



鄭 DYNASTY

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. **THB 1,800++ (Whole duck)**

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 a marinated 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.

Assortment of Char Sui, roasted duck, crispy pork
THB 850++ per dish

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

Price is subject to 10% service charge and 7% government tax.

เมนูหมูแดง หมูกรอบ และเป็ดย่างรสเลิศ

ห้องอาหารไชนาดี

พลาดไม่ได้กับอาหารจีน จากห้องอาหารไชนาดี ที่พร้อมเสิร์ฟเมนูหมูแดง หมูกรอบ และเป็ดย่าง สไลด์วางตุง ซึ่งรังสรรค์โดยเชฟก๊องซุ่น แซ่เหลียง หัวหน้าพ่อครัวประจำห้องอาหารไชนาดี

เป็ดที่ตำริ รูปทรงคล้ายเครื่องดนตรีจีนชนิดหนึ่งที่เป็นเครื่องสาย ความพิถีพิถันในการทำและความพิเศษของเป็ดที่ตำริ คือใช้เป็ดสดๆ คัดพิเศษ หมักด้วยซอสและเครื่องเทศข้ามคืน นำไปย่างจะทำให้เป็ดที่ตำริมีหนังที่กรอบนอกและเนื้อนุ่มใน ทำให้หนังเป็ดกรอบกำลังดี และได้อเนื้อเป็ดที่ฉ่ำ หอมเครื่องเทศ **ราคา 1,800 บาท++ ต่อตัว**

เมนูหมูแดง ต้มกำเนิดมาจากมณฑลกว่างตุง โดยใช้เครื่องเทศ 5 ชนิดด้วยกัน, เต้าหู้หมัก, ซอสฮอยซิน และเหล้าขาว

เมนูหมูกรอบ นำหมู 3 ชั้นไปต้ม และนำไปหมักในซอสโอบี หัวหอม ขิง และพริกไทยเสฉวน โรยด้วยเม็ดเกลือ แล้วนำไปทอด

เมนูเป็ดย่าง นำเป็ดไปหมักกับหอมใหญ่ รากขิง กระเทียม เหล้าขาวจีน และผงเครื่องเทศ 5 ชนิด ซอสถั่วเหลือง ซอสฮอยซิน จากนั้นนำไปต้มซาชูซุและนำไปผัดไปเคลือบ เสียบไม้ และนำไปย่าง

เมนูรวมหมูแดง เป็ดย่าง และหมูกรอบ ราคา 850 บาท++ ต่อจาน

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

For further information call T: 02-100-6255 E: diningcgcw@chr.co.th
f centaragrandatcentralworld © centaragrand_centralworld

