



Chinese Set Menu

SET 1 ราคา 9,000 บาทสุทธิ
10 ท่าน (ไม่รวมเครื่องดื่ม)
เลือกรายการอาหารได้อย่างละ 1 ชนิด
(Select 1 from each item)

ออเดิร์ฟ - HORS D'OEUVRES

- ออเดิร์ฟพร้อมรวมมิตร
Assorted hot hors d'oeuvres
- สลัดปลาเงิน
Fresh fruit salad with Shirauo fish
- ทิมซ่ารวมมิตร ของนึ่ง, ของทอด
Assorted special dim sum

ซุ๊ป - SOUP

- หูฉลามทรงเครื่อง
Braised shark's fin with assorted meat
- ซุ๊ปกระเพาะปลาสดทรงเครื่องเนื้อปู
Fesh fish maw soup with crab meat
- ซุ๊ปกังปวยสามแซ่ปูอัด
Dried scallops and kani (crab stick) in brown soup

ย่าง - GRILLED

- เป็ดปักกิ่ง - เนื้อเป็ดปรุง 1 รายการ
Peking duck
- หมูหันหนังกรอบ (เพิ่ม 1,000 บาท)
Barbecued suckling pig (extra charge THB 1,000)
- ไก่บ้านทอดน้ำปลา (ก๊วยซา)
Deep-fried chicken with fish sauce
- สเต็กหมูโชนาพาเลซ
China Palace pork steak

ซีฟู้ด - SEAFOODS

- หอยเชลล์ออสเตอร์เสิร์ฟนึ่งกระเทียมวุ้นเส้น
Steamed scallops with garlic and glass noodles
- กุ้งแช่บ๊วย (ครีมสลัด, นึ่งพริกมะนาว)
Prawns cooked in any style
(cream salad or lemon, chili, salt and garlic sauce)

ผัก - VEGETABLES

- ผักปวยเล้งราดเนื้อปูกับไข่กุ้งญี่ปุ่น
Sautéed Chinese spinach topped with crab meat and tobiko (shrimp egg)
- ผักคะน้าราดซอสเอ็กซีโอ
Sautéed kale with X.O. sauce
- ผักคะหล่ำปลีไม่ธรรมดา
Unforgettable special stir-fried cabbage
- ถั่วหวานผัดซอสมาลัยจีน
Sautéed sugar snap pea with malaijan sauce

ปลา - FISH

- ปลาหิมะปรุงตามสั่ง (เพิ่ม 600 บาท)
Snow fish cooked in any style (extra charge THB 600)
- ปลากะพงทอดน้ำปลา
Deep-fried sea bass with fish sauce
- ปลากะพงนึ่งซีอิ๊ว, น้ำแดง
Steamed sea bass with soya sauce or in brown sauce

ข้าว - ก๋วยเตี๋ยว / RICE - NOODLES

- ก๋วยเตี๋ยวแต้จิ๋วทะเล
Fried rice noodles with seafood
- หมี่ซั่วผัดแห้งทะเล
Fried egg noodles with seafood
- ข้าวผัดทะเลซอสเอ็กซีโอ
Fried rice with seafood and XO sauce

ของหวาน - DESSERTS

- สาคุแคนตาลูป
Sweet sago and cantaloupe in coconut milk
- บัวลอยน้ำขิง
Sweet sesame dumpling in ginger syrup
- แป๊ะก๊วยเกาลัดบดร้อน
Sweet ginkgo nuts with mashed Chinese chestnuts
- ผลไม้ตามฤดูกาล
Seasonal fresh fruit



Chinese Set Menu

SET 2 ราคา 12,000 บาทสุทธิ

10 ท่าน (ไม่รวมเครื่องดื่ม)

เลือกรายการอาหารได้อย่างละ 1 ชนิด

(Select 1 from each item)

ออเดิร์ฟ - HORS D'OEUVRES

- ออเดิร์ฟพร้อมรวมมิตร
Assorted hot hors d'oeuvres
- สลัดปลาจีน
Fresh fruit salad with Shirauo fish
- ต้มซ่ารวมมิตร ของนี้, ของทอด
Assorted special dim sum

ซุ๊ป - SOUP

- หูฉลามเนื้อปู
Braised shark's fin with crab meat in brown soup
- ซุ๊ปกระเพาะปลาสดทรงเครื่องเนื้อปู
Fesh fish maw soup with crab meat
- หูฉลามเยื่อไผ่น้ำแดง
Braised shark's fin with bamboo piths in brown soup

ย่าง - GRILLED

- เป็ดปักกิ่ง - เนื้อเป็ดปรุง 1 รายการ
Peking duck
- หมูหันหนังกรอบ (เพิ่ม 1,000 บาท)
Barbecued suckling pig (extra charge THB 1,000)
- ไก่บ้านแซ่เหล้ากับแมงกะพรุนฮ่องกง
Drunken chicken and jelly fish with sesame
- สเต็กหมูโซน่าพาเลซ
China Palace pork steak

ปูทะเล, ปลิงทะเล - SEA CRAB, SEA CUCUMBER

- ปูทะเลผัดไข่เค็ม
Sautéed sea crab with salted egg
- ปูทะเลอบพริกเกลือ
Baked sea crab with chili and salt
- ปลิงทะเลผัดตะเพรา
Sautéed sea cucumber with basil leaves

ซีฟู้ด - SEAFOODS

- หอยเชลล์อบสเตรเสียนึ่งกระเทียมจูนเส้น
Steamed scallops with garlic and glass noodles
- กุ้งแช่บ๊วย (ครีมสด, ผงพริกมะนาว)
Prawns cooked in any style
(cream salad or lemon, chili, salt and garlic sauce)

ปลา - FISH

- ปลาหิมะปรุงตามสั่ง (เพิ่ม 600 บาท)
Snow fish cooked in any style (extra charge THB 600)
- ปลาแซลมอนนึ่งซีอิ๊ว, ย่างซีอิ๊ว, อบเต้าซี่
Salmon cooked in any style
- ปลากะพงนึ่งซีอิ๊ว, ย่างซีอิ๊ว, อบเต้าซี่, ทอด
Sea bass cooked in any style

ข้าว - ก๋วยเตี๋ยว / RICE - NOODLES

- หมี่ซั่วผัดแห้งทะเล
Fried egg noodles with seafood
- ไข่หมี่ซอสเอ็กซีโอ
Fried e-mee noodles with XO sauce
- ข้าวผัดฮกเกี้ยน
Fried rice Fook Kien styl

ของหวาน - DESSERTS

- งาดำแปะก๊วย
Sweet black sesame with ginkgo nut
- แปะก๊วยเกาลัดบด
Sweet ginkgo nuts with mashed Chinese chestnuts
- แปะก๊วยรวมมิตรร้อน, เย็น
Hot or cold ginkgo nuts in Syrup
- พุทราจีนสอดไส้กล้วยหอมทอด
Deep-fried Chinese jujube stuffed with banana



Chinese Set Menu

SET 3 ราคา 15,000 บาทสุทธิ
10 ท่าน (ไม่รวมเครื่องดื่ม)
เลือกรายการอาหารได้อย่างละ 1 ชนิด
(Select 1 from each item)

ออเดิร์ฟ - HORS D'OEUVRES

- ปอเปี๊ยะกุ้งสาโยหม (ท่านละ1ที่)
Shrimps spring rolls "Sai Mai"
- หอยเชลล์ผัดซอสเซี่ยงไฮ้
Sautéed scallops with Shanghai sauce
- ออเดิร์ฟร้อนพิเศษ 4 อย่าง
Assorted hot hors d'oeuvres

ซุ๊ป - SOUP

- หูฉลามเนื้อปู (ท่านละ1ที่)
Braised shark's fin soup with crab meat
- หูฉลามกั้งปวยเห็ดเข็มทอง (ท่านละ1ที่)
Braised shark's fin soup with dried scallop and golden needle mushroom
- หูฉลามเยื่อไผ่ ท่านละ 1 ที่
Braised shark's fin soup with bamboo piths in brown soup

ย่าง - GRILLED

- หมูหันฮ่องกง (กรุณาจองล่วงหน้า1วัน) เพิ่ม 800 บาท
Suckling pig Hong Kong style (extra charge THB 800)
- เป็ดปักกิ่ง - เนื้อเป็ดปรุง 1 รายการ
Peking duck
- เนื้อแกะนิวซีแลนด์ย่างเครื่องเทศเสฉวน
Grilled New Zealand lamb with Szechuan spices

ปูทะเล, ปลิงทะเล - SEA CRAB, SEA CUCUMBER

- ปูทะเลผัดไข่เค็ม
Sautéed sea crab with salted egg
- ปูทะเลนึ่งซีอิ๊ว
Steamed sea crab with soya sauce
- ปลิงทะเลผัดใบกะเพรา
Sautéed sea cucumber with basil leaves

ขาห่าน - GOOSE WEB

- ขาห่านอบแห้งหม้อดิน
Baked goose webs with Chinese herbs in casserole
- เป๋าฮื้อเจียนคะน้าฮ่องกง (1 ตัว/กระป๋อง)
Sautéed abalone with Hong Kong kale

ผัก - VEGETABLES

- ถั่วงอกผัดซอสมาลัยจีน
Sautéed sugar snap pea with malaijan sauce
- คะน้าผัดซอสเอ็กซีโอ
Sautéed kale with XO sauce
- ผักโขมหยกสามสี
tewed spinach topped with preserved egg
- คะน้าฮ่องกงราดเป๋าฮื้อเส้น
Fried Hong-Kong kale with shredded abalone

ปลา - FISH

- ปลาจาระเม็ด-ครีมสลัด (เต้าเต๋ย) (กรุณาจองล่วงหน้า 1 วัน)
Deep fried pomfret with cream salad
- ปลาหิมะ ปรุงรสตามสั่ง
Snow fish cooked in any style
- ปลาเก๋า ปรุงรสตามสั่ง (กรุณาจองล่วงหน้า1วัน)
Garoupa cooked in any style

ข้าว - ก๋วยเตี๋ยว / RICE - NOODLES

- ข้าวผัดทะเลซอสเอ็กซีโอ
Fried rice with seafood and XO sauce
- ก๋วยเตี๋ยวผัดทะเลพริกไทยดำ
Fried rice noodles with seafood and black pepper sauce
- บะหมี่แฮมเนื้อปู
Fried egg noodles with ham and crab meat

ของหวาน - DESSERTS

- แปะก๊วยครีมเกาลัดอบร้อน
Sweet ginkgo nuts with mashed Chinese chestnuts
- เผือกทอดคำออบ (เสิร์ฟพร้อมน้ำซัง)
Baked mashed taro (served with ginger syrup)
- แปะก๊วยถั่วลิสงอบ
Sweet ginkgo nuts with mashed peanuts



Chinese Set Menu

SET 4 ราคา 19,000 บาทสุทธิ

10 ท่าน (ไม่รวมเครื่องดื่ม)

เลือกรายการอาหารได้อย่างละ 1 ชนิด

(Select 1 from each item)

ออเดิร์ฟ - HORS D'OEUVRES

- ปอเปี๊ยะกุ้งสาวยโหม (ท่านละ1ที่)
Shrimps spring rolls "Sai Mai"
- สลัดปลาเงิน (ท่านละ1ที่)
Fresh fruit salad with shirauo fish
- ออเดิร์ฟร้อนพิเศษ 4 อย่าง
Assorted hot hors d'oeuvres

ซุ๊ป - SOUP

- หูฉลามเนื้อปูหม้อดิน (ท่านละ1ที่)
Braised shark's fin soup with crab meat in casserole
- ซุ๊ปกระเพาะปลาสดเป่าอื้อน้ำใส (ท่านละ1ที่)
Fresh fish maw soup
- หูฉลามน้ำแดง (ท่านละ1ที่)
Braised shark's fin in brown soup

ย่าง - GRILLED

- หมูหันฮ่องกง (กรุณาจองล่วงหน้า1วัน)
Suckling pig Hong Kong style
- เป็ดปักกิ่ง - เนื้อเป็ดปรุง 1 รายการ
Peking duck
- เนื้อแกะนิวซีแลนด์ย่างเครื่องเทศเสฉวน
Grilled New Zealand lamb with Szechuan spices

ปูทะเล - SEA CRAB

- ปูทะเลผัดไข่เค็ม
Sautéed sea crab with salted egg
- ปูทะเลผัดพริกเกลือ
Sautéed sea crab with chili and salt
- ปูทะเลนึ่งซีอิ๊ว
Steamed sea crab with soya sauce

กุ้ง - เป่าอื้อ RIVER PRAWNS - ABALONE

- กุ้งแม่น้ำอบยอดซุ๊ป-บะหมี่
Baked river prawns with soup and egg noodle
- เป่าอื้อออสเตรเลียเจียนคะน้าฮ่องกง
Sautéed Australian abalone with Hong Kong kale

ผัก - VEGETABLES

- ผักโขมหยกสามสี
Stewed spinach topped with preserved egg
- ถั่วหวานผัดซอสมาลัยจีน
Sautéed sugar snap pea with malaijan sauce
- คะน้าฮ่องกงราดเป่าอื้อเส้น
Fried Hong Kong kale with shredded abalone

ปลา - FISH

- ปลาจาระเม็ด-ครีมสลัด (แต่เดี๋ย) (กรุณาจองล่วงหน้า 1 วัน)
Deep fried pomfret with cream salad
- ปลาหิมะ ปรุงรสตามสั่ง
Snow fish cooked in any style
- ปลาเก๋า ปรุงรสตามสั่ง (กรุณาจองล่วงหน้า1วัน)
Garoupa cooked in any style

ข้าว - ก๋วยเตี๋ยว / RICE - NOODLES

- บะหมี่แห้งเนื้อปูเปิดย่าง
Fried egg noodles with crab meat and grilled duck
- ข้าวต้มชุด พร้อมกับข้าว 4 อย่าง
Boiled rice set
- ข้าวผัดทะเลซอสเอ็กซีโอ
Fried rice with seafood and XO sauce

ของหวาน - DESSERTS

- พุดราจีนสอดไส้กล้วยหอมทอด
Deep-fried Chinese jujube stuffed with banana
- แป้งท้าวบัวลอยน้ำขิง
Sweet sesame dumpling with ginkgo nuts
- แป้งท้าวครีมเกาลัดบด
Sweet ginkgo nuts with mashed Chinese chestnuts



Chinese Set Menu

SET 5 ราคา 24,000 บาทสุทธิ
10 ท่าน (ไม่รวมเครื่องดื่ม)
เลือกรายการอาหารได้อย่างละ 1 ชนิด
(Select 1 from each item)

ออเดิร์ฟ - HORS D'OEUVRES

- ปอเปี๊ยะกุ้งสาวยุโรป (ท่านละ 1 ทัพ)
- สลัดกุ้งน้ำส้มซันควิก
- ออเดิร์ฟร้อนพิเศษ 4 อย่าง

ซุ๊ป - SOUP

- หูฉลามแผ่นน้ำใสแฮมยูนนาน (ท่านละ 1 ทัพ)
- ซุ๊ปก้ามปูเหี่ยวไฟน้ำใส (ท่านละ 1 ทัพ)
- หูฉลามแผ่นน้ำแดง (ท่านละ 1 ทัพ)

ย่าง - GRILLED

- หมูหันฮ่องกง (กรุณาจองล่วงหน้า 1 วัน)
- เป็ดปักกิ่ง - เนื้อเป็ดปรุง 1 รายการ
- เนื้อแกะย่างเครื่องเทศเสฉวน

ปูทะเล, ปลิงทะเล - SEA CRAB, SEA CUCUMBER

- ปูทะเลผัดเต้าหู้ฮ่องกง
- ปูทะเลนึ่งซีอิ๊ว
- ปลิงทะเลผัดไข่เค็ม
- ปลิงทะเลผัดใบกะเพรา

เป๋าฮื้อ, กุ้ง, กุ้ง

ABALONE, ROCK LOBSTER, PRAWNS

- เป๋าฮื้อกระเพาะปลาสดหม้อดิน
- เป๋าฮื้อออสเตรเลียเจียวน้ำมันหอยกับพริกขี้หนู

ผัก - VEGETABLES

- ผักโต้วเหี่ยวราดกุ้งปวย
- ผักยอดมะระราดเนื้อปู
- ผักโขมราดกุ้งปวย

ปลา - FISH

- ปลาจาระเม็ด-ครีมสลัด (เต้าหู้) (กรุณาจองล่วงหน้า 1 วัน)
- ปลาหมึก ปรุงตามสั่ง
- ปลาเก๋า ปรุงตามสั่ง (กรุณาจองล่วงหน้า 1 วัน)

ข้าว - ก๋วยเตี๋ยว / RICE - NOODLES

- ก๋วยเตี๋ยวน้ำ
- ข้าวต้มชุด พร้อมข้าว 4 อย่าง
- ข้าวอบกุ้งหน้าเลียบหม้อดิน

ของหวาน - DESSERTS

- งาดำแปะก๊วย
- แปะก๊วยตุ๋นในลูกมะพร้าวอ่อน