

# Dim Sum All You Can Eat

Baht 800++  
(Monday – Friday)

## Steamed prawn dumplings

สะเก๋า

## Steamed pork dumplings with shrimp roe

ขนมจีบไข่กุ้ง

## Steamed BBQ pork buns

ซาลาเปาไส้หมูแดง

## Steamed creamy custard bun

ซาลาเปาไส้ครีม

## Steamed seafood Chinese parsley dumplings

เกี๊ยวหอยทะเล

## Steamed pork, shrimp and corn balls with chilli sauce

ลูกชิ้นข้าวโพดราดซอสพริกเสฉวน

## Steamed glutinous rice, dried scallop and diced chicken wrapped in lotus leaf

ข้าวเหนียวห่อใบบัว

## Steamed pork spare ribs with spicy preserved cabbage garlic sauce

ซี่โครงหมูนึ่งซอสพริกผักดอง

## Steamed-fried shrimp and chicken bean curd roll with chilli ginger sauce

ฟองเต้าหู้ห่อกุ้งนึ่ง

## Steamed chicken feet with Sichuan sauce

ขาไก่ต้มนึ่งซอสเสฉวน

## Steamed Fan-Gao Chao Zhou style

ผัดโก๋แต้จิ๋ว

## Steamed rice flour rolls with crispy Chinese dough

ก๊วยเตี๋ยวลอดปาท่องโก๋

## Steamed rice flour rolls with barbecued pork

ก๊วยเตี๋ยวลอดไส้หมูแดง

## Steamed rice flour rolls with shrimps and enoki mushrooms

ก๊วยเตี๋ยวลอดไส้กุ้ง

## Deep-fried taro stuffed with shrimp, dried shrimp and cheese

เผือกทอดหางหงส์

## Deep-fried roasted duck spring rolls

ปอเปี๊ยะเป็ดทอดกรอบ

## Pan-fried fish cakes with lotus root

ทอดมันปลารากบัว

## Baked barbecued pork pastries with Parmesan cheese

พายหมูแดง

## Deep-fried shrimp wontons

เกี๊ยวสะเก๋าทอด

## Wok-fried radish cakes with vegetables and XO sauce

ขนมผักกาดผัดซอสเอ็กซ์โอ

## Pan-fried pork dumplings

เกี๊ยวซ่าทอดกรอบ

## Pan-fried shrimp and chive home-made pancakes

ก๊วยช่ายกุ้งเจียน

## Deep-fried boneless chicken wings with BBQ red wine sauce

ปีกไก่ทอดซอสบาร์บีคิว

## Steamed seafood dumplings with XO sauce topped with caviar

เกี๊ยวทะเลนึ่งซอสเอ็กซ์โอไข่ปลาเคียว

## Deep-fried glutinous rice with diced chicken and shrimps

ห่ามสุยโก๋ว

## Chilled jellyfish and marinated drunken chicken

ไก่แช่เหล้าแมงกะพรุน

## Deep-fried shrimp with mixed fruit salad

(Can order one portion per person only)

สลัดกุ้งทอดผลไม้ (ท่านละ 1 ที่)

# Dim Sum All You Can Eat

## SOUPS

**Chef's soup of the day**

**Sichuan hot and sour soup**

**Braised abalone shredded seafood with fish maw broth**  
*\* Can order one portion per person only\**

**Braised bean curd, spinach with bamboo fungus**

## SEASONAL VEGETABLES

**Stir-fried mixed vegetables with dried chilli and garlic**

## MAIN COURSES

**Deep-fried boneless chicken with honey sauce**

**Wok-fried seabass fillet with home-made chilli paste and Hunam garlic sauce**

**Braised bean curd with mushrooms Ma Po style**

## CONGEE

**Congee with bamboo pith, ginkgo nuts and mushrooms**

**Congee with fish and ginger**

**Congee with shredded chicken, Nippon dry fish and century egg**

## FRIED RICE AND NOODLES

**Fried rice with diced roasted duck**

**Stir-fried Hong Kong egg noodles with BBQ pork**

**Wok-fried flat noodles with vegetarian style**

**Fried rice Yang Zhou**

## DESSERTS

**Deep-fried pandan sesame glutinous balls with sunflower seeds**

**Chilled almond curd with fruits**

**Chilled Chinese pear with sweet and sour plum syrup**

**Double-boiled ginkgo nuts in hot syrup**

**Coconut ice-cream with red bean paste**

**Chilled sea coconut, lotus seed, red bean in syrup**

ซุปรประจำวัน

ซุปรเสฉวน

ซุปรเป๋าฮื้อเส้นกระเพาะปลา น้ำแดง

ซุปรขึ้นเต้าหู้ปวยเล้งเห็ดไผ่

ผัดผักรวมกระเทียมทอดพริกแห้ง

ไก่ทอดซอสน้ำผึ้ง

เนื้อปลากระพงผัดซอสพริกเสฉวน

เต้าหู้หม่าฝ้อ

โจ๊กเห็ดไผ่เห็ดหอม

โจ๊กเนื้อปลา

โจ๊กไก่ไข่เยี่ยวม้า

ข้าวผัดเป็ดย่าง

บะหมี่ฮ่องกงผัดหมูแดง

ก๊วยเตี๋ยวผัดแห้งเจ

ข้าวผัดหยางโจว

บัวลอยงาตำทอดใส่ใบเตย

เต้าฮวยเย็นฟรุ๊ตสลัด

สาเล่เย็น

แปะก๊วยร้อน

ไอศกรีมมะพร้าวซอสถั่วแดง

สามแซ่เย็น

Please inform our team of any allergies or dietary requirements  
so we can recommend suitable menu items.

# Dim Sum All You Can Eat

**Baht 1,150++**  
(Saturday – Sunday)

**Steamed prawn dumplings**

สะเก๋า

**Steamed pork dumplings with shrimp roe**

ขนมจีบไข่กุ้ง

**Steamed BBQ pork buns**

ซาลาเปาไส้หมูแดง

**Steamed creamy custard bun**

ซาลาเปาไส้ครีม

**Steamed seafood Chinese parsley dumplings**

เกี้ยวหยกทะเล

**Steamed pork, shrimp and corn balls with chilli sauce**

ลูกชิ้นข้าวโพดราดซอสพริกเสฉวน

**Steamed glutinous rice, dried scallop and diced chicken wrapped in lotus leaf**

ข้าวเหนียวห่อใบบัว

**Steamed pork spare ribs with spicy preserved cabbage garlic sauce**

ซี่โครงหมูนึ่งซอสพริกผักดอง

**Steamed-fried shrimp and chicken bean curd roll with chilli ginger sauce**

ฟองเต้าหู้ห่อกุ้งนึ่ง

**Steamed chicken feet with Sichuan sauce**

ขาไก่ต้มนึ่งซอสเสฉวน

**Steamed Fan-Gao Chao Zhou style**

ฝิ่นไก่เต้าเจี้ยว

**Steamed rice flour rolls with crispy Chinese dough**

ก๊วยเตี่ยวหลอดปาต่องไก่

**Steamed rice flour rolls with barbecued pork**

ก๊วยเตี่ยวหลอดไส้หมูแดง

**Steamed rice flour rolls with shrimps and enoki mushrooms**

ก๊วยเตี่ยวหลอดไส้กุ้ง

**Deep-fried taro stuffed with shrimp, dried shrimp and cheese**

เผือกทอดหางหงส์

**Deep-fried roasted duck spring rolls**

ปอเปี๊ยะเปิดทอดกรอบ

**Pan-fried fish cakes with lotus root**

ทอดมันปลารากบัว

**Baked barbecued pork pastries with Parmesan cheese**

พายหมูแดง

**Deep-fried shrimp wontons**

เกี้ยวสะเก๋าทอด

**Wok-fried radish cakes with vegetables and XO sauce**

ขนมผักกาดผัดซอสเอ็กซ์โอ

**Pan-fried pork dumplings**

เกี้ยวซ่าทอดกรอบ

**Pan-fried shrimp and chive home-made pancakes**

ก๊วยซ่ากุ้งเจียน

**Deep-fried boneless chicken wings with BBQ red wine sauce**

ปีกไก่ทอดซอสบาร์บีคิว

**Steamed seafood dumplings with XO sauce topped with caviar**

เกี้ยวทะเลนึ่งซอสเอ็กซ์โอไข่ปลาเค็ม

**Deep-fried glutinous rice with diced chicken and shrimps**

ห่ามสุยไก่

**Chilled jellyfish and marinated drunken chicken**

ไก่แช่เหล้าแมงกะพรุน

**Deep-fried shrimp with mixed fruit salad**

*(Can order one portion per person only)*

สลัดกุ้งทอดผลไม้ (ท่านละ 1 ที่)

# Dim Sum All You Can Eat

## SOUPS

**Braised shredded abalone and fish maw with assorted mushroom broth or Shark's fin broth** ซุปเป๋าสี้อเส้นกระเพาะปลาน้ำแดง หรือหูหลามน้ำแดง

**\* Can order one portion per one person only\***

**Chef's soup of the day** ซุปประจำวัน

**Sichuan hot and sour soup** ซุปเสฉวน

**Double-boiled bamboo pith, black mushroom and baby bok choy consommé** ซุปเหี่ยวไผ่เห็ดหอมบอชอย

## SEASONAL VEGETABLES

**Stir-fried mixed vegetables with dried chilli and garlic** ผัดผักรวมมิตรพริกแห้ง กระเทียมทอด

## MAIN COURSES

**Wok-fried crispy pork with garlic** หมูกรอบผัดปรี๊วหวาน

**sweet and sour sauce**

**Wok-fried seabass fillet with black fungus, ginger and preserved bean** เนื้อปลาทะเลพงผัดขิงเต้าเจี้ยว

**Braised sliced abalone and fish maw with oyster sauce** เป๋าสี้อกระเพาะปลาน้ำแดง

**\* Can order one portion per one person only\*** เห็ดหอม

## CONGEE

**Congee with bamboo pith, ginkgo nuts and mushrooms** โจ๊กเหี่ยวไผ่เห็ดหอม

**Congee with fish and ginger** โจ๊กเนื้อปลา

**Congee with shredded chicken, Nippon dry fish and century egg** โจ๊กไก่ไข่เยี่ยวม้า

## FRIED RICE AND NOODLES

**Fried rice with diced chicken and salted fish** ข้าวผัดไก่ปลาเค็ม

**Stir-fried Hong Kong egg noodles with BBQ pork** บะหมี่ฮ่องกงผัดหมูแดง

**Wok-fried flat noodles with vegetarian style** ก๋วยเตี๋ยวผัดแห้งเจ

**Fried rice Yang Zhou** ข้าวผัดหยางโจว

## DESSERTS

**Deep-fried pandan sesame glutinous balls with sunflower seeds** บัวลอยงาดำทอดใส่ใบเตย

**Chilled almond curd with fruits** เต้าฮวยเย็นฟรุ๊ตสลัด

**Chilled Chinese pear with sweet and sour plum syrup** สาลี่เย็น

**Chilled double-boiled bird's nest with ginkgo nuts and red date syrup** รังนกเป็ดก๊วยพุทราเย็น

**\* Can order one portion per person only\***

**Coconut ice-cream with red bean paste** ไอศกรีมมะพร้าวชอสถั่วแดง

**Double-boiled sea coconut, lotus seed, red bean in hot syrup** สามแซ่ร้อน

**Please inform our team of any allergies or dietary requirements so we can recommend suitable menu items.**