


(夏宮金殿明爐燒味)  
BARBECUED & ROASTED MEAT

	Half	Whole
港式化皮乳豬 Roast suckling pig, steamed buns and bean sauce หมูหันฮ่องกง		2,190
明爐燒鴨 Roast duck Cantonese style with plum sauce เป็ดย่างกวางตุ้ง	600	1,150
北京片皮鴨 Peking duck with sweet bean sauce and Chinese pancakes เป็ดปักกิ่ง		1,390
 Shiraz-Cabernet-Merlot, Clancy's, Peter Lehmann, Barossa Valley, Australia	Bottle	2,100
	Glass	420
脆炸香酥鴨 Deep-fried crispy aroma duck เป็ดทอดหนังกรอบ	600	1,150
 燒烤拼盤 Summer Palace barbecue platter Roasted duck, chicken, crispy whitebait and barbecued pork with jellyfish salad บาร์บีคิวรวมมิตร		1,100

(餐前小食)  
APPETIZERS

 乳醬金甲豬柳卷 Deep-fried pork roll coated with almond flakes and served with sour cream sauce หมูเกล็ดทองคำ		320
椒鹽白飯魚 Deep-fried whitebait with spicy salt ปลาเงินทอดพริกเกลือ		350
藥膳醉雞拼海蜇 Chilled jellyfish, marinated drunken chicken with Chinese herbs and wolfberry ไก่แซ่เหล้าแมงกระพรุน		390
 夏宮錦綉冷熱拼盤 Summer Palace three hot and cold combination platter - Chilled marinated sliced abalone with jellyfish - Deep-fried stuffed crab claw coated with bread crumbs - Steamed dry scallop meat dumpling superior crab roe sauce ออร์เดิร์ฟซัมเมอร์พาสเซ		450
 Sauvignon Blanc, Santa Carolina, Central Valley, Chile	Bottle	1,600
	Glass	350
金沙麥片菘子菇 Deep-fried crispy Shimeji mushroom with oats and salted egg yolk sauce เห็ดชิเมจิผัดซอสไข่เค็ม		390
香茅柚汁炸生蚝 Deep-fried crispy fresh oyster with lemon grass yuzu dressing หอยนางรมสดทอดซอสตะไคร้ยูโซะ		390

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

ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

(餐前小食)  
APPETIZERS



脆炸青芥末虾球

Deep-fried wasabi prawns with mango salsa

680

กุ้งแก้วทอดซอสวาซาบิ



Penfolds, Koonunga Hill, Autumn Riesling, Australia

Bottle 2,150

Glass 420

醋溜香菇條

Stir-fried shiitake mushrooms with sweet vinaigrette sauce

320

เห็ดชิตาเกะทอดซอสเปรี้ยวหวาน



Chardonnay, Graffigna Classic, Sanjuan, Argentina

Bottle 2,200

Glass 450

夏宮金殿  
鮑魚 / 燕窩  
ABALONE / BIRD'S NEST

红烧原只鲍鱼扒芥兰

Braised fresh whole abalone with kale and supreme oyster sauce

Per 10 grams 450

เป่าฮื้อเจียนน้ำมันหอย

鸡汁焗原只鲍鱼扣虾子

Simmered fresh whole abalone with superior chicken stock, shrimp roe

Per 10 grams 450

เป่าฮื้อน้ำแดงโรยไข่กุ้ง



松子菇菜胆炖官燕

Double-boiled superior bird's nest with shimeiji mushroom in superior stock

1,590

ซูปรังนกตุ๋นเห็ดชิเมจิ

虫草花鱼唇燕窝羹

Braised bird's nest with cordyceps flower, fresh fish maw broth

1,590

ซูปรังนกกระเพาะปลาเส้น

蟹皇燕窝羹

Braised bird's nest with crab roe sauce

1,590

ซูปรังนกมันปู



Chablis Chardonnay, Joseph Drouhin, Burgundy, France

Bottle 3,200

Glass 640

Small Medium



鲍鱼花菇扣鹅掌

Braised mini abalone and goose feet with black mushrooms in hot pot

1,750 2,550

เป่าฮื้อขาห่านเห็ดหอม

(海參類)  
SEA CUCUMBER



鲍鱼海味煲

Braised abalone with sea treasure and Japanese mushrooms in clay pot

1,750

เป่าฮื้อเห็ดหอมญี่ปุ่นน้ำแดงหม้อดิน



Pinot Noir, Brancott Estate, Marlborough, New Zealand

Bottle 2,500

Glass 600

葱烧海参鲍片

Sautéed sea cucumber and sliced abalone with spring onion

790

สตูว์ปลิงทะเลเห็ดเป่าฮื้อแผ่น

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

湯  
SOUPS

Per portion

廚師是日例湯  
Today's market soup  
ซุปรประจำวัน 200

 饺子皇鲍鱼炖椰盅  
Double-boiled coconut superior consommé with pork dumpling and abalone 820  
หมทองทะเล

 Pinot Grigio, Pighin, Friuli, Italy Bottle 2,300  
Glass 580

蟹肉云耳粟米羹  
Braised sweet corn soup with crab meat and fresh wood fungus 280  
ซุปล่าวโพดเนือปู

竹笙虫草花豆腐汤  
Double-boiled bamboo pith and soft tofu with healthy cordyceps flower soup 270  
ซุปล่าวหู้เชื้อไผ่

正宗酸辣湯  
Sichuan hot and sour soup 290  
ซุปล่าวฉวน

三丝鱼唇羹  
Braised three treasure with fresh fish maw shredded broth 850  
ซุปล่าวสามแซ่

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

ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

(精選海鮮)  
LIVE SEAFOOD

生猛龍蝦  
Lobster 100 grams 480 Baht /  
กุ้งมังกร

游水星斑  
Live red groupa 100 grams 390 Baht  
ปลาเก๋าแดง

膏蟹 / 肉蟹  
Sea crab 100gm 220 Baht  
ปูไข่/ปูทะเล

活海石斑  
Black groupa 100 grams 220 Baht  
ปลาเก๋าดำ

深海鱸魚  
Seabass 100 grams 180 Baht  
ปลากะพง

筍殼魚  
Bamboo fish 100 grams 220 Baht  
ปลานู้

自選制作 (蝦及龍蝦)  
Recommended cooking styles  
for lobster and sea crab

自選制作 (魚類)  
Recommended cooking styles  
for fish

港式 X.O 醬爆  
Stir-fried with XO sauce  
ผัดซอสเอ็กซ์โอ

港式清蒸  
Steamed Hong Kong style  
นึ่งแบบฮ่องกง

川式辣子炒  
Stir-fried Sichuan style spicy garlic sauce  
ผัดซอสเสฉวน

古法菜香蒸  
Steamed spicy Chinese preserved cabbage  
with garlic flavored

上湯云腿芝士焗  
Wok baked superior stock  
with cheese and minced Yunam ham  
ผัดยอดซูปยูนานแฮม

นึ่งผักกาดดองซอสกระเทียม

健胃攪菜蒸  
Steamed with pickled olive sauce  
นึ่งผักดองซอสน้ำมันมะกอก







金沙麦片炒  
Wok-fried with crispy oats salted egg yolk sauce  
ผัดไข่เค็มคลุกข้าวโอ๊ต

避風塘  
Chilli and garlic  
ทอดพริกกระเทียม

(請向部長查問價格及貨源)  
Please check availability and market price of all the above items with your server.  
กรุณาสอบถามรายการอาหารทะเลและราคากับพนักงานของห้องอาหาร

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

## 海鮮小炒 SEAFOOD

	Per portion	
干煎生虾碌 Stir-fried river prawns with spicy ginger tomato garlic sauce กุ้งแม่น้ำผัดซอสพริกมะเขือเทศ		780
 京烧密汁焗雪鱼 Oven baked snow fish in honey teriyaki sauce and crab meat egg white ปลาหิมะอบน้ำผึ้ง		680
 Chardonnay, Altos, Terrazas, Mendoza, Argentina	Bottle	2,400
姜葱爆炒三鲜 Sautéed trio seafood with ginger and spring onion clay pot สามสหายทะเลหม้อดิน		990
XO 鲍鱼仔炒带子 Stir-fried X.O. abalone and scallop, sweet honey bean เป่าฮื้อหอยเชลล์ผัดซอสเอ็กซีโอ	Small	Medium
	990	1,590
 避風塘蝦球 Deep-fried prawns with garlic and chilli กุ้งเจียนซอสพริกกระเทียม	720	1,020
鱼香班片炒时蔬 Sautéed garoupa fillet with home-made chilli paste and seasonal greens เนื้อปลาเก๋าผัดซอสพริกเสฉวน	550	860
京蒜双菇雪鱼煲 Simmered fried snow fish with leek, duo of mushrooms in hot pot เนื้อปลาหิมะน้ำแดงหม้อดิน	650	950
海鲜豆付煲 Braised assorted seafood with fried tofu in clay pot ซีฟู้ดเต้าหู้น้ำแดงหม้อดิน	550	950
 脆炸香茅软壳蟹 Deep-fried soft shell crab with lemon grass sour cream sauce ปูนิ่มทอดซอสตะไคร้	550	850
 Sauvignon Blanc, Satellite by Spy Valley, Marlborough, New Zealand	Bottle	2,300
	Glass	520
川式玉簪虾球 Wok-fried prawn skewer with asparagus in Sichuan garlic sauce กุ้งแก้วผัดซอสเสฉวน	720	1,020
 Chardonnay, Graffigna Classic, Sanjuan, Argentina	Bottle	2,200
	Glass	450
山椒虾酱炒螺片 Wok-fried sea whelk with wild chili Hong Kong shrimp paste หอยสังข์ผัดซอสกะปิฮ่องกง	950	1,590

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

ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

家禽  
POULTRY

	Half	Whole
脆皮芝麻鸡 Summer Palace roasted crispy sesame seed chicken with spring onion and ginger dressing ไก่ย่างซั่มเมอ์ฟาเลซ	360	700
	Small	Medium
公保腰果鸡丁 Sautéed diced chicken with dried chilli, black vinegar sauce and cashew nuts ไก่ผัดพริกเม็ดมะม่วงหิมพานต์	380	760
油条马蹄炒鸡球 Sautéed diced chicken with water chestnuts and spicy crispy dough ไก่ผัดแห้วสดเลิศรส	380	760
龙凤韭皇炒鲍丝 Wok-fried shredded abalone with shrimp, chicken, yellow chives and bean sprout ไก่ผัดเป้าฮื้อเส้นกับกุ้งกั๊ยช่ายขาว	390	760
 五香辣子鸡 Deep-fried five spice boneless chicken with Sichuan peppercorn in curry leaf เนื้อไก่ทอดผัดพริกเสฉวน	350	700
 Cabernet, Crombolo's Block, Brokenhills Estate McLaren Vale, Australia	Bottle	2,300
	Glass	550
鲍鱼焖鱼鳔鸡煲 Simmered cooked mini abalone with fish maw chicken hot pot เป้าฮื้อกระเพาะปลาไก่หม้อดิน	790	1,550
辣味海参螺肉煮火鸭 Braised roasted duck, sea cucumber and top shell with spicy Sichuan peppercorn sauce เปิดต๋นปลิงทะเลและหอยสังข์ผัดพริกเสฉวน	690	1,380


牛, 猪和羊  
BEEF, PORK AND LAMB

	Small	Medium
 怪味蒜辣爆火腩 Wok-fried crispy pork belly with spicy garlic sweet and sour soya sauce หมูกรอบซอสเปรี้ยวหวาน	390	720
 Semillon Sauvignon Blanc, Clancy's, Peter Lehmann, South Australia	Bottle	1,600
	Glass	460
味鱼椒干爆肉片 Braised pork slice with spicy salt fish, lady fingers หมูตุ๋นปลาเค็ม	360	720
 黑椒牛柳粒 Wok sautéed beef tenderloin cube with black peppercorns เนื้อผัดพริกไทยดำ	830	1,430
 Pinot Noir, Brancott Estate, Marlborough, New Zealand	Bottle	2,500
	Glass	600


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

ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

牛, 豬和羊  
BEEF, PORK AND LAMB

	Small	Medium
中式煎牛仔柳 Hong Kong beef tenderloin เนื้อสันในผัดฮ่องกงสไตล์	520	750
 京蔥醬爆羊柳 Wok sautéed Australian lamb with leek and chilli sauce เนื้อแกะผัดซอสพริกต้นกระเทียม	700	1,020
古法萝卜焖牛脸颊 Stew Wagyu beef cheeks with radish traditional hot pot เนื้อวากิวตุ๋นหม้อดิน	450	820
家乡东坡肉配馒头 Braised pork belly home-made style with mini soft bun หมูตุ๋นหมั่นโถ	420	720



蔬菜類  
SIDES

	Small	Medium
漁香菠菜豆腐 Deep-fried spinach and bean curd with spicy Sichuan eggplant and minced chicken sauce เต้าหู้ผัดปวยเล้งไก่สับซอสเสฉวน	350	650
蟹粉带子炸豆腐 Braised fried soft tofu with abalone, scallop and superior crab roe sauce สองกษัตริย์ซอสมันปู	400	750
鱼唇三丝扒时蔬 Braised fish lip and assorted mushrooms with seasonal greens กระเพาะปลาเส้นเห็ดหอมน้ำแดง	420	720
 海中宝煮双蔬 Poached vegetable duo with shredded abalone, sea cucumber and dry scallop superior stock สามเซียนตุ๋นผักสองสหาย	420	720
咸鱼鸡粒茄子煲 Braised bean curd with eggplant, chicken and salted fish in traditional style มะเขือยาวไก่สับปลาเค็มหม้อดิน	420	720
肉松金钩干炒鬼豆 Sautéed string bean and spicy minced pork, dry shrimp with meat floss ถั่วแขกผัดหมูสับและกุ้งแห้ง	320	560

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

ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

## 齋素菜 VEGETARIAN

	Per person	
菠菜竹筴豆腐羹 Braised bamboo pith and spinach with bean curd broth ชุปเห็ดไผ่ผักปวยเล้งเต้าหู้น้ำแดง	230	
脆炸素北京鸭片 Deep-fried crispy bean curd with pickled cucumber in Peking duck style เป็ดปักกิ่งเจ	290	
	Small	Medium
酸甜蓮藕炸 Stir-fried crispy lotus root with sweet and sour sauce รากบัวผัดซอสเปรี้ยวหวาน	250	490
素 XO 酱露笋炒鲜菌 Stir-fried assorted fresh mushrooms with asparagus and vegetarian XO sauce เห็ดรวมผัดซอสเอ็กซ์โอ	300	590
 Cabernet, Crombolo's Block, Brokenhills Estate McLaren Vale, Australia	Bottle	2,300
	Glass	550
 密豆银杏烩豆腐 Braised fried tofu with honey bean and ginkgo nuts เต้าหู้ถั่วลันเตาแปะถั่วถั่วน้ำแดง	280	500
雪菜红烧豆腐 Slow braised Hong Kong snow vegetables with fried soft tofu เต้าหู้น้ำแดงผักดองฮ่องกง	300	590
榄菜玉香炒糙米饭 Wok-fried brown rice with olive, sweet corn and diced vegetable ข้าวกล้องผัดเจ	280	500

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

ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.



## 主食 RICE AND NOODLES

	Small	Medium
 海味鲍汁烩生面 Braised wonton noodles with sea treasure, shredded abalone broth บะหมี่ฮ่องกงเสา	420	800
 <i>Château Lacroix (Merlot), Bordeaux Superieur, Bordeaux, France</i>	Bottle Glass	1,800 450
 夏宫金殿炒飯 Summer Palace fried rice ข้าวผัดซ้่มเมอร์พาเลซ  海鲜极酱炒饭 Wok-fried rice with seafood and XO sauce ข้าวผัดทะเลซอสเอ็กซ์โอ	380	760
 <i>Syrah, Spring, Granmonte, Asoke Valley / Khao Yai, Thailand</i>	Bottle Glass	1,500 420
星洲炒米粉 Wok-fried rice vermicelli, Singapore style เส้นหมี่สิงคโปร์	380	760
干炒鸡丝寿面 Sautéed noodles with shredded chicken and yellow chives บะหมี่โซเมนผัดแห้งไก่เส้น	320	640
蟹粉菘子菇焖伊府面 Braised E-Fu noodles with superior crab roe sauce, shimeiji mushroom and yellow chives บะหมี่อีฟูผัดซอสมันปู	360	720
葡汁海鲜焗饭 Oven baked seafood fried rice, Portuguese sauce ข้าวอบหม้อดินโปรตุเกส   <i>Château Bonnet (Merlot Cabernet), Bordeaux, France</i>	420	800
	Bottle Glass	2,500 500
		Portion
味鱼海鲜汤捞面 Braised poached Yang Chun noodles with salted fish and seafood served with superior stock บะหมี่หยางซุนซีฟู้ด		360
姜葱生虾煎生面 Pan-fried superior river prawns broth with crispy Hong Kong noodle หมี่กรอบกุ้งแม่น้ำซิงตันหอม		780

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

ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

甜品  
DESSERTS

Per portion

马来糕伴热巧克力香草雪糕

Warm green sponge cake, vanilla ice-cream with rum hot chocolate sauce  
เค้กชาเขียวไอศกรีมวานิลลาราดซอสช็อกโกแลต

280

橙汁香芒班戟卷

Mango pancake rolls with orange sauce  
แพนเค้กมะม่วง

220

酸梅炖雪梨


Chilled Chinese pear with preserved sour plum  
สลี่เย็นทรงเครื่อง

220

凍香芒而布甸

Mango pudding with evaporated milk  
พุดดิ้งมะม่วง

180

 人参芦荟炖红枣拼抹茶雷沙球


Double-boiled ginseng with aloe vera red date syrup  
served with Matcha black sesame ball  
บัวลอยงาดำตุ๋นโสม

220

香茅果冻荔枝 Mojito 雪酪

Chilled lemon grass jelly with lychee mojito sorbert  
and banana oreo ball  
เยลลี่ตะไคร้กับเชอร์เบทล้นจี

220

 椰盅芒果西米露

Chilled whole coconut served with mango puree, sago pearls  
and ice-cream  
สตูมมะม่วงในมะพร้าว

290

鮮時果拼盤

Seasonal fruit platter  
ผลไม้ตามฤดูกาล

260

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

ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

## LOBSTER SPECIALTIES

龙虾刺身

Lobster sashimi

ซาซิมิกุ้งมังกร

Market Price

沙律鲜果龙虾

Chilled lobster with fruit salad

สลัดกุ้งมังกรผลไม้

Market Price

蒜茸蛋白蒸龙虾

Steamed lobster with fried garlic and egg white

กุ้งมังกรนึ่งซอสไข่ขาว

Market Price

豆豉姜葱爆龙虾

Wok-fried lobster with ginger, spring onion and black bean

กุ้งมังกรผัดเต้าซี่

Market Price

XO 酱爆龙虾

Stir-fried lobster with XO chilli sauce

กุ้งมังกรผัดซอสเอ็กซ์โอ

Market Price

椒盐炸龙虾

Deep-fried lobster with salt and spicy sauce

กุ้งมังกรทอดพริกเกลือ

Market Price

上汤焗龙虾煲

Simmered lobster in superior stock served in a clay pot

กุ้งมังกรตุ๋นยอดซุปร่ม้อดิน

Market Price

黑椒焗龙虾

Stir-fried lobster with black pepper sauce

กุ้งมังกรผัดพริกไทยดำ

Market Price

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

ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.



*S*UMMER  
PALACE