

ASSORTED CHAR SIU AND SIU MEI MEATS

AT DYNASTY

Dynasty is now serving its signature meat dishes based on the traditional Cantonese way of cooking. Enjoy our pork and duck options prepared by our Chinese Master Chef.

Pipa Duck Named by the pear shape of the traditional Chinese instrument, the Pipa Duck is slayed open and marinated before being roasted; increasing the surface area as such helps it achieve a more even cooked and extra crispy exterior.

Char Siu from the region of Guangdong is a barbecued roasted pork marinated with five spices, fermented tofu, hoisin sauce and rice wine.

Crispy pork belly, originally for Guangdong is a belly boiled and marinated with wine, scallion, ginger and Sichuan peppercorn, salt crusted roasted and finally quickly deep fried.

Cantonese roasted duck (Siu Mei) is amarinated duck with onion, ginger roots, garlic, rice wine, five-spice powder, hoisin and yellow bean sauce. It is then honey and rice vinegar glazed to finally be roasted on spit over an open fire.

Opening Hours:
Daily 11:30 - 14:30 hrs.

เมนูหมูแดง หมูกรอบ และเป็ดย่างรสเลิศ

ห้องอาหารไคนาสตี้

พลาดไม่ได้กับอาหารจีน จากห้องอาหารไคนาสตี้ ที่พร้อมเสิร์ฟ เมนูหมูแดง หมูกรอบ และเป็ดย่าง สไลด์กว้างตุ้ง ซึ่งรังสรรค์ โดยเชฟก๊องซุ่น แซ่เหลียง หัวหน้าพ่อครัวประจำ ห้องอาหารไคนาสตี้

เป็ดที่ตำร์ รูปทรงคล้ายเครื่องดนตรีจีนชนิดหนึ่งที่เป็นเครื่องสาย ความพิถีพิถันในการทำและความพิเศษของเป็ดที่ตำร์ คือ ใช้เปิดสดๆ คัดพิเศษ หมักด้วยซอสและเครื่องเทศข้ามคืน นำไปย่างจะทำให้เป็ดที่ตำร์มีหนังที่กรอบนอกและเนื้อนุ่มใน ทำให้หนังเป็ดร่อนกำลังดี และได้เนื้อเป็ดที่ฉ่ำ หอมเครื่องเทศ

เมนูหมูแดง ต้นกำเนิดมาจากมณฑลกว่างตุ้ง โดยใช้เครื่องเทศ 5 ชนิดด้วยกัน, เต้าหู้หมัก, ซอสออยซิน และเหล้าขาว

เมนูหมูกรอบ นำหมู 3 ชั้นไปต้ม และนำไปหมักในซอสไวน์ หัวหอม ขิง และพริกไทยเสฉวน โรยด้วยเม็ดเกลือ แล้วนำไปทอด

เมนูเป็ดย่าง นำเป็ดไปหมักกับหอมใหญ่ รากขิง กระเทียม เหล้าขาว และผงเครื่องเทศ 5 ชนิด ซอสตัวเหลือง ซอสออยซิน จากนั้นนำน้ำส้มสายชูและน้ำผึ้งไปเคลือบ เสียบไม้ และนำไปย่าง

เวลาเปิด - ปิด:
ทุกวัน 11:30 - 14:30 น.

