

# 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**

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**

ซี่โครงหมูหนึ่งซอสพริกผักดอง

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

ฟองเต้าหู้ห่อกุ้งนึ่ง

**Steamed chicken feet with Sichuan sauce**

ขาไก่หนึ่งซอสเสฉวน

**Steamed Fan-Gao Chao Zhou style**

ผัสดำต้มน้ำจิ้ม

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

ก๋วยเตี๋ยวหลอดปาห้องโก๋

**Steamed rice flour rolls with barbecued pork**

ก๋วยเตี๋ยวหลอดไส้หมูแดง

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

ก๋วยเตี๋ยวหลอดไส้กุ้ง

**Deep-fried taro stuffed crab claw with dried shrimp and cheese**

เผือกทอดก้ามปู

**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**

ก๊วยช่ายกุ้งเจียน

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

ปีกไก่ทอดซอสบาร์บีคิว

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

เกี้ยวทะเลหนึ่งซอสเอ็กซ์โอไข่ปลาเค็ม

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

ห่ามสุยโก๋

**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	ซุปรประจำวัน
Sichuan hot and sour soup	ซุปลเสฉวน
Braised abalone shredded seafood with fish maw broth <i>* Can order one portion per person only*</i>	ซุปลเป่าฮื้อเส้นกระเพาะปลาต้มน้ำแดง
Braised bean curd, spinach with bamboo fungus	ซุปลชั้นเต้าหู้ปวยเล้งเห็ดไผ่

## SEASONAL VEGETABLES

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

## MAIN COURSES

Deep-fried boneless chicken with honey sauce	ไก่ทอดซอสน้ำผึ้ง
Wok-fried seabass fillet with home-made chilli paste and Hunan garlic sauce	เนื้อปลากะพงผัดซอสพริกเสฉวน
Braised bean curd with mushrooms Ma Po style	เต้าหู้หม่าฝ่อ

## CONGEE

Congee with bamboo pith, ginkgo nuts and mushrooms	โจ๊กเห็ดไผ่เห็ดหอม
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 roasted duck	ข้าวผัดเป็ดย่าง
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	บัวลอยงาตำทอดใส่ใบเตย
Chilled almond curd with fruits	เต้าฮวยเย็นฟรุ๊ตสลัด
Chilled Chinese pear with sweet and sour plum syrup	สาลี่เย็น
Double-boiled ginkgo nuts in hot syrup	แปะก๊วยร้อน
Coconut ice-cream with red bean paste	ไอศกรีมมะพร้าวซอสถั่วแดง
Chilled sea coconut, lotus seed, red bean in syrup	สามแช่เย็น

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**

ขนมจีบไข่มุก

**Steamed BBQ pork buns**

ซาลาเปาไส้หมูแดง

**Steamed creamy custard bun**

ซาลาเปาไส้ครีม

**Steamed seafood Chinese parsley dumplings**

เกี๊ยวหยกทะเล

**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**

ซี่โครงหมูหนึ่งซอสพริกผักดอง

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

ฟองเต้าหู้ห่อกุ้งนึ่ง

**Steamed chicken feet with Sichuan sauce**

ขาไก่หนึ่งซอสเสฉวน

**Steamed Fan-Gao Chao Zhou style**

ผัสดำต้มน้ำจิ้ม

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

ก๋วยเตี๋ยวหลอดปาต่องโก๋

**Steamed rice flour rolls with barbecued pork**

ก๋วยเตี๋ยวหลอดไส้หมูแดง

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

ก๋วยเตี๋ยวหลอดไส้กุ้ง

**Deep-fried taro stuffed crab claw with dried shrimp and cheese**

เผือกทอดก้ามปู

**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**

ขนมผักกาดผัดซอสเอ็กซีโอ

**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

เกี๊ยวทะเลหนึ่งซอสเอ็กซีโอไข่ปลาคาเวียร์

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

ห่ามสุยโก๋

**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 * Can order one portion per one person only*	ซูปเป๋าสี้อู่น้ำกระเพาะปลาแดง หรือหูลลามน้ำแดง
Chef's soup of the day	ซูปประจำวัน
Sichuan hot and sour soup	ซูปเสฉวน
Double-boiled bamboo pith, black mushroom and baby bok choy consommé	ซูปเหี่ยวไผ่เห็ดหอมบอคชอย

## SEASONAL VEGETABLES

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

## MAIN COURSES

Wok-fried crispy pork with garlic sweet and sour sauce	หมูกรอบผัดเปรี้ยวหวาน
Wok-fried seabass fillet with black fungus, ginger and preserved bean	เนื้อปลากะพงผัดขิงเต้าเจี้ยว
Braised sliced abalone and fish maw with oyster sauce * Can order one portion per one person only*	เป๋าสี้อู่น้ำกระเพาะปลาแดง 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 * Can order one portion per person only*	รังนกแป๊ะก๊วยพุทราเย็น
Coconut ice-cream with red bean paste	ไอศกรีมมะพร้าวชอสถั่วแดง
Double-boiled sea coconut, lotus seed,	สามแซ่ร้อน

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