

Jasmine Chinese Luxury (THB 11,000 | Table)

ออเดิร์ฟ ร้อน- เย็น 4 อย่าง
(เปาะเปี๊ยะ – ปลาทิพย์ – ขนมจีบ – ข้าเห็ดสาหร่ายญี่ปุ่น)
Four kinds of cold Hors d'oeuvres

หูลลามทรงเครื่อง
Shark fin soup

เป้าฮ้อสดราดซอสผัก หรือ ผักสี่สหายน้ำแดง หรือ เย็นตาโฟแห้งทะเลรวม
*Fresh abalone with young kale / Steamed four kind of vegetables with brown sauce
/ Seafood with red sauce*

กุ้งทอดครีมสลัด หรือ กุ้งนึ่งกระเทียม หรือ กุ้งคั่วพริกเกลือ
*Deep fried prawns with cream salad /
Steamed prawns with Soya sauce and garlic / fried Prawns with chilies and salt*

เป็ดย่าง – หมูแดง หรือ ไก่แซ่เหล้า-เมงกระพรวน้ามันงา หรือ ขาหมูหมั้น โฉว
*Roasted duck and BBQ. Pork / Drunken chicken and jelly fish in sesame oil
/ Braised pork knuckle and Chinese bread*

ปลากระพงนึ่งซีอิ้ว หรือ ปลากระพงนึ่งมะนาว หรือ ปลาเก๋าทอดสามรส
*Steamed Sea bass in Soya sauce/ Steamed Sea bass with chili lemon sauce/
Deep fried Grouper with sweet & sour chili sauce*

ข้าวอบเผือก – เบคอน หรือ ผัดหมี่ฮ่องกง หรือ ผัดหมี่ฮกเกี้ยน
*Baked Taro with rice and bacon / Fried egg noodle “Hong Kong” style
/ Fried egg noodle “Fukien” style*

หัวปลาเผือกหม้อไฟ หรือ สามเซียนตุ๋นยาจีน หรือ ไก่บ้านตุ๋นเชื้อไผ่ยาจีน
*Fish head soup with taro in hot pot / Double boiled pork ribs , chicken wings and Fish maw
with Chinese herb/ Double boiled chicken and Bamboo pith with Chinese herb*

บัวลอยน้ำจิง หรือ แป๊ะก๊วยตุ๋นมะพร้าวอ่อน หรือ เต้าหู้นมสด-ฟรุ๊ตสลัด
*Dumpling sesame in ginger syrup / Braised ginkgo nuts with young coconut
/ fresh milk pudding with fruit salad*