

The Empress
CHINESE RESTAURANT





The Empress
 皇后閣 泰國皇家御膳

ติ่มซำ

Assorted Dim Sum



ทอดพลูไม้กุ้งทอด

*Deep-fried prawns
 with fresh fruits salad*



กุ้งทอดครีมสดโรยงา

*Deep-fried crystal prawns
 topped with cream salad*



ผักสดหอยราดน้ำมันหอย

*Sauteed mixed vegetable
 with oyster sauc*



ขาไก่หมักงา

Chicken feet with sesame oil



ผัดห้าเทพธิดาเจ
*Stir-fried 5 kinds of fruit
 in potato nest*



ผักบุ้งไฟแดง
*Stir-fried Chinese morning glory
 with soya bean*



เป๋าฮื้อเห็ดหอมผักกาดแก้ว
Braised abalone with iceberg lettuce



เห็ดหอมอบซีอิ๊ว
Baked mushroom with soy sauce



เป็ดย่างหมูแดง
Barbecued duck and pork



หมูสันผัดซอสฮ่องกง
*Stir-fried pork fillet
 with Hong Kong sauce*

เป็ดปักกิ่ง

Barbecued peking duck



หมูหันโฮง

Barbecued suckling pig

เป็ดปักกิ่ง

Deep-fried barbecued duck





เป๋าสั๊ตหอดดเจี้ยนหน่อไม้
Sauteed abalone
with fresh bamboo

เป๋าสั๊ตกระป๋องเจี้ยนหน่อ
Braised fresh abalone with oyster sauce



เป๋าสั๊ตกั๊กผัดซอสเค็กร.โอ.
Stir-fried abalone
with X.O. sauce



เป๋าสั๊ตกั๊กเจี้ยนหน่อ
Stir-fried diced abalone
in oyster sauce



เป๋าสั๊ตเห็ดหอมน้ำแดงเจ
Braised abalone
with mushroom in brown sauce



ไก่อบเกลือ
Baked chicken with salt



ปะหมี่ผัดซอสเค็กร.โอ.ทะเล
Stir-fried egg noodles
with seafood and X.O. sauce



ปะหมี่อีฟูเนื้อปูมันปู
Stir-fried "E-Fu" noodles
with crab meat

Soup



ซุ๊ปหูฉลามแผ่นพิเศษน้ำแดง
Braised shark's fin in brown soup



ยัดซุ๊ปพระกระโดดกำแพง
Escaping Eunuch



ซุ๊ปเฮ้งไฉ่น้ำแดง
*Doubled boiled bamboo pith
in brown soup*



ซุ๊ปเผ็ดร้อน
Hot and sour soup Szechuan style



ปูนิ่มผัดซอสจักรพรรดิ
Stir-fried soft shell crab
with the emperor sauce

กุ้งแช่เบี๋ยผัดซอสเหว้าแดง
Stir-fried king prawn
with Chinese wine sauce



ปูนิ่มผัดซอสฮ่องกงเต้
Stir-fried soft shell crab
with Hongteh sauce



กุ้งแช่เบี๋ยเสี้นยอตชุบ
Sauteed king prawn
with thick soup



เนื้อปลาเก๋าผัดทรงเครื่อง
Fried garoupa fillet
Cantonese style



ข้าวผัดหยางโจว
Fried rice
"Yang Chow" style



ข้าวห่อใบบัว
Steamed rice in lotus leaf



พุทราจีนทอด
Chinese jujube pancake



ถั่วแคนตาลูป
Sago and cantaloupe in coconut milk



รังนกในลูกมะพร้าวอ่อน
Bird's nest in young coconut shell



ไอศกรีมแปะก๊วย
Steamed sticky rice with mashed taro
and ginkgo nuts



บัวลอยน้ำจิง
Chinese dumpling
in hot ginger

Desserts

โจ๊ก
Custard Chinese bun



ออเดิร์ฟ

HORS D' OEUVRES

	Small	Medium	Large
1. ออเดิร์ฟร้อน Assorted hot hors d'oeuvres	-	-	1,600
2. สลัดจักรพรรดินี The Empress salad	-	1,000	1,400
3. ยำสาหร่ายญี่ปุ่น “Japanese” seaweed salad	400	800	1,200
4. ปลาน้ำเงินทอด Deep-fried glass fish	400	800	1,200
5. กระเพาะปลาผัดแห้งกุ้งสด Stir-fried fish maw with prawns	400	800	1,200
6. ลูกชิ้นกุ้งกุยหลิน Deep-fried qui - lin shrimp balls	400	800	1,200
7. กุ้งยัดไส้เปาะเปี๊ยะพระจันทร์ Deep-fried minced prawns spring rolls	400	800	1,200
8. แห้วกั้นสดทอด Deep-fried tofu skin wrapped with prawn	400	800	1,200
9. ปลาหมึกชุบแป้งทอดผัดซอสฮ่องกง Stir-fried crispy squid with Hong Kong sauce	400	600	900
10. ขาหมูเย็น (หรือ) ไก่แช่เหล้าแมงกะพรุน Sliced pork's leg or steamed chicken with Chinese wine and jelly fish	500	700	900
11. กุ้งปวยผัดแห้งเนื้อปู Fried conpoy with crab meat	400	800	1,200
12. สลัดผลไม้กุ้งทอด Fresh Fruits salad with deep-fried prawn	250 / person		

ประเภทหุฉลาม
SHARK'S FIN

	Small	Medium	Large
13. หุฉลามผัดแห้งเนื้อปู Stir-fried shark's fin with crab meat	500	1,000	1,400
14. ซุปหุฉลามแผ่นน้ำแดง Braised Shark's fin in brown sauce		700 / person	
15. ซุปหุฉลามเนื้อปู Braised Shark's fin with crab meat		700 / person	
16. ซุปหุฉลามพิเศษตุนน้ำใสหม้อดิน Braised superior shark's fin in clear soup		900 / person	
17. ซุปหุฉลามพิเศษตุนน้ำแดงหม้อดิน Braised superior shark's fin in brown soup		900 / person	
18. ซุปหุฉลามพิเศษตุนเหื่อไผ่หม้อดิน Braised superior shark's fin with bamboo pith		900 / person	
19. ซุปหุฉลามพิเศษเป่าฮื้อหม้อดิน Braised superior shark's fin with abalone		1,400 / person	
20. ซุปหุฉลามพิเศษกังปวยหม้อดิน Braised superior shark's fin with conpoys		1,400 / person	
21. ซุปหุฉลามพิเศษสามเซียนหม้อดิน Braised superior shark's fin with fish maw, sea cucumbers and bamboo pith		1,400 / person	
22. ซุปหุฉลามจักรพรรดิ Emperor shark's fin soup		2,200 / person	

ประเภทซุปรต่างๆ

SOUP

	Small	Medium	Large
23. ยอดซุปรนอยหนึ่วัด Double boiled black chicken, fish maw, Sea cucumber and bamboo pith with Chinese herbs		700 / person	
24. ยอดซุปรกระโดดกำแพง Escaping Eunuch (Advance order request)	2,000 / person (กรุณาจองล่วงหน้า)		
25. ซุปรังนกเยื่อไผ่ Bird's nest soup with bamboo pith		700 / person	
26. ซุปรังนกเนื้อปู Stir-fried shark's fin with crab meat		700 / person	
27. ซุปรพะเพาะปลาสดสาหร่ายญี่ปุ่น Double boiled fish maw soup with Japanese seaweed		500 / person	
28. ซุปรพะเพาะปลาสดน้ำแดง Double boiled fish maw in brown soup		500 / person	
29. ซุปรเยื่อไผ่เห็ดหอม Double boiled bamboo pith soup with Chinese mushroom		250 / person	
30. ซุปรสาหร่ายญี่ปุ่นเห็ดหอม (น้ำใส) Double boiled black mushroom soup with Japanese seaweed		250 / person	
31. ซุปรเต้าหู้ซุฟุดมันปู Bean curd with seafood and crab reo soup		250 / person	
32. ซุปรเสฉวน Hot and sour soup Szechuan style		250 / person	
33. ซุปรโพดเนื้อปู Corn soup with crab meat		200 / person	
34. ซุปรเกี้ยวน้ำกุ้ง Prawns wonton soup		200 / person	

ประเภทเป๋าฮื้อและขาห่าน
ABALONES & GOOSE'S WEBFOOT

	Small	Medium	Large
35. เป๋าฮื้อสดอบโสม Baked fresh abalone with ginseng		Market Price	
36. เป๋าฮื้อกั๊กเจียนน้ำมันหอย Stir-fried diced abalone in oyster sauce	1,400	2,500	4,000
37. เป๋าฮื้อแผ่นผัดหน่อไม้กระป๋อง Sautéed abalone with asparagus	700	1,300	1,900
38. เป๋าฮื้อจีนเจียนหน่อไม้สด Sautéed abalone with fresh bamboo	600	1,100	1,600
39. เป๋าฮื้อจีนผัดซอสเอ็กซ์.โอ. Stir-fried abalone with X.O. sauce	600	1,100	1,600
40. เป๋าฮื้อจีนเจียนก้านคะน้า Sautéed abalone with young kales	600	1,100	1,600
41. เป๋าฮื้อจีนผัดน้ำมันเตา Stir-fried abalone in heat oil	600	1,100	1,600
42. เป๋าฮื้อจีนผัดพริกไทยดำ Stir-fried abalone with black pepper	600	1,100	1,600
43. ขาห่านเป๋าฮื้อน้ำแดง Baked abalone and goose's webfoot in brown sauce	1,200	1,800	2,300
44. ขาห่านอบซีอิ๊วเป๋าฮื้อ Baked abalone and goose's webfoot in soy sauce	1,200	1,800	2,300
45. ขาห่านเจียนเป๋าฮื้อ Sautéed goose's webfoot with abalone	1,200	1,800	2,300
46. ขาห่านเจียนผักไต้หวัน Sautéed goose's webfoot with Taiwan vegetable	1,000	1,400	1,800

ประเภทกุ้งแม่น้ำ / กุ้งแชบ๊วย
PRAWNS

	Small	Medium	Large
47. กุ้งแม่น้ำเจียน (หรือ) ผัดไข่เค็ม Sautéed fresh river prawns in oyster sauce or fried with salted eggs		Market Price	
48. กุ้งแม่น้ำนึ่งนมสด (หรือ) อบเต้าซี่ Steamed fresh river prawns with milk or baked with fermented black bean		Market Price	
49. กุ้งแม่น้ำผัดซอสเสฉวน (หรือ) ซอสมะนาว Sautéed river prawns in Szechuan sauce or lemon sauce		Market Price	
50. กุ้งแชบ๊วยผัดซอส เอ็กซ์.โอ. (หรือ) ผัดพริกไทยดำ Sautéed king prawns with X.O. sauce or black pepper	550	1,000	1,400
51. กุ้งแชบ๊วยอบซอสส้ม (หรือ) ซอสมะนาว Baked king prawns in orange sauce or lemon sauce	550	1,000	1,400
52. กุ้งแชบ๊วยผัดพริกเกลือ (หรือ) นึ่งกระเทียม Sautéed king prawns with chili and salt or steamed with garlic	550	1,000	1,400
53. กุ้งแก้วเจียร์นัย (หรือ) ทอดครีมสลัดโรยงา Sautéed crystal prawns or deep-fried topped with cream salad	550	1,100	1,400
54. กุ้งแก้วกระทะร้อน (หรือ) กุ้งแก้วนมสดทอด Sautéed crystal prawns on hot pan or deep-fried with fresh cream ball	550	1,100	1,400

ประเภทปู CRAB

	Small	Medium	Large
55. ก้ามปูผัดไข่เค็ม (หรือ) ผัดผงกระหรี่ Stir-fried crab claws with salted egg or curry sauce		Market Price	
56. ก้ามปูผัดพริกไทยดำ (หรือ) ผัดพริกเกลือ Stir-fried crab claws with black pepper or chilli and salt		Market Price	
57. ปูนิ่มผัดพริกเกลือ (หรือ) ชุบแป้งทอด Sautéed soft shell crab with chilli and salt or deep-fried soft shell crab	500	1,000	1,400
58. ปูนิ่มผัดพริกไทยดำ (หรือ) ผัดซอส เอ็กซ์.โอ Stir-fried soft shell crab with black pepper or X.O. sauce	500	1,000	1,400

ประเภทหอยเชลล์ FRESH SCALLOPS

	Small	Medium	Large
59. หอยเชลล์ผัดพริกไทยดำ (หรือ) ผัดซอส เอ็กซ์.โอ Sautéed fresh scallops with black pepper or X.O. sauce	600	1,200	1,600
60. หอยเชลล์ผัดคื่นช่าย Sautéed fresh scallops with celery or pine nuts	600	1,200	1,600
61. หอยเชลล์ผัดนมสดทอด (หรือ) ผัดเต้าซี่ Deep fried scallops with fresh cream balls or sautéed with fermented black beans	600	1,200	1,600
62. หอยเชลล์ห่อกุ้งราดมันปู (หรือ) ผัดผักไต้หวัน Steamed scallops wrapped with Minced prawns topped with crab roe or fried with Taiwan lettuce	600	1,200	1,600

ประเภทปลา

FISH

	Small	Medium	Large
63. เนื้อปลาเก๋าผัดกุยช่ายขาว Fried garoupa fillet with Chinese celery	400	700	1,100
64. เนื้อปลาเก๋าเจียนผักไต้หวัน Sautéed garoupa fillet with Taiwan lettuce	400	700	1,100
65. เนื้อปลาเก๋าผัดทรงเครื่อง Fried garoupa fillet, Cantonese style	400	700	1,100
66. เนื้อปลาเก๋าผัดพริกไทยดำ Fried garoupa fillet with black pepper	400	700	1,100
67. เนื้อปลาเก๋าผัดซอส เอ็กซ์.โอ Fried garoupa fillet with X.O. sauce	400	700	1,100
68. เนื้อปลาเก๋าผัดคื่นช่ายฝรั่ง Fried garoupa fillet with celery	400	700	1,100
69. ปลาแซลมอนเจียนน้ำมันหอย Sautéed salmon with oyster sauce	500	800	1,200
70. ปลาหิมะนึ่งกระเทียม Steamed snow fish with fresh garlic	550	1000	1,500
71. ปลากระพงนึ่งซอสพริกฮ่องกง Steamed sea bass with Hong Kong chilli sauce		Market Price	
72. ปลาบู่หนึ่งซีอิ้ว Steamed sand goby with soy sauce		Market Price	
73. ปลาบู่หนึ่งเต้าซี่ Steamed garoupa with fermented black bean		Market Price	

ประเภทเป็ด
DUCK

	Small	Medium	Large
74. เป็ดปักกิ่ง Whole barbecued Peking duck		1,600 / Each	
75. เป็ดย่างหมูแดง Barbecued duck and pork	300	500	700
76. เป็ดซอสส้ม (หรือ) ซอสมะนาว Deep-fried boneless duck with orange sauce or lemon sauce	300	500	700

ประเภทไก่ / เนื้อ / หมู
CHICKEN / BEEF / PORK

	Small	Medium	Large
77. ไก่ผัดซอสฮ่องกง Stir-fried chicken with Hong Kong sauce	300	600	900
78. ไก่ผัดเม็ดมะม่วง Stir-fried chicken with cashew nuts and dried chilli	300	600	900
79. ไก่ซอสมะนาว (หรือ) ซอสส้ม Sautéed chicken with lemon sauce or orange sauce	300	600	900
80. เนื้อสันพริกไทยดำ Stir-fried beef tenderloin with black pepper	300	600	900
81. เนื้อสันผัดซอสฮ่องกง Stir-fried beef tenderloin with Hong Kong sauce	300	600	900
82. เนื้อผัดน้ำมันหอยยอดผัก Stir-fried beef with oyster sauce and Cantonese vegetable	300	600	900
83. หมูสันผัดซอสฮ่องกง Stir-fried pork fillet with Hong Kong sauce	300	600	900
84. หมูสันผัดซอสพริกไทยดำ Stir-fried pork fillet with black pepper	300	600	900
85. หมูหันฮ่องกง Barbecued suckling pig		2,900 / Each	

Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.

ประเภทเต้าหู้ / รังสรรค์
BEAN CURD

	Small	Medium	Large
86. เต้าหู้เสรมฐี Braised bean curd with abalone, Black mushroom, fresh fish maw Served in a casserole	400	800	1,200
87. เต้าหู้จักรพรรดิ Braised bean curd wrapped with Deep fried prawns, ginkgo nuts, Black mushroom, carrot and stuffed squid	350	700	1,000
88. เต้าหู้อบชีฟูด Baked bean curd with seafood	400	750	1,000
89. เต้าหู้ทรงเครื่อง Braised bean curd with crab meat, Asparaqus, carrot and fresh mushroom	400	750	1,000
90. เต้าหู้ห่อกุ้งนึ่งซีอิ้ว Steamed bean curd wrapped with prawns in soy sauce	400	750	1,000
91. เต้าหู้ห่อกุ้งน้ำแดง Braised bean curd wrapped with prawns in brown sauce	400	750	1,000
92. เต้าหู้ห่อกุ้งราดเนื้อปู Braised bean curd wrapped with prawns topped with crab meat	400	750	1,000
93. เต้าหู้หม่าฝอทะเล Braised bean curd “Mafo” with seafood	400	750	1,000
94. ผัดห้าธาตารังสรรค์ Stir-fried prawns 5 kinds of fruit served in potato nest	-	600	900
95. ผัดโหวก้วยรังสรรค์ Stir-fried chicken 5 kinds of fruit	-	600	900
96. เปาะเปี๊ยะห่อกุ้งบดรังสรรค์ Fried prawns wrapped with spring roll sheet and sautéed with vegetable in Hong Kong sauce	-	600	900

ประเภทผัก

VEGETABLE

	Small	Medium	Large
97. ค่น้ำปักกิ่งราดกระเทียม Stir-fried Peking young kale with garlic	250	500	700
98. ค่น้ำปักกิ่งราดน้ำมันหอย Stir-fried Peking young kale with oyster sauce	250	500	700
99. ผักสี่สหายราดน้ำมันหอย Sautéed 4 kinds vegetables topped with gravy oyster sauce	250	500	700
100. ผักปวยเล้งราดน้ำมันเดือด Stir-fried Chinese vegetables in hot oil	250	500	700
101. ผักขมผัดกระเทียม Stir-fried fresh spinach with garlic	250	500	700
102. ผักไต้หวันผัดกระเทียม Stir-fried Taiwan lettuce with garlic	250	500	700
103. เห็ดหอมอบซีอิ๊ว Baked black mushroom with soy sauce	250	500	700

ประเภทข้าว

RICE

	Small	Medium	Large
104. ข้าวผัดหยางโจว Fried rice “Yang Chow” style	200	400	600
105. ข้าวผัดคะน้าปลาเค็ม Fried rice with salted fish and kale	200	400	600
106. ข้าวอบหมู / เนื้อ พริกไทยดำ Baked rice with pork or beef and black pepper	200	400	600
107. ข้าวห่อใบบัว Steamed rice in lotus leaf	250	550	750
108. ข้าวผัดหน้าเลียบ Fried rice with Chinese olive	250	550	750

ประเภทก๋วยเตี๋ยว / บะหมี่
NOODLES

	Small	Medium	Large
109. โกยซีหมี่กวางตุ้ง Fried egg noodles topped with vegetable and chicken	200	400	600
110. บะหมี่ฟูเนื้อปูมันปู Fried “E-Fu” noodles with crab meat	250	450	700
111. ก๋วยเตี๋ยวผัดแห้งฮ่องกงไก่ Fried noodle with chicken Hong Kong style	250	450	700
112. ก๋วยเตี๋ยวลดหน้าฮ่องกงปลา / เนื้อ Fried rice noodle topped with fish or beef and fermented black bean in gravy sauce	250	450	700
113. ข้าวอบเป่าฮื้อหม้อดิน Baked rice with abalone in a casserole		290 / Each	
114. บะหมี่ผัดซอส เอ็กซ์.โอ ซีฟู้ด Fried egg noodles with seafood and X.O. sauce	250	500	700
115. เส้นหมี่ลดหน้าซีฟู้ด Fried vermicelli topped with seafood in gravy sauce	250	500	700
116. บะหมี่ผัดฮกเกี้ยน Fried egg noodles Fukien style	250	500	700
117. ก๋วยเตี๋ยวเซี่ยงไฮ้หมูหรือกุ้ง Stir-fried bean sheet with pork or shrimp	250	500	700
118. ก๋วยเตี๋ยวลดหน้าฮ้องเต้ Fried noodles with abalone and black mushroom in gravy sauce	1,000	1,800	2,200

ประเภทอาหารเจ
VEGETARIAN

	Person	Small	Medium	Large
119. ซุปสาหร่ายญี่ปุ่นเหื่อไผ่ Japanese seaweed soup with bamboo pith	250	-	-	-
120. ซุปเห็ดหอมเหื่อไผ่ Double boiled black mushroom soup with bamboo pith	250	-	-	-
121. ซุปเห็ดหูหนูขาว White fungi soup	250	-	-	-
122. เต้าหู้จักรพรรดิ The Emperor's bean curd	-	250	500	700
123. เต้าหู้หม้อดิน Braised bean curd in casserole	-	250	500	700
124. เต้าหู้หม่าฝ่อ Braised bean curd "Mafo"	-	250	500	700
125. เต้าหู้ทรงเครื่อง Fried bean curd, vegetable style	-	250	500	700
126. ผัดผักโลฮั่น Stewed variety of vegetable	-	250	500	700
127. ข้าวผัดหน้าเลียบ Fried rice with Chinese olive	-	200	400	600
128. ข้าวผัดทรงเครื่อง Fried rice vegetarian style	-	200	400	600
129. ก๋วยเตี๋ยวราดหน้า Fried rice noodles vegetarian style	-	200	400	600
130. บะหมี่ผัดแห้ง Fried rice noodles vegetarian style	-	200	400	600

ประเภทของหวาน
DESSERTS

	Person	Small	Medium	Large
131. เต้าฮวยเย็นฟรุ๊ตสลัด White jelly with fruit salad	100	-	-	-
132. สาอูแคนตาลูป Sago and cantaloupe in coconut milk	100	-	-	-
133. บั๊วลอยน้ำซิง Chinese dumpling in hot ginger	100	-	-	-
134. บั๊วลอยแปะก๊วยน้ำซิงร้อน Chinese dumpling with ginkgo nuts in hot ginger syrup	150	-	-	-
135. แปะก๊วยพุทราจีนร้อน Ginkgo nuts and Chinese jujube in hot syrup	150	-	-	-
136. ของหวาน ดี เอ็มเพรส The Empress dessert	150	-	-	-
137. รังนกแปะก๊วยร้อน Bird's nest and ginkgo nuts in hot syrup	200	-	-	-
138. รังนกแปะก๊วยตุ๋นในลูกมะพร้าวอ่อน Doubled boiled bird's nest and Ginkgo nuts in young coconut shell	390	-	-	-
139. รังนกในลูกมะพร้าวอ่อนเย็น Chilled bird's nest in young coconut shell	390	-	-	-
140. โอ๊วหนึ่แปะก๊วย Steamed sticky rice and Mashed taro with ginkgo nuts	-	-	500	800
141. พุทราจีนทอด Chinese jujube pancake	-	-	350	550
142. ผลไม้ตามฤดูกาล Fresh fruits in season	-	200	400	600

Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.

CHINESE RESTAURANT

Chinese Set Menu



The Empress Chinese Restaurant

Menu J1

Baht 20,000.-

สลัดผลไม้หอยเชลล์กุ้งปูด
Fresh Fruits Salad with Scallops,
Prawns and Crab Stick
ยอดซูปหูลามเณรน้อย
Special Shark's Fin Soup with Black Chicken,
Fish Maw, Sea Cucumber
and Bamboo Pith with Chinese Herbs
หมูหันฮ่องกง
Barbecued "Hong Kong" Suckling Pig
หอยเชลล์ออسترเลียห่อกุ้งราดมันปู
Australian Scallops Stuffed with Prawn
and Crab Roe
กุ้งแซ่บวุ้นผัดซอสไข่เค็ม
Sautéed Banana Prawns with Salted Egg
ปลาหิมะนึ่งซีอิ๊ว
Steamed Snow Fish with Soy Sauce
สาหร่ายญี่ปุ่นตุ๋นไก่สาว
Double Boiled Japanese Seaweed
with Young Chicken
ข้าวห่อใบบัวทรงเครื่อง
Steamed Rice in Lotus leaf with Condiment
รังนกกระทินลูกมะพร้าวอ่อนร้อน
Double Boiled Bird's Nest
in Hot Young Coconut Shell

The Empress Chinese Restaurant

Menu J2

Baht 20,000.-

ออเดิร์ฟพิเศษ
ปลาน้ำเงินทอด
Deep-fried Glass Fish
กังปวยผัดแห้ง
Stir-fried Conpoy with Scrambled Eggs
เป้าฮ้อจีนผัดน้ำมันเดือด
Sautéed Chinese Abalone in Hot Oil
เห็ดหอมห่อกุ้งนึ่ง
Steamed Shiitake Stuffed with Prawn

ยอดซูปหูลามพิเศษหม้อดิน
Special Braised Shark's Fin Soup in Clay Pot
เปิดปากกึ่ง
Barbecued Peking Duck
กุ้งทอดครีมสลัดโรย
Deep-fried Crystal Prawns with Cream Salad
เป้าฮ้อกักเจียนก้านคะน้าฮ่องกง
Fried Diced Abalone with Young Kales
ปลาเก๋นึ่งซีอิ๊ว
Steamed Garoupa with Soy Sauce
บะหมี่ผัดซอสเอ็กซ์. โอ.
Fried Egg Noodles with X.O. Sauce
รังนกในลูกมะพร้าวอ่อนเย็น
Chilled Double Boiled Bird's Nest
in Young Coconut Shell

The Empress Chinese Restaurant

Menu I1

Baht 19,000.-

สลัดจักรพรรดิกุ้งกับหอยเชลล์

The Empress Salad with Prawns and Scallops

ซุปรูปลามพิเศษตุ๋นน้ำใส

The Empress Superior Shark's Fin in Clear Soup

หมูหันฮ่องกง

Barbecued "Hong Kong" Suckling Pig

เป้าฮ้อซาห่านน้ำแดง

Braise Abalone with Goose Feet in Brown Sauce

หอยเชลล์ออسترเลียเจียนบร็อกโคลี่

Sautéed Fresh Scallops with Broccoli

ปลาแซลมอนึ่งซอสเต้าซี่

Steamed Salmon with Preservative Black Bean

ไก่สาวตุ๋นโสมมะระดำ

Double Boiled Young Chicken

with Ginseng and Black Bitter Cucumber

ข้าวอบเผือกทรงเครื่อง

Baked Rice with Taro and Condiment

รังนกแปะก๊วยในลูกมะพร้าวอ่อนเย็น

Chilled Double Boiled Bird's Nest and Gingko Nuts

in Young Coconut Shell

The Empress Chinese Restaurant

Menu I2

Baht 19,000.-

ออเดิร์ฟพิเศษ

หูลามผัดแห้ง

Stir-fried Shark's Fin with Scrambled Eggs

ปลาน้ำเงินทอด

Deep-fried Glass Fish

ยำสาหร่ายญี่ปุ่น

"Japanese" Seaweed Salad

เอ็นหมูผัดหน่อไม้ฝรั่ง

Sautéed Pork's Tendon with Asparagus

ซุปรูปลามกับกั้งปวยพิเศษน้ำแดง

Braised Superior Shark's n with Conpoy

in Brown Sauce

เปิดปากกั้ง

Barbecued Peking Duck

เป้าฮ้อกักเจียนคะน้าฮ่องกง

Sautéed Diced Abalone with Young Kale

หอยเชลล์ผัดนมสดทอด

Sautéed Scallops with Fresh Cream Balls

ปลาหิมะนึ่งชีว

Steamed Snow Fish with Soy Sauce

ก๊วยเตี่ยวราดหน้าซีฟู้ด

Fried Rice Noodles topped with Seafood

รังนกแปะก๊วยในลูกมะพร้าวอ่อนเย็น

Chilled Double Boiled Bird's nest and Gingko Nuts

in Young Coconut Shell



The Empress Chinese Restaurant

Menu H1

Baht 18,000.-

ออเดิร์ฟพิเศษ

กั้งปวยผัดแห้ง

Stir-fried Conpoy with Scrambled Eggs

ขาเป็ดผัดหน่อไม้ฝรั่ง

Sautéed Duck feet with Asparagus

ไก่แซ่เหล้าแมงกระพรุน

Steamed Marinated Chicken with Chinese Wine

and Jelly Fish

สาหร่ายห่อกุ้งทอด

Deep-fried Seaweed stuffed with Minced Shrimp

ซุปรูจลามแผ่นพิเศษตุ๋นไก่สาวน้ำใส

The Empress Superior Shark's Fin

with Double Boiled Young Chicken

เป็ดปักกิ่ง

Barbecued Peking Duck

เป้าฮื้อเจียนก้านคะน้า

Braised Abalone topped with Kale

หอยเชลล์ออสเตรเลียผัดพริกไทยดำ

Stir-fried Australian Scallops with Black Pepper

ปลาบู๋นึ่งซีอิ๊ว

Steamed Sand Goby with Soy Sauce

บะหมี่ผัดซอสเอ็กซ์โอทะเล

Fried Egg Noodles topped with Seafood

and X.O. Sauce

รังนกแปะก๊วยกะทิร้อน

Bird's Nest and Gingko Nuts in Hot Coconut Milk

The Empress Chinese Restaurant

Menu H2

Baht 18,000.-

สลัดผลไม้หอยเชลล์ทอด

Fresh Fruits Salad with Deep-fried Abalone

ซุปรูจลามแผ่นพิเศษน้ำแดง

The Empress Superior Shark's Fin in Brown Soup

หมูหัน

Barbecued Suckling Pig

กุ้งแ้วเจียนนัยผัดไข่เค็ม

Sautéed Crystal Prawns with Salted Eggs

เป้าฮื้อเจียนขาห่าน

Braised Abalone with Goose Feet in Brown Sauce

ปลาบู๋ทอดราดซีอิ๊ว

Deep-Fried Sand Goby with Soy Sauce

เยื่อไผ่ตุ๋นสาหร่ายญี่ปุ่น

Double Boiled Bamboo Pith with

“Japanese” Seaweed

บะหมี่กวางตุ้งผัดเนื้อปูและแฮม

Fried Egg Noodles with Crab Meat and Ham

โอวหนี่แปะก๊วยเนื้อมะพร้าวอ่อน

Steamed Sticky Rice with Mashed Taro,

Gingko Nuts and Coconut



The Empress Chinese Restaurant

Menu G1

Baht 17,000.-

สลัดผลไม้กุ้งทอดกับปูอัด

Fresh Fruits Salad with Deep-fried Prawns
and Crab Meat

ซุปรูปลงามพิเศษตุ๋นไก่สาวน้ำใส

The Empress Superior Shark's Fin
with Double Boiled Young Chicken

หมูหัน

Barbecued Suckling Pig

กุ้งแช่บ๊วยผัดซอสเอ็กซ์.โอ

Sautéed Prawns with X.O. Sauce

เป้าฮื้อเห็ดหอมน้ำแดง

Braised Abalone with Mushroom in Brown Sauce

ปลาหมึกทอดราดซอสเต้าซี่

Deep-fried Sand Goby with Preservative Black Bean

ซุปรังดำตุ๋นยาจีนมะระดำ

Double Boiled Black Chicken with Chinese Herbs

and Black Bitter Cucumber

ข้าวอบหน้าเลียบหม้อดิน

Baked Rice with Chinese Olives in Clay Pot

มะพร้าวอ่อนแปะก๊วยกะทิล่อน

Young Coconut with Gingko Nuts

in Hot Coconut Milk

The Empress Chinese Restaurant

Menu G2

Baht 17,000.-

ออเดิร์ฟร้อน

หูลงามผัดแห้ง

Stir-fried Shark's Fin with Scrambled Eggs

ขาหมูเย็นแมงกระพรุน

Sliced Pork's Leg and Jelly Fish

กุ้งห่อราดมันปู

Steamed Prawns topped with Crab Roe

ลูกชิ้นกุ้งก๋วยหลินทอด

Deep-fried "Gui-Lin" Shrimp Balls

ซุปรูปลงามแผ่นพิเศษน้ำแดง

The Empress Superior Shark's Fin in Brown Soup

เป็ดปักกิ่ง

Barbecued Peking Duck

กุ้งทอดครีมสลัดโรยงา

Deep-fried Crystal Prawns with Cream Salad

ปูนิ้มผัดซอสพริกไทยดำ

Stir-fried Soft Shell Crab with Black Pepper

ปลาเก๋นึ่งซอสพริกฮ่องกง

Steamed Garoupa with "Hong Kong" Chili Sauce

ข้าวอบเผือกทรงเครื่อง

Baked Rice with Taro and Condiment

เอมเพรส100ปี

The Empress 100 years

The Empress Chinese Restaurant

Menu F1

Baht 16,000.-

ออเดิร์ฟพิเศษ

หูลามผัดแห้ง

Stir-fried Shark's Fin with Scrambled Eggs

ปลาหมึกชุบแป้งทอดผัดซอสฮ่องกง

Stir – fried Crispy Squid with Hong Kong Sauce

ขนมปังหน้ากุ้งทอด

Deep-fried Bread topped with Minced Prawn

ขาเป็ดผัดหน่อไม้ฝรั่ง

Sautéed Duck feet with Asparagus

ซุปรูปลามเนื้อปูมันปู

Braised Shark's Fin in Clear Soup

with Crab Meat and Crab Roe

เป็ดปักกิ่ง

Barbecued Peking Duck

เป้าฮื้อก๊ากเจียนคะน้ำฮ่องกง

Stir-fried Abalone with Kale

กุ้งทอดครีมสลัดโรยงา

Deep-fried Crystal Prawns with Cream Salad

ปลาเก๋าน้ำแดง

Braised Garoupa in Brown Sauce

ข้าวผัดคะน้าปลาเค็ม

Fried Rice with Salted Fish and Kale

แปะก๊วยเนื้อมะพร้าวอ่อนกะทิร้อน

Gingko Nuts and Coconut in Hot Coconut Milk

The Empress Chinese Restaurant

Menu F2

Baht 16,000.-

สลัดผลไม้กุ้งทอด

Fresh Fruits Salad with Deep-fried Prawns

ซุปรูปลามพิเศษเนื้อปูมันปู

Shark's Fin Soup with Crab Meat and Crab Roe

หมูหัน

Barbecued Suckling Pig

กุ้งแก้วเจียนนัยผัดซอสเอ็กซ์.โอ

Sautéed Crystal Prawns with X.O. Sauce

เป้าฮื้อเหื่อไผ่ผักกาดแก้ว

Braised Abalone with Bamboo Pith

and Iceberg Lettuce

ผักสองสหายราดกั้งปวย

Sautéed Broccoli and Mushroom with Conpoy

ปลากระพงทอดราดซอสเต้าซี่

Deep-fried Sea bass with Preservative Black Bean

บะหมี่ฮื้อฟูเนื้อปูมันปู

Fried “E-Fu” Noodles with Crab Meat and Crab Roe

โอวหนี่แปะก๊วยเนื้อมะพร้าวอ่อน

Steamed Sticky Rice with Mashed Taro,

Gingko Nuts and Coconut



The Empress Chinese Restaurant

Menu E1

Baht 15,000.-

สลัดผลไม้เนื้อปูก้อน

Fresh Fruits Salad with Crab Meat

ซุปรูขลุกลามพิเศษน้ำแดง

Braised Shark's Fin in Brown Soup

หมูหัน

Barbecued Suckling Pig

เป้าฮื้อแผ่นผัดซอสเอ็กซ์.โอ

Sautéed Abalone with X.O. Sauce

กุ้งแฉะเจียรนัยผัดพริกไทยดำ

Sautéed Crystal Prawns with Black Pepper

ปลาเก๋าทอดราดซีอิ๊ว

Deep-fried Garoupa with Soy Sauce

ซุปรูขลุกลามต้นไก่สาวน้ำใส

Double Boiled Bamboo Pith

with "Japanese" Seaweed Soup

ข้าวผัดหน้าเลียบ

Fried Rice with Chinese Olives

โอวหนี่แปะก๊วยเนื้อมะพร้าวอ่อน

Steamed Sticky Rice with Mashed Taro,

Ginkgo Nuts and Coconut

The Empress Chinese Restaurant

Menu E2

Baht 15,000.-

ออเดิร์ฟพิเศษ

หูลลามผัดแห้ง

Stir-fried Shark's Fin with Scrambled Eggs

ยำสาหร่ายญี่ปุ่น

"Japanese" Seaweed Salad

ขาเป็ดผัดหน่อไม้ฝรั่ง

Sautéed Duck Feet with Asparagus

แฮกิ้นทอด

Deep-fried Tofu Skin wrapped with Prawn

ซุปรูขลุกลามต้นไก่สาวน้ำใส

Braised Shark's Fin with Young Chicken

in Clear Soup

เป็ดปักกิ่ง

Barbecued Peking Duck

เป้าฮื้อเยื่อไผ่น้ำแดง

Braised Abalone with Bamboo Pith

in Brown Sauce

หอยเชลล์ผัดซอสเอ็กซ์.โอ

Sautéed Abalone with X.O. Sauce

ปลาเก๋านึ่งซอสเต้าซี่

Steamed Garoupa with Preservative Black Bean

ข้าวอบทรงเครื่องหม้อดิน

Baked Rice with Condiment in Clay Pot

พุทราจีนทอด

Chinese Jujube Pancake



The Empress Chinese Restaurant

Menu D1

Baht 14,000.-

ออเดิร์ฟร้อน

กั้งปวยผัดแห้ง

Stir-fried Conpoy with Scrambled Eggs

เห็ดหอมห่อกุ้งนึ่ง

Steamed Black Mushroom Stuffed with Prawn

ยำสาหร่ายญี่ปุ่น

“Japanese” Seaweed Salad

ขนมปังหน้ากุ้งทอด

Deep-fried Bread topped with Minced Prawn

ซุปรูจลามแผ่นน้ำแดง

Braised Shark's Fin in Brown Soup

เป็ดปักกิ่ง

Barbecued Peking Duck

กุ้งทอดครีมสลัดโรยงา

Deep-fried Crystal Prawns topped with Cream Salad

หอยเชลล์ผัดนมสดทอด

Sautéed Scallop with Fresh Cream Balls

ปลาเก๋นึ่งซอสพริกฮ่องกง

Steamed Garoupa with "Hong Kong" Chili Sauce

บะหมี่ฟูเนื้อปูมันปู

Fried “E-Fu” Noodles with Crab Meat and Crab Roe

พุทราจีนทอด

Chinese Jujube Pancake

The Empress Chinese Restaurant

Menu D2

Baht 14,000.-

สลัดผลไม้หอยเชลล์ปูอัด

Fresh Fruits Salad with Scallops and Crab Stick

ซุปรูจลามแผ่นน้ำแดง

Braised Shark's Fin in Brown Soup

เป็ดปักกิ่ง

Barbecued Peking Duck

กุ้งแซบวียผัดพริกเกลือ

Sautéed Prawns with Salted and Chili

เป้าฮื้อหลอดผัดถั่วเข็มหลวง

Sautéed Chinese Abalone with Needle Bean

ปลาบู่หนังซีอิ๊ว

Steamed Sand Goby with Soy Sauce

ซุปรูไก่สาวตุ๋นเหื่อไผ่

Double Boiled Young Chicken with Bamboo Pith

ข้าวอบเผือกทรงเครื่อง

Baked Rice with Taro and Condiment

แปะก๊วยบัวลอยน้ำจิง

Chinese Dumpling with Gingko Nuts

in Hot Ginger

The Empress Chinese Restaurant

Menu C1

Baht 13,000.-

สลัดผลไม้กุ้งทอด

Fresh Fruits Salad with Deep-fried Prawns

ซุปรูปลงลามแผ่นน้ำแดง

Braised Shark's Fin in Brown Soup

เป็ดปักกิ่ง

Barbecued Peking Duck

กุ้งแก้วผัดซอสเอ็กซ์.โอ

Sautéed Crystal Prawns with X.O. Sauce

เป๋าฮื้อจีนเจียนก้านคะน้า

Sautéed Chinese Abalone with Kale

ปลากะพงนึ่งซอสพริกมะนาว

Steamed Sea bass with Chili and Lime Sauce

ซุปลูกไก่สามต้นมะระดำยาจีน

Double Boiled Young Chicken with

Black Bitter Cucumber

โกยซี่หมี

Fried Egg Noodles topped with Vegetable

เอมเพรส100ปี

The Empress 100 years

The Empress Chinese Restaurant

Menu C2

Baht 13,000.-

ออเดิร์ฟร้อน

หูลงลามผัดแห้ง

Fried Shark's Fin with Scrambled Eggs

แมงกระพรุนปู้ด

Jelly Fish and Crab Stick

ไก่แซ่เหล้า

Steamed Marinated Chicken in Chinese Wine

ลูกชิ้นกุ้งก๋วยหลิน

Deep-fried Gui - Lin Shrimp Balls

ซุปรูปลงลามแผ่นน้ำแดง

Braised Shark's Fin in Brown Soup

เป็ดปักกิ่ง

Barbecued Peking Duck

เป๋าฮื้อจีนผัดซอสเอ็กซ์.โอ

Sautéed Chinese Abalone with X.O. Sauce

กุ้งแก้วผัดนมสดทอด

Sautéed Crystal Prawns with Fresh Cream Balls

ปลาเก๋านึ่งซีอิ๊ว

Steamed Garoupa with Soy Sauce

ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าทะเล

Fried Rice Noodles topped with Seafood

in Gravy Sauce

บะหมี่หวานเอมเพรส

Egg Noodles Empress Dessert



The Empress Chinese Restaurant

Menu B1

Baht 12,000.-

ออเดิร์ฟร้อน

กระเพาะปลาผัดแห้งกุ้งสด

Stir-fried Fish Maw with Prawns

ขาหมูเย็น

Sliced Pork's Leg

กุ้งยัดไส้ปอเปี๊ยะทอด

Deep-fried Prawn Spring Rolls

ขาเป็ดผัดหน่อไม้ฝรั่ง

Sautéed Duck Feet with Asparagus

ซุปรูปลามเนื้อปูมันปู

Shark's Fin Soup with Crab Meat and Crab Roe

เป็ดอบฮอင့်เต้

Deep-fried Barbecued Duck

กุ้งแฉ่ำผัดถั่วเข็มหลวง

Sautéed Crystal Prawns with Needle Bean

ผักหางหงส์ราดกั้งปวย

Sauteed Chinese Lettuce with Conpoys

ปลากระพงนํ้าแดง

Braised Sea bass in Brown Sauce

ข้าวผัดคะน้าปลาเค็ม

Fried Rice with Salted Fish and Kale

บัวลอยน้ำขิง

Chinese Dumpling in Hot Ginger

The Empress Chinese Restaurant

Menu B2

Baht 12,000.-

สลัดจักรพรรดิหอยเชลล์ปูอัด

The Empress Salad with Scallops and Crab Stick

ซุปรูปลามเนื้อปูมันปู

Shark's Fin Soup with Crab Meat and Crab Roe

เป็ดปักกิ่ง

Barbecued Peking Duck

เป่าฮื้อจีนผัดซอสเอ็กซ์.โอ

Stir-fried Chinese Abalone with X.O. Sauce

กุ้งแฉ่ำผัดคื่นช่ายฝรั่ง

Sautéed Crystal Prawns with Celery

ปลากระพงทอดราดซอสเต้าซี่

Deep-fried Sea bass with Preservative Black Bean

ซุปรูปลามเนื้อปูมันปู

Doubled Boiled Young Duck

with Black Bitter Cucumber

ข้าวผัดหยางโจว

Fried Rice "Yang Chow" Style

บะหมี่หวานเอมเพรส

Egg Noodles Empress Dessert



The Empress Chinese Restaurant

Menu A1

Baht 11,000.-

สลัดจักรพรรดินี

The Empress Salad

ซุปรังปลาเนื้อปูมันปู

Shark's Fin Soup with Crab Meat and Crab Roe

เป็ดอบฮองเต้

Deep-fried Barbecued Duck

เป๋าฮื้อจีนผัดซอสเอ็กซ์.โอ

Sautéed Chinese Abalone with X.O. Sauce

กุ้งแกว่ผัดคีนช่ายฝรั่ง

Sautéed Crystal Prawns with Celery

ปลากระพงทอดราดซอสอิ้ว

Deep-fried Sea bass with Soy Sauce

ซุสเป็ดหนุ่มตุ๋นยาจีน

Double Boiled Young Duck with Chinese Herbs Soup

ข้าวผัดคะน้าปลาเค็ม

Fried Rice with Salted Fish and Kale

พุทราจีนทอด

Chinese Jujube Pancake

The Empress Chinese Restaurant

Menu A2

Baht 11,000.-

ออเดิร์ฟร้อน

กระเพาะปลาผัดแห้งกุ้งสด

Stir-fried Fish Maw with Prawns

ขาไก่ น้ำมันงา

Chicken Feet with Sesame Oil

กุ้งยัดไส้โป๊เปี้ยะทอด

Deep-fried Prawn Spring Rolls

เอ็นหมูน้ำแดง

Braised Pork Tendon in Brown Sauce

ซุปรังปลาทรงเครื่อง

Braised Shark's Fin Soup

เป็ดอบหัดดาว

Deep-fried Barbecued Duck

เป๋าฮื้อจีนเจียนก้านคะน้า

Sautéed Chinese Abalone with Kale

กุ้งแกว่ผัดหน่อไม้ฝรั่ง

Sautéed Crystal Prawns with Asparagus

ปลากระพงทอดราดซอสเต้าซี่

Deep-fried Sea bass with Preservative Black Bean

ข้าวผัดหยาจโจว

Fried Rice "Yang Chow" Style

พุทราจีนทอด

Chinese Jujube Pancake

CHINESE RESTAURANT

Dim Sum Menu
Only For Lunch



SPECIAL DIM SUM

ติ่มซำนี้่งตำหรับพิเศษ

120.-

ฮาเก๋า

“Hargau” shrimp dumpling

ก๋วยเตี๋ยวลอดกึ่ง

Minced prawn wrapped in flat rice noodles rolled

ขนมจีบกุ้ง

Minced prawn dumpling topped with crab roe

ขนมจีบปู

Crab meat dumplings

SPECIAL DIM SUM

ติ่มซำนี้่งตำหรับพิเศษ

140.-

กรรเชียงปูนี้่ง ซอสฉู่ฉี่

Crab claw with red curry sauce

กรรเชียงปูทอด

Deep-fried crab claw

STEAMED

ติ่มชำประเภทหนึ่ง

100.-

ผัสนกทรงเครื่อง

Minced pork with mushroom dumpling

ก๊วยฉ่ายนึ่ง

Chinese vegetable dumpling

ซี่โครงหมูเต้าซี่

Pork spare ribs with salted bean

ขาไก่หนึ่งเต้าซี่

Chicken's legs with salted bean

ขาเป็ดไส้กุ้งนึ่ง

Duck's webs wrapped with minced prawn

ซาลาเปาหมูแดง

Barbecued pork Chinese bun

ซาลาเปาหมูสับ

Minced pork Chinese bun

ซาลาเปาไส้ครีม

Custard Chinese bun

ฟองเต้าหู้เปิดอย่างน้ำแดง

Tofu Skin & barbecued duck in brown sauce

ซาลาเปานมสด

Fresh milk Chinese bun

ซาลาเปาชาเขียว

Sweet green tea Chinese bun

STEAMED

ติ่มซำประเภทหนึ่ง

100.-

ปลาหมึกหนึ่งพริกไทยดำ

Squid with black pepper sauce

ปลาหมึกหนึ่งพริกมะนาว

Squid with chili and lemon sauce

สาหร่ายไข่กึ่ง

Minced prawn & pork wrapped in seaweed

topped with shrimp roe

บล็อคอโกลีไข่กึ่งหนึ่ง

Broccoli wrapped with minced prawn topped with shrimp roe

ก้วยเตี่ยวหลอดทรงเครื่อง

Assorted meat & bamboo shoot

wrapped in flat rice noodles rolled

ฝั้นโก๋ฮ่องกง

Minced pork with mushroom dumpling

ชีวหมาย-ขนมจีบ

“Shau Mai” minced prawn and pork dumpling

ขนมจีบฮ่องกง

“Shau Mai” Hong Kong Style

ปูอัดหนึ่ง ซอสฉู่ฉี่

Crab stick with red curry sauce

ปูอัดหนึ่งพริกมะนาว

Crab stick with chili and lemon sauce

ปูอัดหนึ่งพริกไทยดำ

Crab stick with black pepper sauce

SPECIAL DIM SUM

ติ่มซำหนึ่งตำหรับพิเศษ

110.-

เยื่อไผ่กึ่งนึ่ง

Bamboo pith stuffed with minced prawn

กึ่งนึ่งซอสฉู่ฉี่

Prawns with red curry sauce

กึ่งนึ่งพริกมะนาว

Prawns with chili and lemon sauce

กึ่งนึ่งพริกไทยดำ

Prawns with black pepper sauce

หอยเชลล์พริกไทยดำ

Scallops with black pepper sauce

หอยเชลล์นึ่งพริกมะนาว

Scallops with chili and lemon sauce

หอยเชลล์นึ่งซอสฉู่ฉี่

Scallops with red curry sauce

ปลาเก๋านึ่งพริกมะนาว

Garoupa fish with chili and lemon sauce

ปลาเก๋านึ่งพริกไทยดำ

Garoupa fish with black pepper sauce

ปลาแซลมอนนึ่งพริกมะนาว

Salmon with chili and lemon sauce

ปลาแซลมอนพริกไทยดำ

Salmon with black pepper sauce

ซาลาเปาไส้พุทรา

Date Chinese bun

DIM SUM MENU
DEEP-FRIED/PAN-FRIED/BAKED

ประเภททอด / อบ

100.-

ก๊วยฉ่ายทอด

Chinese vegetables dumplings

เกี๊ยวกุ้งทอด

Prawns wanton

ขนมผักกาดทอด

Turnip with dried shrimp

ปอเปี๊ยะหมูทรงเครื่อง

Pork spring rolls

DEEP-FRIED/PAN-FRIED/BAKED

ประเภททอด / อบ

120.-

ปอเปี๊ยะกระดาศทอดราดครีม

White spring rolls stuffed with minced prawns

ปอเปี๊ยะกุ้งทอด

Shrimp spring rolls

กรรเชียงปูทอด

Crab claw

สาหร่ายไส้กุ้งทอด

Minced prawn & pork wrapped in seaweed

ฟองเต้าหู้ปลาทรงเครื่อง

Tofu skin wrapped in minced fish

เผือกทอด

Taro with minced shrimp & pork