



## HORS D'OEUVRES

ประเภทกับแกล้ม

	Small	Standard
1. Chinese Roasted Duck เปิดอย่าง	350	650
2. The King Cold Hors D'Oeuvres จักรวสสดี 4 แผ่นดิน		1800
3. Assorted Cold hors D'Oeuvres ออร์ดิรฟ์เย็น		700
4. Assorted Hot Hors D'Oeuvres ออร์ดิรฟ์ร้อน 4 ชนิด		850
5. Jelly Fish Salad ยำแมงกะพรุน		850
6. Barbecued Meat Combination รวมมิตรบาร์บีคิว (เปิดอย่าง หมูแดง หมูกรอบ)		800
✦ 7. Stir-fried Cuttlefish with Chinese Red Wine Sauce ปลาหมึกเหล้าแดง	350	
✦ 8. Drunken Chicken ไก่เซ่เหล้า (เสิร์ฟเย็น)	300	
9. Deep-fried Shrimp Balls ลูกชิ้นกุ้งทอด	300	
10. Barbecued Red Roasted Pork หมูแดง	300	
11. Chinese Crispy Roasted Pork หมูกรอบ	300	

V Vegetarian / Gluten Free / ✦ Chef's Recommendation

All prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.  
ราคาดังกล่าวยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม



## HORS D'OEUVRES

ประเภทกับแกล้ม

	Small	Standard
12. Golden Fish with Salt and Ginkgo Nuts ปลาเงินคั่วเกลือแปะทิววย	800	
13. Deep-fried Shrimp Spring Rolls ปอเปี๊ยะกุ้งทอด	350	
14. Deep-fried Bean Curd with Shimeji Powder เต้าหู้ทอดสอรรค์	250	
✦ 15. Pumpkin Julienne Coated with Golden Egg Yolk ฟักทองผัดไข่เค็ม	250	
16. Soft-shell Crab and Vegetables (whole) with Avocado Dressing สลัดปูนิ่มและอะโวกาโดซอส	500	
✦ 17. Deep-fried Scallop stuffed with Shrimp served with Wasabi Cream Sauce หอยเชลล์ห่อกุ้งเสิร์ฟพร้อมวาซาบิครีมซอส	900	

## BIRD'S NEST SOUP

ประเภทรังนก

	Person
18. Bird's Nest Soup with Crab Roe ซุปรังนกมันปู	650
19. Bird's Nest Soup with Shredded Chicken ซุปรังนกไก่หยอง	550

V Vegetarian / Gluten Free / ✦ Chef's Recommendation

All prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.  
ราคาดังกล่าวยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม



### THICK SOUP

ประเภทซूपข้น

Per Person

- 20. Hot and Sour "Sichuan" Soup 400  
ซूपเสฉวน
- 21. Corn Soup with Crab Meat 350  
ซूपข้าวโพดเนื้อปู
- 22. "Mayflower" Soup 1200  
ซूपเมย์ฟลาวเวอร์
- 23. Dried Fish Maw, Conpoy and Crab Meat in Brown Soup 500  
ซूपกระเพาะปลาแห้งกึ่งปวยน้ำแดง

### CLEAR SOUP

ประเภทซूपใส

- 24. Double Boiled Duck with Dong Quai 400  
เปิดตุ๋นตุ๋นกุย
- 25. Braised Black Chicken with Ginseng 400  
ไก่ดำตุ๋นโสม
- 26. Shrimp Wonton Soup 300  
เกี๊ยวน้ำกุ้ง
- 27. Double Boiled Bamboo Pith and Black Mushroom Soup 450  
ซूपเยื่อไผ่เห็ดหอม
- ◆ 28. Fresh Fish Maw with Black Mushroom Soup 700  
ซूपกระเพาะปลาสดเห็ดหอม

V Vegetarian / ⊗ Gluten Free / ◆ Chef's Recommendation

All prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.  
ราคาดังกล่าวยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม



### SEAFOOD

ประเภททะเล

Small Standard

- Abalone / เป๋าฮื้อ
- ◆ 29. Braised Abalone Steak with Oyster Sauce (Whole) 8500  
สเต็กเป๋าฮื้อ (ทั้งตัว)
- 30. Braised Sliced Abalone in Brown Sauce 3000  
เป๋าฮื้อน้ำแดง
- 31. Bitter Melon stuffed with Braised Fresh Abalone served in Casserole 2000  
เป๋าฮื้อมะระสอดไส้กุ้ง ในหม้อดิน
- Maine Lobster / เมนลิอบสเตอร์
- ◆ 32. Maine Lobster Salad 2000  
สลัดเมนลิอบสเตอร์
- 33. Stir-fried Maine Lobster with Salt and Ginkgo Nuts 2000  
เมนลิอบสเตอร์คั่วเกลือแปะถั่ว
- Crab / ประเภทก้ามปู
- 34. Fried Crab Claw stuffed with Minced Shrimp and Almond 850 per piece  
ก้ามปูสอดไส้กุ้งซุบอัลมอนด์ทอด
- 35. Fried Whole Crab with Curry Powder 250 per 100 gram  
ปูเนื้อผัดผงกะหรี่
- 36. Stir-fried Whole Crab with Garlic and Chili 250 per 100 gram  
ปูเนื้อคั่วพริกกระเทียม

V Vegetarian / ⊗ Gluten Free / ◆ Chef's Recommendation

All prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.  
ราคาดังกล่าวยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม



**SEAFOOD**  
ประเภททะเล

Small Standard

Prawn / กุ้ง

- |   |                  |
|---|------------------|
| 37. Stir-fried River Lobster with Oyster Sauce<br>กุ้งแม่น้ำเจียนน้ำมันหอย  | 600 per lobster  |
| ◆ 38. Crystal Prawn with Spicy Sauce<br>กุ้งกระเจียดพริกเกลือ   | 750 per 2 prawns |
| 39. Crystal Prawn served with Shrimp Paste<br>กุ้งกระเจียดซอสกะปิ   | 750 per 2 prawns |
| 40. Deep-fried Crystal Prawn Salad<br>กุ้งกระเจียดทอดครีมสลัด   | 800 per 2 prawns |
| 41. Sautéed Tiger Prawns with Garlic and Chili<br>topped with Scrambled Egg White<br>กุ้งลายเสือคั่วพริกกระเทียมโรยไข่ขาวฟู | 450 per prawn    |
| 42. Fried Shrimp with Shanghai Chili Sauce<br>กุ้งผัดพริกเซี่ยงไฮ้  | 600              |
| 43. Stir-fried Shrimp with Black Pepper<br>กุ้งผัดพริกไทยดำ   | 600              |

Conpoy And Scallop / กุ้งปวยและหอยเชลล์

- |   |                  |
|---|------------------|
| 44. U.S. Scallop with Butter<br>หอยเชลล์อบเนย | 900 per 4 pieces |
|---|------------------|

V Vegetarian / Gluten Free / Chef's Recommendation

All prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.  
ราคาดังกล่าวยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม



**SEAFOOD**  
ประเภททะเล

Small Standard

Fish / ปลา

- |   |                  |
|---|------------------|
| ◆ 45. Steamed or Deep-fried Live Grouper<br>with Light Soya Sauce<br>ปลาทำนึ่งหรือทอดราดซีอิ๊ว    | 220 per 100 gram |
| ◆ 46. Steamed or Deep-fried Live Sand Goby<br>with Light Soya Sauce<br>ปลาบู่นึ่งหรือทอดราดซีอิ๊ว | 220 per 100 gram |
| 47. Steamed or Deep-fried Snow Fish<br>with Light Soya Sauce<br>ปลาหิมะนึ่งหรือทอดราดซีอิ๊ว       | 380 per 100 gram |
| 48. Deep-fried Sand Goby Fish<br>with Marinated Rice Sauce<br>ปลาบู่ทอดราดซอสข้าวหมาก             | 220 per 100 gram |
| 49. Baked Sand Goby Fish in Casserole<br>ปลาบู่ออบหม้อดิน   | 220 per 100 gram |
| 50. Fried Fish Fillet with Black Pepper<br>เนื้อปลาผัดพริกไทยดำ                                   | 800              |
| 51. Sweet and Sour Fish Fillet<br>เนื้อปลาเปรี้ยวหวาน   | 500              |

V Vegetarian / Gluten Free / Chef's Recommendation

All prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.  
ราคาดังกล่าวยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม



**POULTRY**  
ประเภทสัตว์ปีก

Small Standard

52. Braised Brown Sauce Duck with Seaweed and Black Mushrooms  
เปิดกับสาหร่ายทะเล และเห็ดหอมตุ๋นน้ำแดง 650

53. Braised Duck and Eggplant with Spicy Sauce in Casserole  
เปิดและมะเขือม่วงอบซอสพริกในหม้อดิน 600

54. Stir-fried Chicken Sichuan Chili  
ไก่ผัดพริกเสฉวน 500

55. Stir-fried Chicken with Cashew Nuts and Dried Chili  
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์กับพริกแห้ง 500

❖ 56. Barbecued Peking Duck (whole)  
เปิดปักกิ่ง 1900

**PORK**  
ประเภทหมู

57. Golden Barbecued Suckling Pig (whole)  
หมูหัน 2700

❖ 58. Stir-fried Pork Fillet "Hong Kong" Style  
หมูสันในผัดสไตล์ฮ่องกง 400

59. Sweet and Sour Pork  
หมูเปรี้ยวหวาน 400

V Vegetarian / Gluten Free / ❖ Chef's Recommendation

All prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.  
ราคาดังกล่าวยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม



**BEEF**  
ประเภทเนื้อ

Small Standard

60. Stir-fried Beef Fillet "Hong Kong" Style  
เนื้อสันในผัดสไตล์ฮ่องกง 450

61. Stir-fried Beef with Oyster Sauce  
เนื้อผัดน้ำมันหอย 450

62. Stir-fried Beef with Cashew Nuts and Dried Chili  
เนื้อผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์กับพริกแห้ง 450

**LAMB**  
ประเภทแกะ

63. Baked Lamb Chop with Garlic and Chili  
ซี่โครงแกะอบซอสกระเทียมและพริก 700 per 2 pieces

64. Stir-fried Lamb Chop with Black Pepper  
ซี่โครงแกะผัดพริกไทยดำ 700 per 2 pieces

65. Stir-fried Lamb Loin with Chinese Leek and Dried Chili  
เนื้อแกะผัดต้นกระเทียมพริกแห้ง 700

V Vegetarian / Gluten Free / ❖ Chef's Recommendation

All prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.  
ราคาดังกล่าวยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม



## VEGETABLES AND TOFU

ประเภทผักและเต้าหู้

	Small	Standard
66. Stewed Four Kinds of Vegetable and Conpoy ผักสี่สหายราดกั้งปวย	400	800
◆ 67. Stir-fried Chinese Kale with Garlic and Crisp Conpoy คะน้าฮ่องกงผัดกระเทียมโรยกั้งปวยกรอบ	600	1000
68. Fried Spinach with Minced Pork and Chinese Black Olives ผักโขมผัดหน้าเลี่ยนหมูสับ	300	500
69. Fried Morning Glory with Shrimp Paste ผักบุ้งผัดซอสกะปิ	250	400
70. Stir-fried Bok Choy with Garlic and Ginger ผักบ็อคซอยผัดกระเทียมขิง	300	600
71. Stir-fried Spinach with Conpoy ผัดผักปวยเล้งราดกั้งปวย	600	800
72. Stir-fried Broccoli with Crab Meat topped with Scrambled Egg White ผัดบร็อกโคลี่เนื้อปูโรยไข่ขาวฟู	450	800
V 73. Baked Tofu with Eggplant Chili Sauce (Casserole) เต้าหู้และมะเขือม่วงอบซอสพริกในหม้อดิน		600
74. Braised Tofu in Brown Sauce (Casserole) เต้าหู้น้ำแดงอบหม้อดิน		600
75. Fried Tofu and Shrimp with Broccoli in Spicy Sauce เต้าหู้ผัดกั้งและบรอกโคลี่พริกเกลือ	450	
76. Tofu <b>“Shanghai”</b> Style เต้าหู้ทรงเครื่องสไตล์เซี่ยงไฮ้	300	

V Vegetarian / Gluten Free / Chef's Recommendation

All prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.  
ราคาดังกล่าวยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม



## RICE

ประเภทข้าว

	Small	Standard	Large
77. Fried Rice with Choice of Crab Meat, Shrimp or Chicken ข้าวผัดปู กุ้ง หรือ ไก่	400	800	1500
78. <b>“Yang Chow”</b> Fired Rice ข้าวผัดหยางโจว	400	800	1500
79. Fried Rice with Salted Fish and Shrimp ข้าวผัดปลาเค็มและกุ้ง	400	800	1500
◆ 80. Braised Rice in Lotus Leaf ข้าวห่อใบบัว		800	1500
81. Baked Rice with Chinese Black Olives (Casserole) ข้าวอบหน้าเลี่ยนหม้อดิน		800	1500
◆ 82. <b>“Mayflower”</b> Baked Rice ข้าวอบทรงเครื่องเมย์ฟลาวเวอร์		800	1500
83. Baked Rice with Pineapple and Crab Meat served in a Pineapple ข้าวอบสับประรด		850	1600
84. Stir-fried <b>“5 kinds of rice”</b> with Flower Crab ปูไข่ผัดข้าว 5 สี		1200	2000

V Vegetarian / Gluten Free / Chef's Recommendation

All prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.  
ราคาดังกล่าวยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม



### NOODLES

ประเภทก๋วยเตี๋ยว

Small Standard Large

85. Stir-fried Egg Noodles <b>"Hokkien"</b> Style บะหมี่ผัดสไตล่อกเกี้ยน	400	750	1400
86. Stir-fried EMI Noodles with Ham อีหมี่ผัดแห้ง	400	750	1400
✦ 87. Sautéed Snow Fish with Sweet Black Chinese Sauce served with Hong Kong Noodles ปลาหิมะเจียนซีอิ้วดำเสิร์ฟพร้อมบะหมี่ฮ่องกง	850	1800	3000
88. Egg Noodle with River Prawn Soup บะหมี่กึ่งแม่ น้ำออบยอดชุป	650 per person		
✦ 89. Fried Egg Noodles topped with Assorted Seafood in Oyster Sauce <i>(Sea cucumber, dried fish maw, prawn, US scallop, Cuttlefish and seabass)</i> บะหมี่ราดหน้ารวมมิตรทะเล ปลิงทะเล กระเพาะปลา กุ้ง หอยเชลล์ ปลาหมึก และปลากระพง	600 per person		
90. Fried Flat Noodles with Fish and Black Beans in Oyster Sauce ก๋วยเตี๋ยวดำราดหน้าปลาเต้าซี่	350	1000	1800

V Vegetarian / Gluten Free / ✦ Chef's Recommendation

All prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.  
ราคาดังกล่าวยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม



### DESSERT

ประเภทขนมหวาน

Small Standard

✦ 91. Crispy Pancake stuffed with Chinese Prunes พุทราจีนทอด	650
✦ 92. <b>"Mayflower"</b> Banana Fritters กล้วยหอมทอดชุบน้ำตาล	500
93. Ginkgo Nuts with Fresh Milk แปะก๊วยนมสด	220
94. Braised Bird's Nest in Coconut Shell รังนกตุ๋นในลูกมะพร้าวอ่อน	1000
95. Fruit Salad with Tofu เต้าฮวยเย็นฟรุ๊ตสลัด	180
96. Chinese Dumpling in Hot Ginger Syrup บัวลอยน้ำจิง	200
✦ 97. Sweet Sago with Cantaloupe สาเกแค้นตาลูป	220
✦ 98. Mango Pudding พุดดิ้งมะม่วง	250
99. Ice Cream ไอศกรีม	75 per scoop

V Vegetarian / Gluten Free / ✦ Chef's Recommendation

All prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.  
ราคาดังกล่าวยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม