

# *Jasmine Chinese Love (THB 7,800 | Table)*

ออเดิร์ฟเย็น 7 สี

(โปลโลงูหมู – โปลโลงูไก่ – แฮม – ขาหมู – หมูแก้ว – ไช้พันปี – เม็ดมะม่วง)

*Seven kinds of cold Hors d'oeuvres*

กระเพาะปลาน้ำแดง หรือ ซุปเห็ดเป๋าฮื้อ หรือ ซุปเห็ดเข็มทอง – ไก่เส้น

*Prawns soup in Chinese style / Abalone mushroom in brown sauce /  
Chicken & Enokitake in brown sauce*

ผัดโหงวกำวย หรือ ห้อยจ้อปู หรือ เย็นตาโฟแห้งทะเลรวม

*Chicken with five fruits/Deep fried crab Meat Roll / Mix Seafood with red sauce*

กุ้งทอดครีมสลัด หรือ เป็ดยัดไส้เม็ดเกาลัด หรือ ขาหมูหม่านโถว

*Deep fried wrapped prawns with cream salad / Stuffed Duck with Chestnuts /  
Braised pork knuckle with Chinese breads*

ปลาต้มขมิ้นมะนาว หรือ เนื้อปลาทะเลทอดราดสามรส หรือ ปลาต้มขมิ้นทอดน้ำตก

*Steamed red tilapia with chili lemon sauce / Deep fried marine fish with sweet & sour chili sauce /  
Deep fried red tilapia with Dried Chili Sauce & mint leaves*

ข้าวอบเผือก – เบคอน หรือ ผัดหมี่ฮกเกี้ยน – หมูแดง หรือ ข้าวผัดกุ้ง-แฮม

*Baked Taro with rice and bacon/ Fried egg noodle “Fukien” style with red Bar -BQ Pork /  
Fried rice with Prawns and Ham*

ไก่อ๋นตุ๋นเห็ดหอมยาจีน หรือ เห็ดหอมตุ๋นกระดูกหมูยาจีน หรือ ต้มแซ่บกระดูกหมูอ่อน

*Double boiled black mushroom and Pork ribs with Chinese herb / Spicy local soup with pork ribs  
/ Braised duck with pickled lemon soup*

เต้าทึงร้อน/เย็น หรือ แปะก๊วยตุ๋นเห็ดหูหนูขาวร้อน หรือ กล้วยหอมทอด

*Assorted hot or cold Chinese dessert/ Braised ginkgo nuts and white jelly fungus in hot syrup /  
Deep fried banana with in syrup*