



## 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
- แมงกะพรุนน้ำมึนงา Jellyfish ๓ ๕
- ขาหมูแก้ว Pork leg ๓ ๕
- หูหมูแก้ว Pork ear ๓ ๕
- เป็ดย่างฮ่อยก 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)

- ทิมซ่านานาชนิด 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
- โดยซีเหมี Fried egg noodles with chicken ๓ ๕
- เส้นใหญ่ราดหน้าหมู Large noodles with pork
- เส้นใหญ่ราดหน้าไก่ Large noodles with chicken

### DESSERT

(1 choice)

- ผลไม้ตามฤดูกาล Seasonal sliced fruits ๖ ๕ ๓
- บัวลอยน้ำขิง Rice dumpling in ginger soup ๖ ๕
- แคนตาลูปสาเกเย็น Honeydew melon and sago ๖ ๕
- เต้าฮวยเย็นฟรุตสลัด ๖ ๕  
Bean curd with chilled diced seasonal fruits





# Dim Sum

## BUFFET ITEM

By Cantonese Chef Kongsun Sea-Liang



**STEAMED ALASKAN  
KING CRAB NOODLE  
ROLLS**  
ก๋วยเตี๋ยวหลอดปูอลาสก้า



**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**  
เกี๊ยวไส้ซีฟู้ดน้ำชาปู้หลง





**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  
CHINESE CHIVES  
DUMPLINGS**  
กวยจั๊วทอด



**DEEP-FRIED SHRIMP  
WONTONS**  
เกี๊ยวกุ้งทอด



**DEEP-FRIED CHICKEN  
SPRING ROLLS**  
ปอเปี๊ยะทอดไส้ไก่



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



**STEAMED  
BARBECUED PORK  
NOODLE ROLLS**  
ก๋วยเตี๋ยวหลอดไส้หมูแดงนึ่ง



**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