

Chinese Set Menu I
THB 9,800.- per table (for 10 persons)

Set A	Set B	Set C
<p>Four kinds of hot and cold hors d'oeuvre ออร์เดิร์ฟร้อน-เย็น 4 อย่าง ***</p>	<p>Four kinds of hot and cold hors d'oeuvre ออร์เดิร์ฟร้อน-เย็น 4 อย่าง ***</p>	<p>Four kinds of hot and cold hors d'oeuvre ออร์เดิร์ฟร้อน-เย็น 4 อย่าง ***</p>
<p>Sweet and sour soup "Szechuan style" ซุปลเสฉวน ***</p>	<p>Fish maw soup with Chinese gravy and crab meat กระเพาะปลา น้ำแดงเนื้อปู ***</p>	<p>Fish maw soup with Chinese gravy and crab meat กระเพาะปลา น้ำแดงเนื้อปู ***</p>
<p>Baked duck stuffed with Chinese flower เป็ดซัดไส้ดอกไม้อจีน ***</p>	<p>Sautéed duck in red wine เป็ดอบเหล้าแดง ***</p>	<p>Roasted chicken flambeau with whisky ไก่อบภูเขาไฟ ***</p>
<p>Deep fried prawns salad กุ้งทอดสด ***</p>	<p>Oven baked prawns in rock salt กุ้งอบเกลือ ***</p>	<p>Steamed prawns flavored garlic กุ้งนึ่งกระเทียม ***</p>
<p>Braised pork knuckle with Chinese gravy and Chinese bun ขาหมูหมั่นโถ ***</p>	<p>Spicy fried fish maw salad ขำกระเพาะปลากรอบ ***</p>	<p>Fried shrimps ball in Brown Sauce ลูกชิ้นกุ้งน้ำแดง ***</p>
<p>Steamed ruby fish in Chinese plum sauce ปลาต้มทิมหนึ่งมะนาว ***</p>	<p>Steamed white snapper in Chinese plum sauce ปลาทะพงนึ่งเค็มบ๊วย ***</p>	<p>Deep fried fish with garlic ปลาต้มทิมทอดกระเทียม ***</p>
<p>Fried egg noodle "Fukiai style" ผัดหมี่ฮกเกี้ยน ***</p>	<p>Fried egg noodles "Hong Kong style" ผัดหมี่ฮ่องกง ***</p>	<p>Fried rice with crabmeat ข้าวผัดปู ***</p>
<p>Braised pork spare rib with shitake mushrooms and Chinese herb เห็ดหอมตุ๋นกระดูกหมูชาจิน ***</p>	<p>Braised duckling with preserved lemon เป็ดตุ๋นมะนาวดอง ***</p>	<p>Steamed chicken with white mushrooms and quail eggs เห็ดหูหนูขาวตุ๋นไข่ไก่-ไข่นก ***</p>
<p>Lychee in chilled syrup ลิ้นจี่ลอยแก้ว</p>	<p>Boiled lotus seeds and kidney beans in syrup ลูกบัวต้มน้ำแดงร้อนน้ำใส</p>	<p>Taro paste with tapioca and kidney beans เผือกบดสาเกต้มน้ำแดง</p>

Chinese Set Menu II
THB 11,000.- per table (for 10 persons)

Set A	Set B	Set C
<p>Four kinds of hot and cold hors d'oeuvre ออร์เดิร์ฟร้อน-เย็น 4 อย่าง ***</p>	<p>Four kinds of hot and cold hors d'oeuvre ออร์เดิร์ฟร้อน-เย็น 4 อย่าง ***</p>	<p>Four kinds of hot and cold hors d'oeuvre ออร์เดิร์ฟร้อน-เย็น 4 อย่าง ***</p>
<p>Sweet and sour soup "Szechuan style" ซุปลเสฉวน ***</p>	<p>Abalone mushrooms soup ซุปลเห็ดเป๋าฮื้อ ***</p>	<p>Fish maw soup with Chinese gravy and crab meat กระเพาะปลา น้ำแดง เนื้อปู ***</p>
<p>Baked duck stuffed with Chinese flower เป็ดซัดไส้ดอกไม้อิน ***</p>	<p>Spicy fried fish maw salad ขำกระเพาะปลากรอบ ***</p>	<p>Fried chicken with cashew nut ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ***</p>
<p>Four kinds of stir fried vegetables with Chinese gravy ผักสี่สหายน้ำแดง ***</p>	<p>Fried chicken with five fruits ผัดโหงกิ้ง ***</p>	<p>Baked duck stuffed with Chinese chestnuts เป็ดซัดไส้เม็ดเกาลัด ***</p>
<p>Oven baked prawns in rock salt กุ้งอบเกลือ ***</p>	<p>Deep fried prawns salad กุ้งทอดสลัด ***</p>	<p>Garlic flavored steamed prawns กุ้งนึ่งกระเทียม ***</p>
<p>Steamed white snapper with Japanese soy sauce ปลากระพงนึ่งซีอิ้วญี่ปุ่น ***</p>	<p>Steamed white snapper with lime and chili sauce ปลากระพงนึ่งมะนาว ***</p>	<p>Deep fried Garoupa fish with three flavored sauce ปลาเก๋าทอดราดสามรส ***</p>
<p>Fried rice with crabmeat ข้าวผัดปู ***</p>	<p>Fried egg noodles "Hong Kong style" ผัดหมี่ฮ่องกง ***</p>	<p>Baked golden noodles with pork and soy sauce หมี่อบหมูซีอิ้ว ***</p>
<p>Braised pork spare rib with shitake mushrooms and Chinese herb เห็ดหอมตุ๋นกระดูกหมูชาจีน ***</p>	<p>Braised duckling with preserved lemon เป็ดตุ๋นมะนาวดอง ***</p>	<p>Steamed chicken with Chinese bamboo ไก่บ้านตุ๋นเชื้อไฟชาจีน ***</p>
<p>Mashed taro with ginkgo nut เผือกกวนแปะก๊วย ***</p>	<p>Black sesame dumping in ginger tea บัวลอยน้ำจิง ***</p>	<p>Ginkgo nut with young coconut and syrup แปะก๊วยคั่วเนื้อมะพร้าวอ่อนร้อน ***</p>

Chinese Set Menu III
THB 12,000.- per table (for 10 persons)

Set A	Set B	Set C
<p>Four kinds of hot and cold hors d'oeuvre ออร์เดิร์ฟร้อน-เย็น 4 อย่าง ***</p>	<p>Four kinds of hot and cold hors d'oeuvre ออร์เดิร์ฟร้อน-เย็น 4 อย่าง ***</p>	<p>Four kinds of hot and cold hors d'oeuvre ออร์เดิร์ฟร้อน-เย็น 4 อย่าง ***</p>
<p>Sweet and sour soup "Szechuan style" ซุปลเสฉวน ***</p>	<p>Abalone mushrooms soup ซุปลเห็ดเป๋าฮื้อ ***</p>	<p>Fish maw soup with Chinese gravy and crab meat กระเพาะปลาน้ำแดงเนื้อปู ***</p>
<p>Barbecued Suckling pig หมูหัน ***</p>	<p>Barbecued Suckling pig หมูหัน ***</p>	<p>Barbecued Suckling pig หมูหัน ***</p>
<p>Baked duck stuffed with Chinese chestnuts เป็ดซัดไส้เม็ดเกาลัด ***</p>	<p>Fried chicken with five fruits ผัดโหงวกว๊าย ***</p>	<p>Roasted chicken Flamed with whisky ไก่ไทยอบเกลือจิ้มเต้าเจี้ยว ***</p>
<p>Spicy seafood salad ยำทะเลสามแซ่บ ***</p>	<p>Fried mashed duck salad เป็ดหน้ากุ้งทอดสลัด ***</p>	<p>Four kinds of stir fried vegetables with Chinese gravy ผักสี่สหายน้ำแดง ***</p>
<p>Deep fried fish with mint and spicy dressing ปลาทับทิมทอดน้ำตก ***</p>	<p>Steamed white snapper with lime and chili sauce ปลากะพงนึ่งมะนาว ***</p>	<p>Steamed white snapper in Chinese plum sauce ปลากะพงนึ่งเคี่ยมบัว ***</p>
<p>Baked golden noodles with pork and soy sauce บะหมี่อบหมูซีอิ้ว ***</p>	<p>Fried egg noodles "Hong Kong style" ผัดหมี่ฮ่องกง ***</p>	<p>Fried rice with crabmeats ข้าวผัดปู ***</p>
<p>Braised pork spare rib with shitake Mushrooms and Chinese herb เห็ดหอมตุ๋นกระดูกหมูยจีน ***</p>	<p>Braised duckling with preserved lemon เป็ดตุ๋นมะนาวดอง ***</p>	<p>Steamed chicken with white mushrooms quail eggs เห็ดหูหนูขาวตุ๋นอบไข่และไข่นกกระทา ***</p>
<p>Mashed taro with ginkgo nut เผือกกวนแปะถั่ว ***</p>	<p>Black sesame dumpling in ginger tea บัวลอยน้ำจิง ***</p>	<p>Ginkgo nuts with young coconut and syrup แปะถั่วคั่วคั้นเนื้อมะพร้าวอ่อนร้อน ***</p>