 生菜 Iceburg lettuce ผักกาดแก้ว B. 西兰花 Broccoli ผักบร็อกโคลี่ C. 雙蔬 Mixed vegetables ผักสองสาย D. 菠菜 “Puay Leng” Chinese spinach ผักปวยเล้ง	320	450	690
	320	450	690
	320	450	690
	420	650	980

湯 SOUP ซุป

燕窩蟹肉 Bird’s nest and crab meat soup ซูปรังนกเนื้อปู 花膠北菇湯 Double-boiled black mushrooms with fish maw in a clear soup เห็ดหอมตุ๋นกระเพาะปลาสด 中藥燉羅頭烏雞 Double-boiled black chicken with conch shell and American ginseng ไก่ดำตุ๋นหอยสังข์ยาจีน 北菇竹笙湯 Double-boiled black mushrooms with bamboo pith in a clear soup เห็ดหอมตุ๋นเยื่อไผ่ 蟹肉粟米羹 Fresh crab meat and corn soup ซูปปข้าวโพดเนื้อปู 紫菜雲吞湯 Shrimp wontons soup with seaweed เกี้ยวกุ้งใส่สาหร่ายทะเล 四川酸辣羹 Hot and sour soup Sichuan style ซูปปั่นเสฉวน	690		
	550		
	320		
	320		
	250		
	250		
	250		