

CHINESE MENU 7

*** ราคาโต๊ะละ 13,500.- บาท รวมเครื่องดื่ม ***

1. ออร์เดิร์ฟเย็น 7 สีส (โบล็องแฮม-โบล็องไก่-แฮม-หมูตั้ง-ชาหมูรมควัน-ไข่พันปี-ยำสาหร่ายญี่ปุ่น)

Seven Kinds of Cold Hor D'Oeuvers

2. หูฉลามทรงเครื่อง- เนื้อปู (หูฉลามชั้นดีนำเข้าจากประเทศแคนาดา)

Shark's Fin Soup with Black Mushroom and Crab Meat

3. () หมูหัน

Barbecued suckling pig

4. () กุ้งแซ่บวัยทอดสามรส หรือ () กุ้งทอด-สลัดผลไม้ หรือ () เป๋าฮื้อสดได้วันร่ายอดผัก

Deep fried king prawns with 3 flavors sauce Deep fried prawns with Fruit salad Fresh abalone with vegetables in brown sauce

5. () ผักสี่สหายร่ายอดกังปวย หรือ () ลูกชิ้นกุ้งช่องเต้าน้ำแดง หรือ () ขาหมูตุ๋นยาจีนทอดกรอบ

Conpoys-Four kinds of vegetable in brown sauce Baked prawn ball in brown sauce Deep fried pig leg with French fried

6. () ปลากระพงนึ่งมะนาว หรือ () ปลากระพงนึ่งซีอิ้ว หรือ () ปลาเก๋าทอดสามรส

Steamed seabass fish with chille sauce Steamed seabass fish with soy sauce Deep fried grouper with three flavor sauce

- 7 () ข้าวผัดหยางโจว-ไก่ หรือ () ผัดหมี่ฮกเกี้ยน-หมูแดง หรือ () ผัดหมี่ฮ่องกง-ไก่

Fried rice in "Yang Jo" style Fried egg noodle Fukien style Fried egg noodle "Hong Kong"

8. () ไก่บ้านตุ๋นเห็ดหอมยาจีน หรือ () สามเซียนตุ๋นยาจีน หรือ () กระเพาะหมูตุ๋นซี่ซวงฉ่าย

Braised chicken with Mushrooms Braised pork maw & bone with mushroom Braised maw with Chinese pickles vegetable

9. () เต้าฮวยนมสด-ฟรุ๊ตสลัด หรือ () แป้งกวนรวมมิตรร้อน/เย็น หรือ () สาคุแคนตาลูป

Cold fresh milk Tofu with fruit salad Hot/Cold Gingo and Assortedc desserts in syrup Sago and cantaloupe in coconut milk