



Wah Lok
Cantonese
Restaurant

Chef's
SPECIAL RECOMMENDATIONS

姜葱波士顿龙虾焖生麵	600 g	900 g
Braised Boston Lobster with Egg Noodles, Ginger and Spring Onion	2,600	4,200
กุ้งมังกรบอสตันอบบะหมี่จืดหอม		
椰皇鲍鱼干貝花胶炖鸡汤		
Double-Boiled Chicken Soup with Abalone, Fish Maw and Dried Scallop served in Young Coconut		1,200
ซุ๊ปทะเลอันดามันตุ๋นในลูกมะพร้าว		
金汤石榴蟹肉		
Braised Crab Meat Wrapped with Egg White in Red Carrot Soup		280
ไข่ขาวห่อเนื้อปูซุ๊ปแครอท		
香茅辣味鲈鱼		
Spicy Lemongrass infused Baked Snow Fish		780
ปลาหิมะอบซอสสมุนไพร		
奶油柠汁北海道带子		
Hokkaido Scallops Stuffed with Minced Shrimp topped with Creamy Milk Lemon Sauce		800
หอยเชลล์ฮอกไกโดสอดไส้กุ้งบดซอสครีมมะนาว		
东瀛芥茉虾球		
Crispy Prawns with Wasabi Salad Dressing		620
กุ้งทอดครีมสลัดวาซาบิ		
自制菠菜豆腐		
Deep-Fried Homemade Bean Curd and Spinach in X.O. Chili Sauce		360
เต้าหู้วาล็อดซอสเอ็กซีโอ		
法式牛柳粒		
Sautéed Diced Australian Beef Tenderloin with Garlic and Black Pepper Sauce		880
เนื้อสันในออสเตรเลียผัดพริกไทยดำ		
烧汁焗排骨		
Baked Pork Spare Ribs with Barbecue Sauce		440
ซี่โครงหมูอบซอสบาร์บีคิว		

Appetizers

炸百花皮蛋 Deep-Fried Century Eggs Wrapped with Minced Shrimp ไข่เยี่ยวม้ากุ้งบดทอด	250
黄金炸鱼皮 Crispy Fish Skin with Salted Egg Yolk หนังปลากรอบผัดซอสไข่เค็ม	260
椒盐白饭鱼 Crispy Whitebait with Fine Salt and Pepper ปลาเงินทอดพริกเกลือ	250
椒盐鸭舌 Deep-Fried Duck Tongue with Salt and Pepper ลิ้นเป็ดทอดพริกเกลือ	260
炸墨鱼须 Deep-Fried Octopus Tentacles with Garlic Salt ปลาหมึกทอดเกลือ	260
蒜香豆腐粒 Deep-Fried Diced Bean Curd with Minced Garlic เต้าหู้ทอดกระเทียม	220
椒盐炸生蚝 Crispy Oyster with Fine Salt and Pepper หอยนางรมทอดพริกเกลือ	250

Roasted,

BARBECUED & COLD DISHES

南乳去骨猪 (预订) Roast Boneless Suckling Pig (One day advance order) หมูหันฮ่องกง		全只 Whole 3,500
片皮乳猪 (预订) Barbecued Whole Suckling Pig (One day advance order) หมูหัน		全只 Whole 3,500
烧乳鸽 (预订) Roast Pigeon (One day advance order) นกพิราบทอด		全只 Whole 880
北京片皮鸭 Peking Duck เป็ดปักกิ่ง	半只 Half 900	全只 Whole 1,700
精美三热 Hot and Cold Appetizer Platter ออर्डิร์ฟสามสหาย		850
烧鸭 Barbecued Roast Duck เป็ดย่าง		380
叉烧 Barbecued Roast Pork หมูแดงอบน้ำผึ้ง		380
X.O. 酱海蜇 Jelly Fish with X.O. Chili Sauce แมงกระพรุนซอสเอ็กซ์โอ		400
太白醉鸡 Marinated Chicken with Chinese Wine ไก่แช่เหล้า		420

Shark's Fin
SOUP

迷你佛跳墙	每份 Per Person
Mini Buddha Jumps Over the Wall	2,200
พระกระโดดกำแพง	
红烧中鲍翅	
Braised Superior Shark's Fin Soup	2,600
หุฉลามพิเศษน้ำแดง	
红烧蟹肉散翅	
Braised Shark's Fin with Crab Meat	900
หุฉลามเนื้อปูน้ำแดง	
鲍参翅肚羹	
Thick Soup with Shredded Abalone, Sea Cucumber, Shark's Fin and Fish Maw	900
ซุปรวมมิตรทะเลน้ำแดง	



BIRD’S NEST & BAMBOO FUNGUS

澳洲原只青边鲍	(每 10 克) Per 10g
Braised whole Fresh Australian Abalone	450
เป้าฮื้อสดออสเตรเลียเจียนน้ำมันหอย	
蚝皇墨西哥鲍鱼	
Braised Mexican Abalone with Oyster Sauce	12,000
เป้าฮื้อเม็กซิโกเจียนน้ำมันหอย	
蚝皇原只南非鲜汤鲍	
Braised South African Abalone with Oyster Sauce (8 pcs)	4,800
เป้าฮื้ออเมริกาใต้เจียนน้ำมันหอย (8 ชิ้น)	
蚝皇原只澳洲鲜汤鲍	
Braised Australian Abalone with Oyster Sauce	4,800
เป้าฮื้อออสเตรเลียเจียนน้ำมันหอย	
碧绿海参扣花胶	每份 Per Portion
Braised Sea Cucumber with Fish Maw in Oyster Sauce	980
ปลิงทะเลกระเพาะปลาสดน้ำมันหอย	
蚝皇花胶拌鹅掌	
Braised Fish Maw with Goose Webs in Brown Sauce	1,100
กระเพาะปลาห่านน้ำแดง	
鲍汁花膠百花酿竹笙	
Braised Fish Maw and Bamboo Fungus Stuffed With Minced Shrimp in Abalone Sauce	1,100
กระเพาะปลาเยื่อไผ่ยัดไส้กุ้งบดซอสเป้าฮื้อ	
脆炸酿海参伴惠州梅菜	
Crispy Sea Cucumber Stuffed with Minced Pork and Minced Shrimp, Preserved Vegetables	980
ปลิงทะเลกรอบทรงเครื่อง	
蚝皇韓國刺糸伴自豆腐	
Braised Korean Spiked Sea Cucumber with Homemade Bean Curd in Brown Sauce	980
ปลิงหนามเกาหลีเต้าหู้น้ำแดง	
鸡茸烩官燕	
Braised Superior Bird's Nest with Minced Chicken	1,400
ซูปรังนกไก่หยง	
红烧蟹肉官燕	
Braised Superior Bird's Nest with Crab Meat	1,500
ซูปรังนกเนื้อปู	

Soup

皮蛋鱼片汤	(每份) Per Person
Double-Boiled Sliced Garoupa and Century Eggs in Superior Soup	360
ซูปเนื้อปลาเก๋าไข่เยี่ยวม้าน้ำซูปพิเศษ	
花胶菜胆炖汤	
Double-boiled Fish Maw with Chinese Cabbage in Superior Soup	620
ซูปกระเพาะปลาสดเห็ดหอม	
川式酸辣羹	
Sichuan Hot and Sour Soup with Seafood	320
ซูปเสฉวนทะเล	
蟹肉豆腐粟米羹	
Thick Soup with Fresh Crabmeat, Bean Curd and Sweet Corn	280
ซูปข้าวโพดเต้าหู้เนื้อปู	
蟲草花竹笙炖乌鸡汤	
Double-boiled Black Chicken with Cordyceps Flower and Bamboo Pith	320
ซูปไก่ดำตุ๋นดอกถั่งเช่าเหื่อไม้	
糖心黑蒜炖海螺	
Double-boiled Sea Whelk with Black Garlic	400
ซูปหอยสังข์ตุ๋นกระเทียมดำ	

Live Seafood

			Price/100 G
阿拉斯加蟹	Alaskan King Crab	ปูอลาสก้า	850
七彩龙虾	Rainbow Lobster	กุ้งมังกรเจ็ดสี	850
象拔蚌	Geoduck Clam	หอยวงช้าง	690
普吉龙虾	Phuket Lobster	กุ้งมังกรภูเก็ต	600
越南龙虾	Andaman Lobster	กุ้งมังกรอันดามัน	470
多宝鱼	Turbot	ปลาเทอ-บัท	460
青衣	Green Wrasse	ปลานกแก้ว	420
富貴虾	Mantis Shrimp	กุ้งแก้ว	400
红斑	Red Garoupa	ปลาเก๋าแดง	390
笋壳鱼	Goby Fish	ปลาบู๋	190
活虾	Prawn	กุ้งแชบ๊วย	150

您可以选择喜欢的方法进行烹调 Choice of Preparation:

เตรียมตามความต้องการของท่าน เช่น นึ่ง ทอด ผัดซอสต่างๆ

清蒸 / 白灼
Steamed / Poached นึ่ง/ลวก
鼓油皇蒸
Superior Soya Sauce นึ่งซีอิ๊ว
鼓汁蒸
Black Bean Sauce นึ่งเต้าซี่
蒜茸蒸
Minced Garlic นึ่งกระเทียมสับ
泰式酸柑蒸
Thai Spicy Lime นึ่งพริกมะนาว

炒 / 焗
Wok Fried / Baked ผัด/อบ
姜葱焗
Ginger and Spring Onion ผัดขิงต้นหอม
黑椒炒
Black Pepper Sauce ผัดพริกไทยดำ
X.O. 酱焗
X.O. Chili Sauce ผัดซอสเอ็กซ์โอ
椒盐
Salt and Pepper ทอดพริกเกลือ

Seafood

白灼螺片 Sliced poached Sea Whelk หอยสังข์แปะชะ	900
椒盐百花带子 Deep-Fried Scallops Stuffed with Minced Shrimp in Salt and Pepper หอยเชลล์สอดไส้กุ้งบดทอดพริกเกลือ	680
珊瑚黄金玉带 Pan-Fried Scallops Stuffed with Minced Shrimp in Crab Roe Sauce หอยเชลล์สอดไส้กุ้งบดราดซอสมันปู	720
黑菌虾球玉带 Stir-Fried Scallops, Prawn and Celery with Black Truffle Sauce หอยเชลล์และกุ้งผัดซอสทรัฟเฟิล	680
九里香金沙虾球 Sautéed Prawns with Salted Egg Yolk กุ้งผัดซอสไข่เค็ม	620
沙律炸虾球 Deep-Fried Prawns Topped with Creamy Salad Dressing กุ้งทอดครีมสลัด	620
鱼香川椒虾球 Pan-Fried Prawns with Dried Chili and Garlic กุ้งผัดพริกกระเทียม	620
鼓油皇千煎老虎虾 Stir-Fried Tiger Prawns with Soya Sauce กุ้งลายเสือผัดซีอิ๊ว	780
荷芹炒斑片 Sautéed Sliced Garoupa with Celery and Black Fungus เนื้อปลาเก๋าผัดคึ่นไช้ฟรัง	580
X.O. 酱炒班球 Wok-Fried Sliced Garoupa with X.O. Chili Sauce เนื้อปลาเก๋าผัดซอสเอ็กซ์โอ	620
鱼香鲈鱼豆腐 Braised Snow Fish with Eggplant and Homemade Tofu ปลาหิมะเจียนซอสเต้าเจี้ยวเต้าหู้มะเขือยาว	620

Chicken

PORK, BEEF & LAMB

罗定豆豉鸡 Stewed Diced Chicken with Black Bean Sauce ไก่ผัดเต้าซี่	320
宫保腰果鸡 Sautéed Chicken with Dried Chili and Cashew Nuts ไก่ผัดพริกแห้งเม็ดมะม่วงหิมพานต์	340
彩椒菠萝咕嚕肉 Sweet and Sour Pork with Pineapple and Bell Pepper หมูเปรี้ยวหวาน	340
鱼露蜜汁猪里脊 Deep-Fried Pork Loin with Garlic in Superior Sauce หมูสันนอกทอดซอสพิเศษ	360
鼓汁彩椒炒牛柳 Sautéed Shredded Beef with Bell Peppers in Black Bean Sauce เนื้อเส้นผัดพริกหยวกเต้าซี่	440
蠔油牛肉片 Stir-Fried Australia Beef Tenderloin with Oyster Sauce เนื้อสันในออสเตรเลียผัดน้ำมันหอย	520
中式牛柳 Fillet of Beef with Red Wine Sauce เนื้อสันห่องกง	600
九层塔鲜菇炒羊肉 Stir-Fried Sliced Lamb with Fresh Mushrooms and Basil in Chili Sauce เนื้อแกะผัดกระเพราเลิครส	420
沙茶酱爆羊肉 Wok-Fried Sliced Lamb with Onion and Sha Cha Sauce เนื้อแกะผัดซอสชาฉ่า	420
黑椒羊肉片 Stir-Fried Sliced Lamb with Black Pepper Sauce เนื้อแกะผัดซอสพริกไทยดำ	420

Mushroom
BEAN CURD & VEGETABLES

瑶柱金菇扒金磚豆腐 Braised Homemade Bean Curd with Dried Scallop and Enoki Mushroom เต้าหู้กั้งปวยเห็ดอินกีน้าแดง	340
蟹肉干贝扒西兰花 Braised Broccoli Topped with Crabmeat and Dried Scallop บร็อคโคลี่ราดเนื้อปูกั้งปวย	350
X.O.酱四季豆 Sautéed String Beans with Minced Pork and Dried Shrimp in X.O. Chili Sauce ถั่วแขกผัดหมูสับกุ้งแห้งซอสเอ็กซ์โอ	320
梅菜芥兰 Sautéed “Kai Lan” with Preserved Vegetables คะน้าราดหมู่ยซอย	280
金银蛋浸菠菜 Poached Spinach with Egg White and Salted Egg ปวยเล้งไข่สามสี	320
蠔油时蔬 Braised Seasonal Vegetables with Oyster Sauce ผักตามฤดูกาลผัดน้ำมันหอย	280
蒜茸炒时蔬 Sautéed Seasonal Vegetables with Minced Garlic ผักตามฤดูกาลผัดกระเทียม	280
海鲜豆腐煲 Stewed Seafood with Bean Curd in Clay Pot เต้าหู้ทะเลน้าแดงหม้อดิน	380
麻婆豆腐煲 Braised Bean Curd with Minced Pork and Chili Sauce in Clay Pot เต้าหู้หมาฝ่อ	320
鱼香茄子豆腐煲 Stewed Bean Curd, Eggplant, Minced Chicken, Salted Fish with Chili Sauce in Clay Pot มะเขียวยาวไก่สับปลาเค็มซอสพริกเสฉวนหม้อดิน	350

Vegetarian DISHES

素酸辣汤

Vegetarian Hot and Sour Soup

250

ซุ๊ปเสฉวนเจ

笋丝木耳豆腐羹

Thick Soup with Shredded Bamboo Shoots,
Black Fungus and Bean Curd

250

ซุ๊ปขึ้นสามแซ่เจ

北菇菜胆竹笙汤

Double Boiled Bamboo Piths, Mushrooms &
Chinese Cabbage in Clear Soup

250

ซุ๊ปเยื่อไผ่เห็ดหอม

竹笙上素卷

Braised Bamboo Piths Stuffed with Assorted Vegetables

290

เยื่อไผ่สอดไส้เจ

面筋炒杏鲍菇

Stir-Fried King Oyster Mushrooms with Soya Sauce

290

เห็ดนางรมหลวงผัดรวมมิตร

黑椒炒鲜菇

Sautéed Assorted Mushrooms with Black Pepper Sauce

290

เห็ดรวมมิตรผัดซอสพริกไทยดำ

白果鲜菇菜粒炒饭

Vegetarian Fried Rice with Mushroom and Ginkgo Nuts

270

ข้าวผัดผักรวมมิตร

素菜炒河粉

Fried Flat Rice Noodles with Assorted Vegetables

270

ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าผักรวมมิตร

Rice

华樂一品炒饭 Fried Rice with Diced Garoupa, Crabmeat, Dried Scallops and Ginkgo Nuts in X.O. Chili Sauce ข้าวผัดวาล์อค	380
蒜香腊味炒饭 Fried Rice with Diced Chinese Sausage ข้าวผัดกุนเชียงกว้างตุ้ง	320
蛋白瑶柱海鲜炒饭 Fried Rice with Egg White, Dried Scallops and Assorted Seafood ข้าวผัดไข่ขาวกั้งปวยรวมมิตรทะเล	380
鱼露海鲜炒饭 Fried Rice with Seafood in Fish Sauce ข้าวผัดทะเลซอสน้ำปลา	360
扬州炒饭 Fried Rice 'Yang Chow' Style ข้าวผัดหยางโจว	360
生炒牛松饭 Fried Rice with Minced Beef 'Hong Kong' Style ข้าวผัดเนื้อสับฮ่องกง	340
鸡蛋炒饭 Fried Rice with Egg ข้าวผัดไข่	260

Noodles

鱼露炒米粉

Fried Fish Sauce Vermicelli Noodles with BBQ Pork and Prawn 340

เส้นหมี่หมูแดงและกุ้งผัดซอสน้ำปลา

鼓汁石斑鱼肉片炒河粉

Fried Flat Rice Noodles with Garoupa in Black Bean Sauce 420

ก๋วยเตี่ยวราดหน้าปลาเต้าซี่

干炒牛肉河粉

Fried Flat Rice Noodles with Beef 340

ก๋วยเตี่ยวผัดแห้งเนื้อสไตร์ฮ่องกง

鸡丝煎生麵

Fried Crispy Egg Noodles with shredded Chicken 320

โกยซี่หมี

海鲜干炒麵线

Fried “Mee Swa” Noodles with Assorted Seafood 340

หมีซั่วทะเล

鹅掌焖生麵

Braised Egg Noodles with Goose Webs in Clay Pot (3 pcs) 680

บะหมี่อบขาห่านหม้อดิน (3 ชิ้น)

鮑汁姜葱叉烧焖生麵

Braised Egg Noodles with Barbecued Pork Ginger and Spring Onion 320

บะหมี่ผัดหมูแดงขิงต้นหอม

福建炒麵

Fried Egg Noodles ‘Fukien’ Style 340

บะหมี่ฮกเกี้ยน

雪菜鸡丝草菇焖麵

Braised E-Fu Noodles with Shredded Chicken and Pickled Cabbage 380

บะหมี่ฮู้ฟู่ไก่เส้นผักกาดดอง

Desserts

冰花炖官燕	每份 Per Person
Double-Boiled Bird's Nest with Crystal Sugar	1,500
รังนกพิเศษร้อน	
香茅芦荟冻	
Chilled Lemongrass Jelly with Fresh Fruit and Aloe Vera	160
เยลลี่ตะไคร้ผลไม้รวม	
秘制龟苓膏	
Double-Boiled Chinese Herbal Jelly with Honey	150
ก๊วยหลิงโกวเสิร์ฟพร้อมน้ำผึ้ง	
杨枝甘露	
Chilled Cream of Mango with Sago and Pomelo	150
สา쿠มะม่วงส้มโอเย็น	
冻椰汁蜜瓜西米露	
Chilled Tapioca with Cantaloupe in Coconut Milk	130
สาคุแคนตาลูป	
白果姜汁汤圆	
Boiled Sesame Dumplings with Ginkgo Nuts in Ginger Syrup	130
บัวลอยแปะก๊วยน้ำขิง	
枫糖冰火榴莲	
Crispy King of Durian Ice Cream	180
ไอศกรีมทุเรียนทอด	
棗茸窝饼	
Crispy Pancake Stuffed with Red Date Paste	250
พุทราจีนทอด	

Business Menu

SET A: THB 13,500++ FOR 10 PERSONS

流沙软壳蟹/鱼露蜜猪里脊/凉拌日本八爪鱼青瓜

Deep-Fried Soft-Shell Crab with Salted Egg Yolk

ปูนิ่มทอดซอสไข่เค็ม

Deep-Fried Pork Loin with Garlic in Superior Sauce

หมูสันนอกทอดซอสพิเศษ

Marinated Japanese Baby Octopus with Cucumber

ทาโกะปลาหมึกน้ำมันงา

竹笙花胶菜胆北菇汤

Bamboo Piths with Fish Maw, Chinese Mushroom and Cabbage in Clear Soup

ซูปเหื่อไก่กระเพาะปลาสดเห็ดหอม

北京片皮鸭

Peking Duck

เป็ดปักกิ่ง

X.O.酱带子海露笋炒香芹菜

Stir-Fried US Scallops with Sea Asparagus and Celery in X.O Chili Sauce

หอยเชลล์อเมริกันและหน่อไม้ทะเลผัดซอสเอ็กซ์โอ

瑶柱金菇扒金磚豆腐

Braised Homemade Bean Curd with Dried Scallops and

Enoki Mushroom

เต้าหู้กึ่งปวยเห็ดอินกีน้าแดง

姜葱老虎虾

Crispy-Fried Tiger Prawns with Spring Onion and Ginger

กุ้งลายเสือผัดขิงต้นหอม

鼓油皇蒸笋壳鱼

Steamed Goby Fish with Superior Soya Sauce

ปลาบู๋นึ่งซีอิ๊ว

福建炒麵

Fried Egg Noodles 'Fukien 'Style

บะหมี่ฮกเกี้ยน

冻椰汁蜜瓜西米露

Chilled Tapioca with Cantaloupe in Coconut Milk

สาหร่ายแคนตาลูป

美点双辉

Two Types of Chinese Dessert

ขนมโชคดี

Business Menu

SET B: THB 15,500++ FOR 10 PERSONS

青芥菜虾球/黄金炸鱼皮/紫菜鲜虾卷

Crispy Prawns with Wasabi Salad Dressing

กุ้งทอดครีมสลัดวาซาบิ

Crispy Fish Skin with Salted Egg Yolk

หนังปลากรอบผัดซอสไข่เค็ม

Deep-Fried Seaweed Wrapped with Minced Shrimp and Minced Pork

สาหร่ายห่อกุ้งหมูบดทอด

红烧鸡丝散翅

Braised Shark's Fin with Shredded Chicken in Brown Soup

หุ้ฉลามน้ำแดงไก่เส้น

北京片皮鸭

Peking Duck

เป็ดปักกิ่ง

鱼香川椒带子

Stir-Fried Scallops with Dried Chili and Garlic

หอยเชลล์ผัดซอสพริกกระเทียม

鼓汁炒老虎虾

Wok-Fried Tiger Prawns with Black Bean Sauce

กุ้งลายเสือผัดเต้าซี่

烧汁焗排骨

Baked Pork Spare Ribs with Barbecue Sauce

ซี่โครงหมูอบซอสบาร์บีคิว

鼓油皇蒸笋壳鱼

Steamed Goby Fish with Superior Soya Sauce

ปลาบู่หนึ่งซีอิ้ว

瑶柱海鲜炒饭

Fried Rice Dried Scallops with Assorted Seafood

ข้าวผัดกังปวยรวมมิตรทะเล

杨枝甘露

Chilled Cream of Mango with Sago and Pomelo

สาคุมะม่วงส้มโอเย็น

美点双辉

Two Types of Chinese Dessert

ขนมโชนคดี

Business Menu

SET C: THB 19,000++ FOR 10 PERSONS

沙律炸虾球 / 炸墨鱼须 / 芝麻虾土司 / 酥香肉松黄金磚

Deep-Fried Prawns Topped with Creamy Salad Dressing

กุ้งทอดครีมสลัด

Deep-Fried Squid with Salt and Pepper

ปลาหมึกทอดเกลือ

Deep-Fried Sliced Bread topped with Minced Shrimp

ขนมปังหน้ากุ้ง

Golden Bean Curd with Pork Floss

เต้าหู้ทอดหมูหยอง

红烧蟹肉花胶散翅

Braised Shark's Fin with Crab Meat and Shredded Fresh Fish Maw in Brown Soup

หูลามเนื้อปูกระเพาะปลาน้ำแดง

北京片皮鸭

Peking Duck

เป็ดปักกิ่ง

黑椒炒北海道元贝

Stir-Fried Hokkaido Scallops and Asparagus with Black Pepper Sauce

หอยเชลล์ฮอกไกโดหน่อไม้ฝรั่งสดพริกไทยดำ

蚝皇鲍鱼扣花菇

Braised Baby Abalone with Chinese Mushrooms and Superior Oyster Sauce

เป้าฮื้อเห็ดหอมน้ำมันหอย

X.O. 酱老虎虾

Pan-Fried Tiger Prawns with X.O. Chili Sauce

กุ้งลายเสือผัดซอสเอ็กซีโอ

鼓油皇蒸鲈鱼

Steamed Snow Fish with Superior Soya Sauce

ปลาหิมะนึ่งซีอิ๊ว

黑松露油蛋白瑶柱海鲜炒饭

Fried Rice Egg White with Dried Scallops and Assorted Seafood in Truffle Oil

ข้าวผัดไข่ขาวทะเลน้ำมันทรัฟเฟิล

香茅芦荟冻

Chilled Lemongrass Jelly with Fresh Fruit and Aloe Vera

เยลลี่ตะไคร้ผลไม้รวม

美点双辉

Two Types of Chinese Dessert

ขนมโชคดี

Business Menu

SET D: THB 28,500++ FOR 10 PERSONS

青芥茉虾球/炸百花皮蛋/ X.O. 酱海蜇/卤水豆腐拼鸭舌
Crispy Prawns with Wasabi Salad Dressing

กุ้งทอดครีมสลัดวาซาบิ
Deep-Fried Century Eggs wrapped with Minced Shrimp
ไข่เยี่ยวม้ากุ้งบดทอด

Jelly Fish with X.O. Chili Sauce
แมงกระพรุนซอสเอ็กซ์โอ
Marinated Bean Curd with Duck Tongue
ลั่นเป็ดเต้าหู้พะโล้

迷你佛跳墙
Mini Buddha Jumps Over the Wall
พระกระโดดกำแพง

片皮乳猪
Barbecued Whole Suckling Pig
หมูหัน

X.O. 酱炒鲜带子虾球
Wok-Fried U.S. Scallops and Prawns with X.O. Sauce
หอยเชลล์และกุ้งผัดซอสเอ็กซ์โอ

蚝皇鲍鱼海参
Braised Baby Abalone with Sea Cucumber and Superior Oyster Sauce
เป่าฮื้อปลิงทะเลน้ำมันหอย

黑椒酱炒加拿大龙虾
Fried Canadian Lobster with Black Pepper Sauce
กุ้งมังกรแคนาดาพริกไทยดำ

港式蒸红班
Steamed Red Garoupa with Superior Soya Sauce
ปลาเก๋าแดงนึ่งซีอิ๊ว

华樂一品炒饭
Fried Rice with Diced Garoupa, Crabmeat, Dried Scallop and Ginkgo Nuts in X.O. Chili Sauce
ข้าวผัดวาล์อค

冰山雪梨桃胶
Double Boiled Snow Pear with Peach Gum and Aloe Vera
สาลี่เย็นอลโอเวร่า

美点双辉
Two Types of Chinese Dessert
ขนมโชคดี