



BARBECUE AND HORS D'OEUVRES 烧烤与冷盘

- 1 เปิดปักกิ่ง
Peking Duck
北京烤鸭
- 2 เบ็ดย่างฮ่องกง
Hong Kong-Style
Roasted Duck
港式烤鸭
- 3 หมูกรอบหลังฟอง
Loong Foong Roasted
Pork Belly
龙凤脆皮烧肉
- 4 หมูแดงอบน้ำผึ้ง
Barbecued Pork
with Honey Sauce
蜜汁叉烧
- 5 ไก่แซ่เหล้า
Drunken Chicken
醉鸡
- 6 แมงกระพรุนน้ำมันงา
Cold Jellyfish with
Sesame Sauce
芝麻油海蜇

STEAMED DIM SUM 蒸点



- 11 ถูทองทรีฟฟิลา
Shrimp Dumplings
with Black Mushroom
and Truffle
松露黑菌黄金袋
- 12 อะเก๋ากุ้งนึ่งรังนกไข่แซลมอน
Shrimp Dumplings with Bird's
Nest and Salmon Roe
燕窝三文鱼籽虾饺
- 13 อะเก๋ากุ้งนึ่งโรยหน้าผงทองคำ
Shrimp Dumplings Topped
with Gold Leaf
金箔虾饺
- 14 อะเก๋ากุ้งมีกรูทไข่ปลาเคเวียร์
Shrimp Dumplings with
Beetroot Topped
Black Caviar
甜菜根鱼子酱虾饺
- 15 บักรุกฟันโก๋นึ่งปวยเล้ง
Beetroot with Chinese
Spinach Dumplings
甜菜根菠菜虾饺
- 16 ขนบจิบไข่กุ้ง
Shrimp Dumplings with
Ebiko (Shrimp Siew Mai)
鱼子蒸烧卖
- 17 ขนบจิบปูกุ้งโรยหน้าปลาแห้ง
Crab Meat and Shrimp
Dumplings Topped Bonito
蟹肉虾烧卖配柴鱼片
- 18 ขนบจิบปูกุ้ง
Crab Meat and Shrimp
Dumplings
蟹肉虾烧卖
- 19 ขาไก่หนึ่งซอสเสฉวน
Chicken Feet
with Szechuan Sauce
四川风味蒸凤爪
- 20 ขนบจิบหมูกุ้งหน้าไข่ปลาเคเวียร์
Shrimp and Minced Pork
Dumplings Topped Black
Caviar
鱼子酱猪肉虾烧卖
- 21 ก๋วยเตี๋ยวหลอดหมูแดงเบ็ดย่าง
Noodle Rolls with Roasted
Pork and Duck
叉烧鸭肠粉
- 22 กระเพาะปลาสดหัดหอมน้ำแดง
Steamed Fish Maw with
Shrimp and Mushroom
in Brown Sauce
红烧鲜鱼肚香菇

SOUP 汤品

- 7 ซุปกระเพาะปลา น้ำแดง
Fish Maw and Chicken
in Brown Soup
红烧鱼肚羹
- 8 ซุปเสฉวนทะเลใต้
Szechuan Seafood Soup
四川海鲜酸辣汤
- 9 ซุปเกี้ยวน้ำหลังฟอง
Loong Foong Chicken
and Shrimp Wonton Soup
龙凤鲜虾鸡肉云吞汤
- 10 ซุปเห็ดไผ่
Bamboo Mushroom Soup
竹荪汤



- 23 ซีโครงหมูนึ่งเต้าซี่
Pork Ribs with Black
Bean Sauce
豉汁蒸排骨
- 24 กุ้งนึ่งซอสซีฟู้ด
Shrimp with Lime
Chili Sauce
海鲜酱蒸虾
- 25 กระรชียงปูนึ่งซอสผงกระหรี่
Crab Leg with Curry
Sauce
咖喱酱蒸蟹腿
- 26 ซาลาเปาไส้ครีม
Creamy Buns
奶黄包
- 27 ซาลาเปาชาโคลไส้ลาวาไข่เค็ม
Egg Yolk Custard Bamboo
Charcoal Buns
竹炭流沙包
- 28 ปลากระพงนึ่งพริกมะนาว
Steamed Sea Bass with
Lime Chili Sauce
酸辣蒸鲈鱼
- 29 ขนบจิบเป๋าซ้อ
Prawn Dumplings with
Abalone Sauce
鲍鱼汁虾饺
- 30 เสี่ยวหลงเปาหมู
Xiao Long Bao with
Pork
小笼包猪肉
- 31 ซาลาเปาหมูแดง
Barbecued Pork Buns
叉烧包



DEEP-FRIED DIM SUM

炸点

- 32

ซาลาเปาหิมะ

Snowy Baked Barbecued Pork Bun

雪山包
- 33

กวยช่ายทอด

Fried Chinese Chive Dumpling

煎韭菜饺
- 34

ปอเปี๊ยะกุ้งมะม่วงโยโย่

Crispy Shrimp and Mango Spring Roll

香脆芒果虾卷
- 35

ลูกชิ้นกุ้งทอด

Deep-Fried Shrimp Ball

黄金炸虾球



- 36

ฟองเต้าหู้กุ้งทอด

Deep-Fried Bean Curd Roll with Shrimp

腐皮虾卷
- 37

เฟือกทอดไล่ไก่

Crispy Taro Puff with Chicken

芋蓉鸡肉酥
- 38

ขนมผักกาด

Fried Turnip Cake

香煎萝卜糕
- 39

ห่อสุ่ยก๊อ

Deep-Fried Sticky Rice with Chicken (Hum Sui Gok)

咸水角
- 40

เกี๊ยวซ่าเนื้อปูทอด

Deep-Fried Crab Wonton with Cheese

芝士蟹肉炸云吞
- 41

ไชวแปงเฟือกกวนไข่เค็ม

Crispy Puff Taro with Salted Egg Yolk

香酥芋泥咸蛋酥



FRESH FROM THE WOK

热炒

- 42

กุ้งทอดครีมสลัด

Deep-Fried Sesame Prawns with Cream Salad

芝麻酱沙拉炸虾
- 43

ปูนิ่มซอสไข่เค็ม

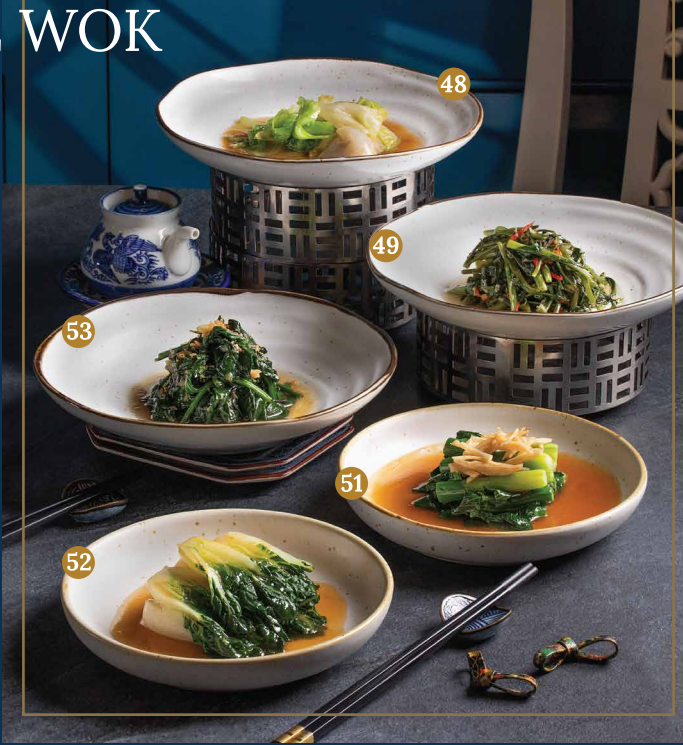
Wok-Fried Crispy Soft-Shell Crab with Salted Egg Yolk Sauce

咸蛋黄酱软壳蟹
- 44

หมึกชุบแป้งทอดพริกเกลือ

Deep-Fried Squid with Salt and Chili

椒盐炸鱿鱼



- 45

กระเพาะปลาผัดแห้ง

Wok-Fried Fish Maw with Scrambled Egg

金黄炒鱼肚
- 46

หมูผัดเปรี้ยวหวาน

Wok-Fried Pork with Sweet and Sour Sauce

咕嚕肉
- 47

เนื้อเป็ดผัดซอสเสฉวน

Wok-Fried Duck Meat with Szechuan Sauce

四川酱爆鸭肉
- 48

ผักกาดแก้วราดน้ำมันหอย

Sauteed Iceberg Lettuce with Oyster Sauce

蚝油炒西生菜
- 49

ผัดผักบุ้งไฟแดง

Wok-Fried Morning Glory with Chili

辣炒空心菜
- 50

เนื้อปลาผัดเต้าเจี้ยว

Wok-Fried Fish with Salted Soybean

豉汁炒鱼片
- 51

กะนําราดซอสเปาฮื้อ

Sauteed Kale with Abalone Sauce

鲍鱼汁炒芥兰
- 52

ผักกาดฮ่องทงราดน้ำมันหอย

Wok-Fried Bok Choy with Oyster Sauce

蚝油炒奶白菜

RICE & NOODLES

饭/面

- 55

ข้าวผัดหยางโจว

Yang Chow Fried Rice

扬州炒饭
- 56

ผัดบะหมี่ฮกเกี้ยน

Fujian-Style Wok-Fried Egg Noodle

福建炒面
- 57

ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าเป็ด

Fried Rice Noodles with Duck in Gravy Sauce

鸭肉淋汁炒河粉
- 58

บะหมี่อบขาเป็ดหัวติด

Egg Noodle with Duck Legs

砂锅焖鸭腿面



- 53

ปวยเล้งผัดกระเทียม

Wok-Fried Chinese Spinach with Garlic

蒜炒菠菜
- 54

เคาหยก

Braised Pork Belly with Preserved Vegetables

客家扣肉



DESSERT

甜点

- 59

พุดดิ้งมะม่วง

Mango Pudding

芒果布丁
- 60

บัวลอยน้ำขิง

Double-Boiled Sesame Rice Dumplings in Ginger Syrup

姜汁黑芝麻汤圆
- 61

ไอศกรีมทุเรียน

Durian Ice Cream

榴莲冰淇淋
- 62

เยลลี่ตะไคร้ว่านหางจระเข้

Lemongrass Jelly with Aloe Vera

香茅芦荟冻
- 63

แปะก๊วยน้ำขิง

Ginkgo Nuts in Ginger Syrup

姜汁白果
- 64

เต้าฮวยฟรุตสลัด

Sweetened Bean Curd with Fruit Salad

什果豆花
- 65

สาเกอมะม่วงส้มโอ

Chilled Tapioca with Mango and Pomelo

杨枝甘露
- 66

เจาถั่วฮวงทงก

Hong Kong-Style Grass Jelly

港式凉粉

Terms & Conditions 请留意：
• All-You-Can-Eat menu has a time limit of 3 hours. 套餐餐位有限，每位 180 港币 (3 位用)
• The price is subject to 10% service charge and 7% government tax. 餐价另加 10% 服务费及 7% 政府税
• Please let our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances. 如有任何特殊饮食要求、食物过敏或不耐受，请告知我们的员工
• Please be advised that we will charge as A La Carte Menu prices of excessive leftovers. 如剩有过多食物，我们将按 A La Carte Menu 价格收费
• The promotion is available from 1 April 2025 onwards. 此推广活动自 2025 年 4 月 1 日起生效
• Images are for advertising purposes only 图片仅供参考