



The Story of Loong Foong

A Symphony of Balance and Harmony

In the heart of Ratchada, a culinary sanctuary emerges, embodying the ancient wisdom of balance and harmony. Loong Foong, our esteemed Cantonese restaurant, is not just a place to dine; it's a realm where culinary artistry meets the profound philosophy of Yin and Yang.

Our story begins with a deep reverence for the rich heritage of Cantonese cuisine, a tradition known for its meticulous preparation and exquisite flavors.

At Loong Foong, this legacy is celebrated and elevated through a lens of balance – the guiding principle of our existence.

The name Loong Foong itself, meaning Dragon and Phoenix,
encapsulates the essence of our philosophy.

In Chinese mythology, the dragon and phoenix are symbols of perfect harmony
and balance. The dragon, representing strength, power, and yang,
complements the grace, beauty, and yin of the phoenix.

This legendary pair signifies not only marital bliss
but the fundamental balance of the universe.



The Harmony of Yin Yang

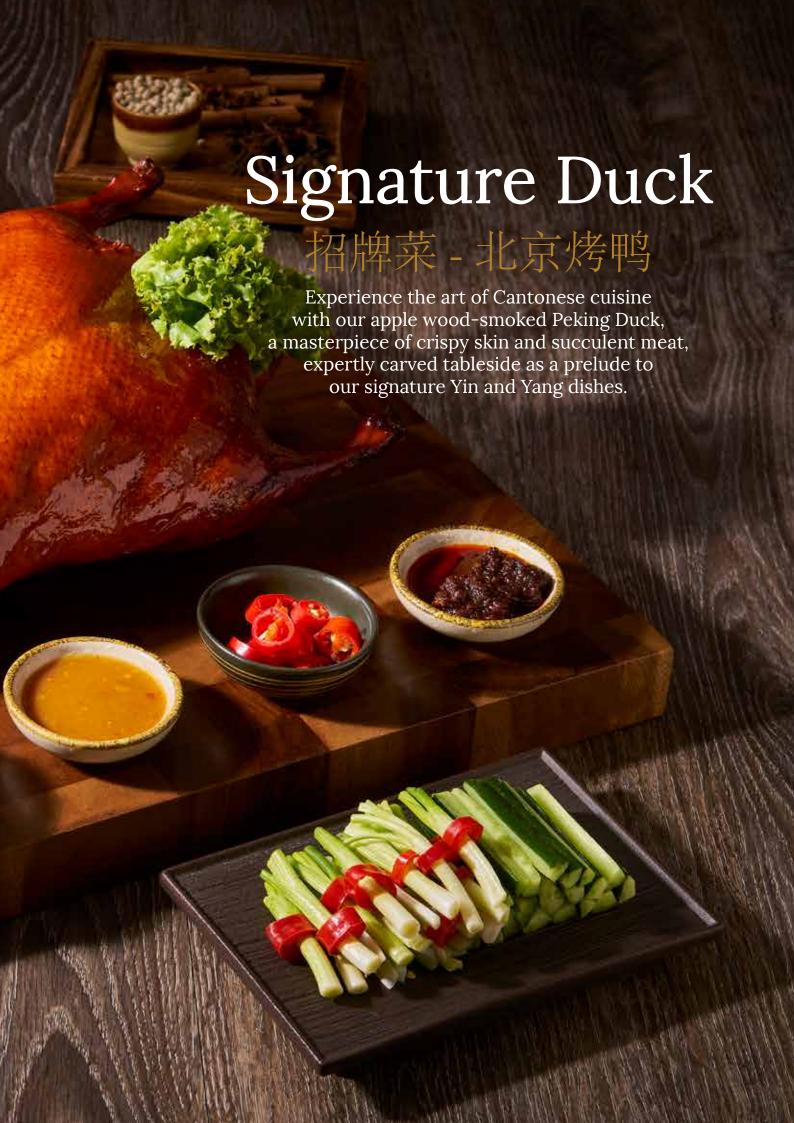
Loong Foong, where the rich culinary heritage of Cantonese cuisine harmonizes with the timeless philosophy of balance, invites you on a journey of gastronomic delight.

Derived from the Chinese words for Dragon '龍' and Phoenix '鳳', Loong Foong encompasses the essence of Chinese culture, embracing the interplay of yin and yang, akin to the harmonious relationship between the sky and earth, and water and fire.

Loong Foong, located in Ratchada, Bangkok, has earned a renowned reputation for its exceptional culinary skills and authentic Cantonese cuisine over the past two decades. We take pride in our pursuit of the delicate balance between strength and elegance, just like the perfect harmony and vitality of the dragon and phoenix.

From delicate dim sum to mouth-watering seafood specialties, Loong Foong's menu harmoniously blends classic Cantonese dishes with innovative creations. Crafted using the finest locally and internationally sourced ingredients, our culinary offerings invite guests to savor the perfect fusion of flavors while embracing the ancient wisdom of Yin and Yang.







咕噜鸭



招牌菜-陽

Embrace the fiery spirit of Yang
with our Wok-Fried Duck Meat with Mala Sauce,
a bold mix of juicy duck, chili peppers,
and Sichuan peppercorns
for an electrifying taste adventure.









BARBECUE AND HORS D'OEUVRES

烧烤小吃开胃菜

ออเดิร์ฟร้อน 4 อย่าง (S) 780 (M) 1,200• กระเพาะปลาผัดแห้ง • ลูกซิ้นกุ้งทอด • ปูนิ่มทอดพริกเกลือ ปลาเงินทอดพริกเกลือ Combination Hors d'Oeuvres Platter • Wok-Fried Fish Maw and Crab Meat with Scrambled Egg • Deep-Fried Shrimp Balls • Wok-Fried Crispy Soft-Shell Crab with Salt and Chili • Wok-Fried White Silver Fish with Salt and Chili 组合拼盘(烧烤) · 鱼肚蟹肉炒蛋 · 炸虾球 · 椒盐软壳蟹 ·椒盐白饭鱼 ออเดิร์ฟบาร์บีคิว 3 อย่าง (S) 650 (M) 1,000 • หมูกรอบหล่งฟัง • เป็ดย่างฮ่องกง หมูแดงอบน้ำผึ้ง **Combination Barbecued Platter** • Loong Foong Roasted Pork Belly • Hong Kong-Style Roasted Duck • Barbecued Pork with Honey Sauce 组合拼盘(烧烤) · 烤猪肚 · 港式烤鸭 · 蜜汁叉烧 เป็ดย่างฮ่องกง (S) 380 (M)500Hong Kong-Style Roasted Duck 港式烤鸭 หมูแดงอบน้ำผึ้ง (S) 350 (M)500Barbecued Pork with Honey Sauce 審汁叉烧



APPETIZER

开胃菜

ปลาเงินทอดพริกเกลือ Wok-Fried Crispy White Silver Fish with Salt and Chili 椒盐白饭鱼	(S) 380 (M) 650
IIDงกะพรุนน้ำมันงา Cold Jellyfish with Sesame Sauce 麻酱拌海蜇	(S) 350 (M) 580
ปู่นิ่มทอดพริกเกลือ Wok-Fried Crispy Soft-Shell Crab with Salt and Chili 椒盐软売蟹	(S) 450 (M) 680
ไก่แช่เหล้า Drunken Chicken 桶子鸡	(S) 350 (M) 480
กระเพาะปลาผัดแห้ง Wok-Fried Fish Maw and Crab Meat with Scrambled Egg 鱼肚蟹肉炒蛋	(S) 450 (M) 780
บ่อเปียะกุ้งงาดำ Deep-Fried Spring Rolls with Shrimp and Black Sesame 鲜虾春卷	(S) 450 (M) 680

ABALONE & SEA CUCUMBER

鲍鱼,海参





🧑 สเต็กเป๋าฮื้อน้ำมันหอย Braised Whole Abalone in Oyster Sauce

2,000

ABALONE & SEA CUCUMBER 鲍鱼,海参

ปลิงทะเลเป๋าฮื้อน้ำแดง Braised Sea Cucumber and Abalone in Brown Sauce 红烧海参鲍鱼	(S) 1,800 (M) 3,000
ปลิงทะเลเห็ดหอมน้ำแดง	(S) 1,200
Braised Sea Cucumber and Black Mushrooms in Brown Sauce 红烧海参	(M) 2,100
เป๋าฮื้อตัวเล็กเจี๋ยนคะน้าฮ่องกง	(S) 1,500
Braised Abalone with Hong Kong Kailan 芥蓝红烧鲍鱼	(M) 2,500
เป๋าฮื้อตัวเล็กอบขาห่าน	(S) 1,800
Braised Abalone with Goose Legs in a Clay Pot 鹅腿煲鲍鱼	(M) 2,800





พระกระโดดกำแพง "Monks Jumping over the Wall" Soup (Per Person) 佛跳墙	2,500
ชุปเป๋าฮื้อไก่เส้นน้ำแดง Abalone and Shredded Chicken in Brown Soup 鲍鱼鸡丝汤	480
ชุปรังนกแฮมยูนนานน้ำแดง Bird's Nest with Yunnan Ham in Brown Soup 云南金汤火腿素燕窝	1,200
ชุปผักไต้หวัน เห็ดหอม และแฮมยูนนาน Double-Boiled Taiwanese Greens, Black Mushrooms, and Yunnan Ham 云腿蘑菇青菜汤	320
ชุปรังนกเนื้อปู Bird's Nest Soup with Crab Meat 蟹肉燕窝汤	1,200
ชุปเต้าหู้ชีฟู๊ด Seafood and Tofu Soup 豆腐海鲜汤	320
<mark>ၓุปเสฉวนชีฟู๊ด</mark> Hot and Sour Soup with Seafood 四川海鲜酸辣汤	320
ชุปกระเพาะปลาสดเห็ดกั่งเช่าสีทอง Double-Boiled Fish Maw and Bamboo Mushroom with Cordyceps Soup 冬虫夏草花胶竹浆炖汤	800
ซุปข้าวโพดเนื้อปู Corn Soup with Crab Meat 蟹肉玉米汤	320



SEAFOOD 海鲜

กุ้งลายเสือผัดคื่นช่าย Wok-Fried Tiger Prawns with Celery 芹菜炒虾	(S) 580 (M) 880
กุ้งลายเสือผัดซอสเอ็กซ์โอ Wok-Fried Tiger Prawns with X.O. Sauce 龙虾炒XO酱	(S) 580 (M) 880
กุ้งลายเสือผัดพริกไทยดำ Wok-Fried Tiger Prawns with Black Pepper Sauce 炒锅-炒黑胡椒酱虎虾	(S) 580 (M) 880
กุ้งลายเลือทอดพริกเกลือ Deep-Fried Crispy Tiger Prawns with Salt and Chili 香辣盐炸虾	(S) 580 (M) 880
กุ้งลายเสือนึ่งกระเทียมทอง Steamed Tiger Prawns with Golden Garlic 金蒜蒸虎虾	(S) 580 (M) 880
กุ้งลายเสือทอดครีมสลัด Deep-Fried Tiger Prawns with Cream Salad 芝麻蛋黄酱虾仁	(S) 580 (M) 880
กุ้งบดอัลมอนด์ทอด Deep-Fried Minced Prawns Stuffed with Almonds 油炸杏仁片虾肉球	(S) 320 (M) 520
ชีฟู๊ดทอดพริกเกลือ Deep-Fried Seafood with Spicy Salt 香辣盐炸海鲜	(S) 600 (M) 900
ชีฟู๊ดผัดชอสผัดผงกระหรี่ Wok-Fried Seafood with Curry Powder 咖喱炒海鲜	(S) 600 (M) 900



SEAFOOD 海鲜

หอยสังข์ผัดบล็อคโคลี่ Wok-Fried Sea Conch with Broccoli 海螺炒西兰花	(S) 880 (M) 1,280
หอยสังข์เจี๋ยนเห็ดหอมน้ำแดง Braised Sea Conch and Black Mushrooms in Brown Sauce 红烧海螺黑菇	(S) 880 (M) 1,280
หอยเชลล์ผัดหน่อไม้ฝรั่งชอสพริก Wok-Fried Scallops and Asparagus in Spicy Sauce 扇贝炒芦笋辣椒酱	(S) 780 (M) 1,200
หอยเชลล์อบเต้าชื่ Baked Scallops with Black Bean Sauce 豉汁蒸带子	(S) 780 (M) 1,200
หอยเชลล์นึ่งกระเทียมทอง Steamed Scallops with Garlic in Soy Sauce 豉油蒜蓉蒸带子	(S) 780 (M) 1,200
หอยเชลล์ผัดถั่วแมคคาเดเมีย Wok-Fried Fresh Scallops with Macadamia Nuts 澳洲坚果炒带子	(S) 780 (M) 1,250



SEAFOOD 海鲜

ปลาหิมะทอดชอสพริกไทยดำ Deep-Fried Snow Fish with Black Pepper Sauce 鳕鱼炸黑糊酱	(S) 880 (M) 1,280
<mark>ปลาหิมะทอดราดชีอิ๊วฮ่องกง</mark> Hong Kong-Style Deep-Fried Snow Fish with Soy Sauce 港酱炸鳕鱼	(S) 880 (M) 1,280
ปลาหิมะนึ่งชี้อิ๋วฮ่องกง Hong Kong-Style Steamed Snow Fish with Soy Sauce 豉油蒸鳕鱼	(S) 880 (M) 1,280
<mark>ปลาเก๋าดำต้มเผือก</mark> Hot Pot Black Grouper with Taro and Vegetables 香芋黑石斑鱼	1,700
<mark>ปลาเก๋าดำตัมสมุนไพรจีน</mark> Hot Pot Black Grouper with Chinese Herbs and Vegetables 中草黑石斑鱼	1,700
ปลาเก๋าดำนึ่งชีอิ๊วฮ่องกง Hong Kong-Style Steamed Black Grouper with Soy Sauce 豉油蒸黑石斑鱼	1,600
ปลาบู่นึ่งชีอิ๊วฮ่องกง Hong Kong-Style Steamed Sand Goby with Soy Sauce 港酱蒸虾虎鱼	1,500
ปลากระพงนึ่งชีอิ๊วฮ่องกง Hong Kong-Style Steamed Sea Bass with Soy Sauce 酱油蒸鲈鱼	1,200



MEAT

肉

ซีโครงแกะพริกไทยดำ Pan-Fried Lamb Rack with Black Pepper Sauce 黑胡椒酱香煎羊架	(S) 580 (M) 800
หมูผัดเปรี้ยวหวาน Wok-Fried Pork with Sweet and Sour Sauce 咕噜肉	(S) 580 (M) 800
หมูผัดน้ำมันหอยคะน้าฮ่องกง Wok-Fried Pork and Hong Kong Kale with Oyster Sauce 猪肉炒芥兰	(S) 380 (M) 580
หมูผัดต้นกระเทียม Wok-Fried Pork with Leeks 猪肉炒韭葱	(S) 380 (M) 580
หมูผัดชอสเอ็กซ์โอ Wok-Fried Pork with X.O. Sauce 猪肉炒XO酱	(S) 380 (M) 580
เ <mark>ต้าหู้หมูสับสไตล์เสฉวน</mark> Szechuan-Style Wok-Fried Tofu and Mince Pork 炒锅-炒川式肉碎豆腐	(S) 300 (M) 500
เนื้อผัดต้นกระเทียม Wok-Fried Beef with Leeks 牛肉炒韭葱	(S) 380 (M) 580
เนื้อสันในผัดชอสฮ่องกง Wok-Fried Australian Beef Tenderloin with Hong Kong Sauce 港式煎里脊牛肉排	(S) 780 (M) 1,150
เนื้อผัดชอสเสฉวน Wok-Fried Beef with Szechuan Sauce 炒锅-炒川菜酱牛肉	(S) 580 (M) 800
เนื้อผัดน้ำมันหอยคะน้าฮ่องกง Wok-Fried Beef and Hong Kong Kale with Oyster Sauce 炒锅-炒蚝油香港芥兰牛肉	(S) 380 (M) 580
เนื้อสายรุ้ง Wok-Fried Beef with Black Bean Sauce 黑豆酱牛肉	(S) 380 (M) 580



MEAT 肉

ไก่นึ่งแฮมยูนาน Steamed Chicken with Yunnan Ham and Mushrooms 云腿香菇蒸鸡	(S) 350 (M) 480
ไก่ทอดชอสมะนาว Crispy Chicken in Lime Sauce 脆皮柠檬鸡	(S) 350 (M) 480
ไก่ผัดพริกเม็ดมะม่วง Wok-Fried Chicken with Cashew Nuts and Dried Chili 腰果辣椒炒鸡	(S) 350 (M) 480



TOFU AND VEGETABLES

豆腐与蔬菜

เต้าหู้ชีฟู๊ดหม้อดิน Assorted Seafood and Tofu in a Clay Pot 海鲜豆腐煲	(S) 480 (M) 780
เต้าหู้ทอดพริกเกลือ Wok-Fried Tofu with Salt and Chili 香辣盐炒豆腐	(S) 280 (M) 480
หน่อไม้ฝรั่งราดยอดชุป Sautéed Asparagus in Supreme Sauce 蚝油清炒芦笋	(S) 350 (M) 450
พักกาดฮ่องกงราดยอดชุป Wok-Fried Baby Bok Choy in Supreme Soup 蚝油清炒迷你白菜	(S) 300 (M) 450
บ่วยเล้งราดซอสกังป๋วย Sautéed Chinese Spinach with Dried Scallop Sauce 干贝酱炒菠菜	(S) 380 (M) 580
พักกาดแก้วเห็ดหอมน้ำมันหอย Sautéed Iceberg Lettuce and Black Mushrooms with Oyster Sauce 蚝油炒卷心莴苣黑蘑菇	(S) 300 (M) 480
คะน้าฮ่องกงราดน้ำมันหอย Sautéed Hong Kong Kale with Oyster Sauce 蚝油炒香港芥兰	(S) 300 (M) 480



VEGETARIAN 素食

เต้าหู้เห็ดหอมน้ำแดงหม้อดิน Mushroom and Tofu with Brown Sauce in a Clay Pot 砂锅香菇豆腐	280
ชุปเต้าหู้เยื่อไผ่น้ำข้นเจ Bamboo Mushroom and Tofu Soup 竹菇豆腐浓汤	250
ชุปเห็ดหอมเยื่อไผ่น้ำใสเจ Double-Boiled Black Mushroom and Bamboo Mushroom Soup 竹菇蘑菇清汤	250
เต้าหู้ผัดเปรี้ยวหวาน Wok-Fried Tofu in Sweet and Sour Sauce 糖醋豆腐	280
พัดเห็ดรวมเจหม้อดิน Wok-Fried Mixed Mushrooms with Gravy Sauce in a Clay Pot 砂锅蚝油蘑菇	280
พัดหมี่ชั่วเจ Wok-Fried Chinese Noodles with Mushrooms and Vegetables 蘑菇炒面	280
ราดหน้าเจ Fried Rice Noodles with Vegetables in Gravy Sauce 蔬菜酱炒米粉	280
ข้าวผัดผัก และแปะก๊วยเจ Fried Rice with Vegetables and Ginkgo Nuts 蔬菜白果炒饭	280



RICE & NOODLES

饭与面

ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าปลาเต้าชื่	(S) 450
Fried Rice Noodles with Sliced Grouper in Gravy Sauce	(M) 680
豉汁石斑鱼片炒粿条	(L) 980
ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าทะเล	(S) 450
Fried Rice Noodles with Seafood in Gravy Sauce	(M) 680
海鲜炒泰式打卤面	(L) 980
ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าหมู	(S) 400
Fried Rice Noodles with Pork in Gravy Sauce	(M) 600
猪肉炒泰式打卤面	(L) 800
ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าเนื้อ	(S) 400
Fried Rice Noodles with Beef in Gravy Sauce	(M) 600
牛肉炒泰式打卤面	(L) 800
ก๋วยเตี๋ยวผัดแห้งหมู Fried Rice Noodles with Pork 猪肉炒粿条	(S) 400 (M) 600 (L) 800
ก๋วยเตี๋ยวผัดแห้งเนื้อ	(S) 400
Fried Rice Noodles with Beef	(M) 600
牛肉炒果条	(L) 800
พัดบะหมี่ฮกเกี้ยน	(S) 400
Fujian-Style Wok-Fried Egg Noodles	(M) 600
炒福建面	(L) 800
โกยซีหมื่	(S) 400
Wok-Fried Egg Noodles with Shredded Chicken	(M) 600
鸡丝炒鸡蛋面	(L) 800
บะหมี่เกี๊ยวน้ำกุ้ง Wonton Shrimp Noodle Soup 虾仁馄饨	300



RICE & NOODLES

饭与面

ข้าวผัดไก่คะน้าปลาเค็ม Fried Rice with Chicken, Salted Fish and Kale 咸鱼芥兰鸡肉炒饭	(S) 400 (M) 600 (L) 800
ข้าวผัดหนำเลี้ยบหมูสับ	(S) 400
Fried Rice with Black Olive and Minced Pork	(M) 600
黑橄榄猪肉碎炒饭	(L) 800
ข้าวผัดกุ้ง	(S) 400
Fried Rice with Shrimps	(M) 600
虾仁炒饭	(L) 800
ข้าวผัดปู	(S) 450
Fried Rice with Crab Meat	(M) 680
蟹肉炒饭	(L) 980
ข้าวผัดหยางโจว	(S) 400
Yang Chow Fried Rice	(M) 600
扬州炒饭	(L) 800
ข้าวอบเป๋าฮื้อหม้อดิน Fried Rice with Abalone and Oyster Sauce in a Clay Pot 砂锅蚝油鲍鱼炒饭	2,000
ข้าวห่อใบบัว	(S) 400
Steamed Rice with Seafood in Lotus Leaf	(M) 600
荷叶海鲜焗饭	(L) 800



STEAMED DIM SUM

各式点心

<mark>ฮะเก๋ากุ้ง</mark> Prawn Dumplings (Har Gao) 虾饺	120
<mark>ฮะเก๋ากุ้งนึ่งรังนกไข่แชลมอน</mark> Shrimp Dumplings with Bird's Nest and Salmon Roe 三文鱼蛋蒸虾燕窝	150
ขนมจีบไข่กุ้ง Shrimp Dumplings with Ebiko (Shrimp Siew Mai) 鲜虾蛋饺	150
ขนมจีบหมูกุ้งหน้าคาเวียร์ Shrimp and Minced Pork Dumplings with Black Caviar 黑鱼子酱饺子	150
ขนมจีบปูกุ้งโรยหน้าปลาแห้ง Crab Meat and Shrimp Dumplings Topped with Bonito 蟹肉饺子配鱼干	120
ขนมจีบเป๋าฮื้อ Prawn Dumplings with Abalone Sauce 鲍鱼烧卖	120
กุงทองทรัฟเฟิล Shrimp Dumplings with Black Mushroom and Truffle 黑松露石榴球	120
ก๋วยเตี๋ยวหลอดกุ้ง Rice Noodles and Shrimp with Soya Sauce "Prawn Cheong Fun" 鲜虾肠粉	120
ไก่นึ่งเห็ดชอสทรัฟเฟิล Chicken Dumplings with Black Mushroom and Truffle 蘑菇松露酱蒸鸡	150
พื้นโก๋ปวยเล้งไข่กุ้ง Prawn and Chinese Spinach Dumplings Topped with Ebiko 海老子菠菜虾饺	120

STEAMED DIM SUM

各式点心

ลูกชิ้นกุ้งนึ่งเยื่อไผ่ Shrimp Balls with Bamboo Mushroom 竹荪酿虾球	120
กรรเชียงปู่นึ่งชอสผงกะหรี่ Crab Leg with Curry Sauce 咖喱炒蟹	120
ปลาห มะห่อปลาแชลมอนนึ่งชีอิ๊ว Snow Fish and Salmon Roll with Soya Sauce 清蒸鳕鱼和三文鱼	120
สาหร่ายพันกุ้งนึ่งชอสชีฟู้ด Shrimp Wrapped in Seaweed with Chili Sauce 紫菜虾卷	120
ซาลาเปาชาโคลไส้ลาวาไข่เค็ม Egg Yolk Custard Bamboo Charcoal Buns 竹炭黄金流沙包	120
ซาลาเปาไส้ครีม Creamy Buns 奶黄包子	120
ซาลาเปาหมูแดง Barbequed Pork Buns 红肉包子	120
ชี่โครงหมูเด้าชี่ Pork Ribs with Black Bean Sauce 豉汁蒸排骨	120
ขาไก่นึ่งชอสเสฉวน Chicken Feet with Szechuan Sauce 四川辣鸡爪	120
ข้าวห่อใบบัว Sticky Rice with Lotus Leaf 荷叶饭	120
หอยเชลล์อบวุ้นเส้น Baked Scallop and Glass Noodles with Garlic 粉丝島瓦	120



DEEP-FRIED DIM SUM

油炸点心

โชวแป้ง Crispy Turnip Pie 酥饼	280
<mark>ฟองเต้าหู้ห่อกุ้งทอด</mark> Deep-Fried Bean Curd Roll with Shrimp 鲜虾腐皮卷	120
<mark>ปอเปี๊ยะกุ้งมะม่วงใยไหม</mark> Crispy Shrimp and Mango Spring Roll 芒果虾卷	150
ขนมผักกาด Fried Turnip Cake 萝卜糕	120
<mark>ห่ำสุ่ยก๋อ</mark> Deep-Fried Sticky Rice with Chicken (Hum Sui Gok) 咸水角	120
ลูก <mark>ซิ้นกุ้งทอด</mark> Deep-Fried Shrimp Ball 炸虾球	120
เพือกทอดไส้ไก่ Crispy Taro Puff with Chicken 芋香炸鸡	120
<mark>ผั่นโก๋กุ้งทอด</mark> Deep-Fried Sticky Rice with Prawns 潮州粉果虾	120
เกี๊ยวชีสเนื้อปูทอด Crab Rangoon Deep-Fried Crab Wonton with Cheese 炸芝士蟹角	150
<mark>ข้าวเหนียวงาทอดไส้ลาวาไข่เค็ม</mark> Deep-Fried Sticky Rice Dumpling with Egg Yolk Custard 咸蛋芝麻糯米	120

DEEP-FRIED DIM SUM

油炸点心

พายหมูแดง	150
Baked Barbequed Pork Pie 叉烧酥	
2 4/26/11	
ก๋วยเตี๋ยวหลอดกุ้งทอด	150
Deep-Fried Rice Noodles and Shrimp with Soy Sauce	
"Cheong Fun"	
鲜虾肠粉	



DESSERT

甜点

รังนกน้ำใส Double-Boiled Superior Bird's Nest with Rock Candy 冰糖炖燕窝	1,200
แปะก๊วยรังนกนมสดในลูกมะพร้าว Hot Milk Bird's Nest with Gingko Nuts in a Young Coconut 热奶燕窝银杏在嫩椰	1,200
พุทราจีนทอด Deep-Fried Pancake Stuffed with Chinese Jujube Paste 枣饼	280
แปะก๊วยตุ๋นน้ำฟักทองในลูกมะพร้าว Double-Boiled Gingko Nuts and Japanese Pumpkin in a Young Coconut 白果炖南瓜嫩椰	280
บัวลอยน้ำขิง Double-Boiled Sesame Rice Dumplings in Ginger Syrup 姜汤汤圆	180
แปะก๊วยน้ำขิง Gingko Nuts in Ginger Syrup 姜薯白果甜汤	180
พลไม้ตามฤดูกาล Seasonal Fresh Fruits 应季新鲜水果	(S) 200 (M) 400
สาคูแคนตาลูปเย็น Chilled Tapioca and Cantaloupe Melon in Fresh Coconut Milk 椰汁哈密瓜西米露	180
สาคูมะม่วงส้มโอ Chilled Tapioca with Mango and Pomelo 杨枝甘露	180
เด้าฮวยฟรุ๊ตสลัด Sweetened Bean Curd with Fruit Salad 水果豆花	180

DESSERT 甜点

เยลลี่ตะไคร้ว่านหางจระเข้	180
Lemongrass Jelly with Aloe Vera 冷冻柠檬草果冻鱼芦荟柠檬汁	
ไอศกรีมทุเรียน	180
Durian Ice Cream	
榴莲雪糕	

ANCIENT WISDOM MEETS CULINARY EXCELLENCE'
Loong Foong – a place where the rich, time-honored traditions and deep-rooted culinary wisdom are seamlessly integrated with exceptional culinary skills to create an unparalleled dining experience.
with exceptional cumuly skins to create all anparameted anning experience.

