



REGULAR ALL-YOU-CAN-EAT MENU

ONLY AT THB 688 NET PER PERSON FROM THB 1,376
FROM MONDAY - FRIDAY

APPETIZER

(2 choices)

- ไก่แซ่เหล้า Drunken chicken **D** **S**
- แมงกะพรุนน้ำมึนงา Jellyfish **D** **S**
- ขาหมูแก้ว Pork leg **D** **S**
- หูหมูแก้ว Pork ear **D** **S**
- เป็ดย่างฮ่อจก Roasted duck **S**
- หมูแดง BBQ pork **S**

SOUP

(1 choice)

- เห็ดหอมเยื่อไผ่ **D** **S**
Black mushroom and bamboo pith
- ซุปเสฉวน Hot and sour soup **D** **S**
- ซุปขึ้นกั้วปวย Conpoy soup **D** **S**
- ซุปกระเพาะปลาน้ำแดง Fish maw soup **D** **S**

MAIN COURSE

(All you can eat)

- ต้มชานานาชนิด Dim sum "All you can eat" **S**

RICE AND NOODLES

(1 choice)

- ข้าวผัดเป็ดย่างไข่เค็ม
Fried rice with duck and salted egg
- ข้าวผัดปลาเค็มไก่
Fried rice with chicken and salted fish
- โถยซีหมี Fried egg noodles with chicken **S**
- เส้นใหญ่ราดหน้าหมู Large noodles with pork **S**

DESSERT

(1 choice)

- ผลไม้ตามฤดูกาล Seasonal sliced fruits **V** **S** **H**
- บัวลอยน้ำขิง Rice dumplings in ginger soup **V** **S**
- แคนตาลูปสากุเย็น Honeydew melon and sago **V** **S**

D = For Diabetics **V** = Vegetarian **H** = Heart Friendly **S** = Low Sodium



PREMIUM ALL-YOU-CAN-EAT MENU

INCLUSIVE OF FREE-FLOW CHINESE TEA

ONLY AT THB 988 NET PER PERSON FROM THB 1,976

APPETIZER

[2 choices]

- ไก่แซ่เหล้า Drunken chicken ๓ ๕
- แมงกะพรุนน้ำมັນวา Jellyfish ๓ ๕
- ขาหมูแก้ว Pork leg ๓ ๕
- หูหมูแก้ว Pork ear ๓ ๕
- เป็ดย่างฮ่อกง Roasted duck ๕
- หมูแดง BBQ pork ๕
- กระเพาะปลาผัดแห้ง Fried fish maw ๓ ๕
- สลัดกุ้ง Prawn Salad ๕
- หอยเชลล์ทอด Deep fried scallop ๓ ๕

SOUP

[1 choice]

- ซุปรังนกเนื้อปู Bird's nest and crab meat soup ๓ ๕
- ซุปกระเพาะปลาสด ๓ ๕
Black mushrooms with fish maw in clear soup
- ซุปเสฉวนทะเล Hot and sour soup with seafood

MAIN COURSE

[All you can eat]

- ทิมซำนานาชนิด Dim sum "All you can eat" ๕
- เป็ดย่างสไตล์ปักกิ่ง ๕
Roasted duck "Peking Style" 4 pcs. per person

RICE AND NOODLES

[1 choice]

- ข้าวผัดหยางโจว Fried rice yang chow style ๓ ๕
- ข้าวผัดเป็ดย่างไข่เค็ม
Fried rice with duck and salted egg
- ข้าวผัดปลาเค็มไก่
Fried rice with chicken and salted fish
- โดยซีหมี Fried egg noodles with chicken ๓ ๕
- เส้นใหญ่ราดหน้าหมู Large noodles with pork
- เส้นใหญ่ราดหน้าไก่ Large noodles with chicken

DESSERT

[1 choice]

- ผลไม้ตามฤดูกาล Seasonal sliced fruits ๗ ๕ ๕
- บัวลอยน้ำขิง Rice dumpling in ginger soup ๗ ๕
- แคนตาลูปสาเกเย็น Honeydew melon and sago ๗ ๕
- เต้าฮวยเย็นฟรุตสลัด ๗ ๕
Bean curd with chilled diced seasonal fruits



Dim Sum

BUFFET ITEM

By Cantonese Chef Kongsun Sea-Liang



**STEAMED ALASKAN
KING CRAB NOODLE
ROLLS**
ก๋วยเตี๋ยวหลอดปูอลาสกา



**STEAMED PRAWN
NOODLE ROLLS**
ก๋วยเตี๋ยวหลอดไส้กุ้ง



**STEAMED CRAB
MEAT WITH SHIMEJI
MUSHROOMS**
ขนมจีบเนื้อปูนึ่งเห็ดชิเมจิ



**STEAMED SIEW MAI
DUMPLINGS**
ขนมจีบไ้กุ้ง



**STEAMED HAKAO
SHRIMP DUMPLINGS**
ฮะเก๋ากุ้ง



**STEAMED SEAWEED
ROLLS WITH WHITE
JELLY FUNGUS**
สาหร่ายยัดไส้กุ้งนึ่งเห็ดหิมะ



**STEAMED SHRIMP
DUMPLINGS WITH
BEIJING SAUCE**
เกี๊ยวกุ้งนึ่งซอสปักกิ่ง



**STEAMED
BARBECUED
PORK BUNS**
ชาลาเปาไส้หมูแดง



STEAMED LAVA BUNS
ชาลาเปาไส้ไข่เค็มลาวา



**STEAMED SWEET
CREAM BUNS**
ชาลาเปาไส้ครีม



**STEAMED CHICKEN
FEET DYNASTY STYLE**
ขาไก่หนังเครื่องเทศ



**STEAMED PORK
SPARE RIBS**
ซี่โครงหมูนึ่งเต้าซี่



**STEAMED BLUE CRAB
CLAWS**
กรรเชียงปูนึ่ง



**PHUKET LOBSTER
WONTON IN CHINESE
HERBS SOUP**
เกี๊ยวกุ้งมังกร
กับเห็ดชิเมจิตุ๋นยาจีน



**SEAFOOD WONTON
IN OOLONG TEA
SOUP**
ซูเป้อูหลง



**STEAMED
TIGER PRAWN
ROLLS WITH SPICY
SAUCE**
กุ้งนึ่งพริกมะนาว



**STEAMED SNOW FISH
ROLLS IN SOYA
SAUCE**
เนื้อปลาหิมะนึ่งซีอิ๊ว



**DEEP-FRIED TARO
WITH SHRIMP**
เผือกทอดใส่กุ้ง



**PAN-FRIED TURNIP
CAKE**
ขนมผักกาดทอด



**DEEP-FRIED SNOW
FISH SPRING ROLLS**
ปอเปี๊ยะปลาหิมะทอด



**DEEP-FRIED BEAN
CURD WITH PRAWN
FILLING**
ฟองเต้าหู้ทอดใส่กุ้ง



**DEEP-FRIED SESAME
BALLS WITH LOTUS
SEED FILLING**
ขนมงาทอดใส่เม็ดบัว



**DEEP-FRIED CHICKEN
WINGS DYNASTY
STYLE**
ปีกไก่ทอดไดนาสตี



**DEEP-FRIED BEAN
CURD ROLLS
SHANGHAI STYLE**
ถั่วงอกเจียวไส้ทอดใส่กุ้ง



**DEEP-FRIED GREEN
TEA BUN WITH
GINGKO NUT FILLING**
ขนมชาเขียวทอด
ใส่แปะก๊วย



**DEEP-FRIED SHRIMP
WITH LEMON SAUCE**
กุ้งทอดซอสมะนาว



**DEEP-FRIED
ALASKAN SCALLOPS
WITH CHINESE
CHIVES DUMPLINGS**
ก๊วยซ่าทอด
ใส่หอยเชลล์อลาสก้า



**DEEP-FRIED SHRIMP
WONTONS**
เกี๊ยวกุ้งทอด



**DEEP-FRIED CHICKEN
SPRING ROLLS**
ปอเปี๊ยะทอดไส้ไก่



**STEAMED
GLUTINOUS RICE
WRAPPED
IN LOTUS LEAF**
ข้าวเหนียวห่อใบบัวนึ่ง



**STEAMED
BARBECUED PORK
NOODLE ROLLS**
ก๊วยเตี๋ยวลอดใส่หมูแดงนึ่ง



**STEAMED
AUSTRALIAN
SCALLOP**
ขนมจีบหอยเชลล์ออสเตรเลีย



**STEAMED SNOW FISH
WITH BLACK BEAN
SAUCE**
เนื้อปลาหิมะนึ่งซอสดำซี



**DEEP-FRIED DUCK
SPRING ROLL**
ปอเปี๊ยะไส้เป็ดทอด



**DEEP-FRIED
ALASKAN KING CRAB
WITH BEAN CURD**
ฟองเต้าหู้ปูอลาสก้าทอด