

# Jasmine Sweet Menu (THB 8,800 | Table)

ออเดิร์ฟ ร้อน-เย็น 4 อย่าง

(เปาะเปี๊ยะ – ปลาทิพย์ – โบโลญาไก่ – ยำสาหร่ายญี่ปุ่น)

*Four kinds of cold Hors d'oeuvres*

ซุปรืดเป่าอื้อ หรือ ซุปรืดเข็มทอง – ไก่เส้น หรือ กระจ่างปลาแห้ง

*Abalone mushroom in brown sauce / Chicken & Enokitake in brown sauce  
/ Fish maw in brown soup*

เป่าอื้อสดราดซอสผัก หรือ ผักสี่สหายน้ำแดง หรือ เส้นตาโพแห้งทะเลรวม

*Fresh abalone with young kale / Sauteed mixed vegetables with brown sauce  
/ Seafood noodles with red sauce*

ขาหมูตุ๋นชาจินทอดกรอบ หรือ ไก่อบเกลือ หรือ เป็ดย่าง – หมูแดง

*Deep fried pork knuckle / Roasted chicken with salt / Roasted duck and BBQ. Pork*

กุ้งทอดครีมสลัด หรือ กุ้งนึ่งกระเทียม หรือ กุ้งคั่วพริกเกลือ

*Deep fried prawns with cream salad /  
Steamed prawns with garlic / Fried prawns with chilies and salt*

ปลากระพงนึ่งซีอิ้ว หรือ ปลากระพงนึ่งมะนาว หรือ ปลาช่อนทอดน้ำตก

*Steamed Sea bass in Soya sauce / Steamed Sea bass with chili lemon sauce/  
Deep fried snakehead fish with spicy Salad & Mint leaves*

ข้าวผัดปู หรือ หม้ออบหมูซีอิ้ว หรือ ผัดหมี่ฮกเกี้ยน

*Fried rice with Crab meat / Baked pork with Soya sauce & noodle  
/ Fried egg noodle "Fukien" style*

เป็ดตุ๋นมะนาวดอง หรือ สามเซียนตุ๋นชาจิน หรือ ต้มยำไก่บ้าน

*Double boiled duck soup with pickled lemon / Double boiled pork ribs, chicken wings  
and Fish maw Chinese herb / Spicy local chicken soup*

เผือกกวนแปะก๊วย หรือ แปะก๊วยตุ๋นมะพร้าวอ่อน หรือ เต้าหูนมสดฟรุ้ตสลัด

*Ginkgo nuts with sweet taro mousse / Boiled ginkgo nuts with young coconut  
/ fresh milk pudding with fruit salad*