

T H E C H I N A H O U S E

前菜 Appetizers

☑金沙松露花球 Salted egg yolk with truffle and mushroom dumpling ใช่เค็มทอด	480
➡生菜包雲南火腿炒蟹肉 Crab meat with shredded Yunnan ham and scrambled eggs served with lettuce cups เนื้อปูผัดไข่ขาวกับผักกาดแก้ว	735
脆皮五花肉佐醃漬白蘿蔔 Crispy pork with rock salt and pickled turnip หมูกรอบเสิร์ฟพร้อมผักดอง	365
▶ 炸腐皮蝦蟹卷 Deep-fried crab meat and shrimp, pork dumplings wrapped in crispy bean curd skin หอยจ๊อปูสูตรแต้จิ๋ว	540

前菜

ไก่แช่เหล้า

Appetizers

滷雞蒜蓉黑木耳 350 Poached chicken marinated with Chinese rice wine served with black fungus in garlic vinegar

☎脆香腐皮上蔬卷 250

Deep- fried bean curd skin filled with assorted mushrooms and garden greens ฟองเต้าหู้ทอดไส้เจ

芋泥炸排骨 360

Marinated crispy pork spare ribs with taro curd and tossed with fragrant garlic salt ซี่โครงหมูทอดพริกเกลือ

鲜鲍鱼; 魚鰾; 海参; 鹅掌

Abalone, fish maw, sea cucumber & goose webs

蝦醬炒紅椒海參

ปลิงทะเลตุ๋นไข่กุ้งซอสน้ำมันหอย

Sea cucumber stuffed with braised shrimp mousse, red pepper and hot bean paste ปลิงทะเลยัดไส้กุ้ง

Stewed sea cucumber with shrimp's eggs and oyster sauce

湯;羹 Soups

一件尾佛跳墙 Imperial abalone, fish maw, sea cucumber, OX tail and ginseng in superior stock ซุปโสมตุ๋นยาจีน	3,500
一直 載 酸 辣 湯 Hot and sour 'Szechuan' soup with lobster ซุปกุ้งมังกรเสฉวน	1,560
松茸燉排骨湯 Double boiled matsutake and flower mushroom with pork ribs soup ซุปเห็ดมัตสึตาเกะ	700
➡蟹皇絲瓜羹 Crab cream soup with luffa melon, fresh scallops and enoki mushrooms ชุปหอยเชลล์ใช่ปู	1,000

湯;羹 Soups

炖人参烏骨雞湯 Traditional double boiled black chicken consommé with fresh fish maw and assorted Chinese herbs જ્પીતિંતીત્રત્રમુમી ખર્રેગ્રેમ	1,510
♪ 小籠包炖干貝白菜 'Siew Long' dumplings in Chinese white cabbage and dried scallop broth เสี่ยวหลงเปาตุ๋นน้ำใส	360
紅燒干貝牛肉羹 Superior beef broth with dried scallop, 8 years tangerine skin and vegetables ซปเนื้อ	490

鸭,鹅,雞

Duck, goose & chicken

△北京烤鵝 2,100

Traditional 'Beijing' style oven roasted goose

Served skin with Chinese pancakes, home-made savory plum sauce, Japanese cucumber strips and scallions ห่านปักกิ่งหนังกรอบเสิร์ฟพร้อมแพนเด้ก

北京烤鴨 1,850

Traditional 'Beijing' style oven roasted duck

Served skin with Chinese pancakes, home-made savory plum sauce, Japanese cucumber strips and scallions เป็ดปักกิ่งหนังกรอบเสิร์ฟพร้อมแพนเค้ก

Traditional 'Cantonese' style oven roasted duck

Served skin and meat with Chinese pancakes, home-made savory plum sauce, Japanese cucumber strips and scallions เป็ดปักกิ่งเสิร์ฟพร้อมแพนเค้ก

鸭,鹅,雞

Duck, goose & chicken

▲荷葉花菇悶陶雞 600 Slow baked marinated organic free-range chicken with flower mushrooms, gingko nuts and lotus seeds served in mun tao ไก่อบสมุนไพร 煙燻鴨胸燉白菜 1,100 Braised cabbage with homemade smoked duck breast กะหล่ำดองอกเป็ดรมควัน ☎灣三杯雞 580 Braised chicken with garlic, ginger and basil served in clay pot ไก่ซันเป่ยหม้อดิน 烤雞腿佐豆腐乳 380 Roasted chicken drumstick served with bean curd dips ไก่ย่างเมล็ดธัญพืช

特色海鲜

Daily fresh seafood

金橘翡翠蝦球 Deep-fried prawn with broccoli and green mustard กุ้งทอดปิวยเล้งกับซอสมัสตาร์ด	490
蟹肉扒蘆筍 Crab meat with asparagus in home-made carrot sauce เนื้อปูซอสแครอท	610
川式酸菜石斑魚 Fillet of grouper with Szechuan pepper and pickled vegetable in hot pot ปลาเก้าซอสเสฉวน	690
் 蔥爆蝦仁 Sautéed prawns with spiced garlic and shallots กุ้งผัดกระเทียม	920
山葵香芒蝦球 Deep-fried prawns with green mustard dressing and mango กุ้งทอดชอสวาชาบิ	920

特色海鲜

Daily fresh seafood

📤 宮爆皇帝蝦 Wok- grilled river prawn with Szechuan red pepper and roasted vegetable in rice vinegar กุ้งแม่น้ำผัดซอสเสฉวน	750
応 応 Deep-fried soft shell crab with mango mayonnaise and crispy oat ปูนิ่มทอดชอสมายองเนส	650
五香鳕鱼 Deep-fried cod fish fillet marinated with five spice powder and rice wine dark soy sauce ปลาค้อดทอดหมักซอสเหล้าจีน	1,120
五香鹽酥炸魷魚 Deep-fried squid tossed with Chinese five spiced salt	380

Beef and pork

เนื้อผัดซอสเซี่ยงไฮ้

於 港式烤乳豬 Traditional 'Cantonese' style oven roasted whole suckling pig иมูทัน	3,500
፟ 臺糖紅燒肉 Braised pork belly with ginger soya with fried shallot served with man tao หมูสามชั้นตุ๋นชอสข้าวแดง	580
彩红咕佬肉 Sweet and sour pork with honey glazed walnuts หมูเปรี้ยวหวาน	450
☑開心果炒牛柳 Wok seared Wagyu beef with black pepper sauce and pistachio nuts เนื้อผัดพริกไทยดำ	1,580
京式烤牛排骨 Grilled beef shot-ribs served with spicy chili oil and sesame sauce ชโครงเนื้อย่างซอสงา	1,250
辣醬茄子牛排肉Sautéed beef brisket with roasted eggplant, scallion, onions and Shanghai chili sauce	630



蔬菜, 豆腐

Vegetables / Bean Curd

▲ 學星布子豆腐 Home-made bean curd topped with roasted eggplant, garlic and oyster sauce เต้าหู้ทอดราดซอสกระเทียมน้ำมันหอย	420
🚅鲜蝦豆腐蒸蛋 Steamed egg with prawn and bean curd in soya sauce เต้าหู้ไข่ตุ๋นกุ้ง	420
沙鍋紅燜麻辣豆腐 Braised fresh egg bean curd with 'Szechuan' hot bean paste with a choice of minced beef, pork or chicken เต้าหู้เสฉวน	550
▲ 黄耳臺糖炒芥蘭 Stir fried Hong Kong kale with ginger, yellow fungus and rice wine คะน้าฮ่องกงผัดเหล้าจีน	460
竹筍菌菇扒包菜 Sole fish soup with steamed cabbage, bamboo fungus and mixed mushroom soup ซุปปลาลิ้นหมา	450
🗖 金針菇炒白菜 Chinese cabbage stewed with air-dried prawn and crispy enoki mushroom ผักกาดขาวตุ๋นกุ้งแห้ง	1,100
☑蠔油脆香茄子 Deep-fried eggplant with leek, mushroom in X.O. sauce มะเขือม่วงผัดซอสเอ๊กซ์โอ	875

蔬菜, 豆腐

Vegetables / Bean Curd

各式炒田園時蔬:	
酱炒/蒜茸炒/蠔油炒/薑炒/清炒/醬炒	
Daily fresh vegetable with your choice of	420
X.O. sauce, minced garlic, oyster sauce, minced ginger, poached with soya ผัดผักตามฤดูกาล	
鲜蔬炒菱角百合	
(V) Sautéed water chestnut with fresh lily bulbs and asparagus แห้วผัดแปะฮะ	390
綜合時蔬	
(V) Stir fried mixed vegetable with round cabbage ผัดผักรวม	380
粤式蒸金针菇豆腐	
(V) Steamed tofu with dried golden mushroom in fine soya sauce เต้าหู้นึ่งเห็ดเข็มทอง	350
沙鍋紅燜麻辣豆腐	
(V) Braised fried bean curd with Szechuan hot bean paste เต้าหู้เสฉวน	350
川式素鲍鱼茄子	
(V) Stewed vegetarian abalone with eggplant and hot bean paste เป๋าฮื้อเจ	500

(V) Vegetarian

飯,麺 Rice & Noodles

蒸糯米火腿海鮮飯	1,100
Steamed glutinous rice with Yunnan ham, crab meat and dried scallop in abalone sauce	
ข้าวเหนียวห่อใบบัว	
中茗閣揚州炒飯	480
'Yang Zhou' fried rice with egg, shrimp and barbecued red pork ข้าวผัดหยางโจ	
△松露雜菌菇炒飯	900
Braised jasmine and wild rice with black truffle assorted mushroom and vegetable ข้าวอบเห็ดทรัฟเฟิล	
海鮮粥	900
Congee with sliced king prawns, fillet of spotted grouper and fresh scallops โจ๊กซีฟูดสามสหาย	
白飯	60
Steamed jasmine rice	
ข้าวหอมมะลิ	
△炒牛柳河粉	680
Wok- grilled flat rice noodle with beef short rib and vegetable in black bean sauce เส้นใหญ่ผัดชี่โครงเนื้อซอสเต้าชื่	

飯,麵

Rice & Noodles

△海鮮炒米粉	780
Fried rice noodles with squid rock clam, fresh scallop, crispy garlic and dried chili ก๋วยเดี๋ยวผัดหอยกาบ	
豉油韭黃豆芽炒麵	720
Fried egg noodles with superior soya, yellow chives, bean sprouts and Conpoy บะหมี่ผัดไซน่าเฮ้าส์	
➡️龍蝦干貝蟹肉鸳鸯麵	1,600
Braised vermicelli and rice noodles with lobster, fresh scallops and crab meat เส้นหมี่หยินหยางกุ้งมังกร	
▲生蝦皇臺蔥燴伊麵	600
E-fu noodles with fresh river prawn, ginger and spring onion บะหมี่อีฟูกุ้งแม่น้ำ	
韭黃豆芽鸭丝炒烏龍麵	450
Fried udon noodles with roasted duck, bean sprouts and yellow chives อูดังผัดเนื้อเป็ด	
牛肉花椒湯麵	880
Noodle with braised beef short rib with Chinese herbs ก๋วยเตี๋ยวซี่โครงเนื้อตุ๋นพริกเสฉวน	

龍蝦 Live Lobster กุ้งมังกรสด

Phuket Lobster

กุ้งมังกรภูเก็ตสด

560

普吉島龍蝦 Marker Price per 100g

ราคาขายต่อ 100 กรัม

绍興酒蛋白蒸龍蝦 Steamed with egg white and Chinese rice wine นึ่งไข่ขาวเหล้าจีน

黑胡椒酱焗龍蝦

Stir-fried with black pepper sauce and crisp garlic flakes ผัดพริกไทยดำ

鹹蛋炒龍蝦

Stir-fried with salted egg yolk and topped with crispy oat ผัดไข่เค็ม

龍蝦炒松子

Minced and sautéed with pine nuts

เมี่ยง

燉薑葱龍蝦

Braised with ginger and spring onions

ซอสขิงในหม้อดิน

新鲜全魚 Whole Fish

Market Price per 100g

ราคาขายต่อ 100 กรัม

Sea Bass	Grouper	Bamboo Fish	Snow fish
ปลากระพง	ปลาเก๋าแดง	ปลาบู่	ปลาหิมะ
鱸魚	石斑魚	筍殼魚	雪魚
180	480	200	480

港式清蒸

Steamed with light soya sauced

นึ่งซีอิ๊ว

潮州酸菜水梅蒸

Steamed with tofu in sour plum broth

นึ่งบ๊วย

粤式蒸

Steamed with dried golden enoki mushrooms in Chinese rice wine

นึ่งเหล้าจีน

椒鹽乾煎

Wok grilled with roasted garlic, salt and pepper

ทอดกระเทียมพริกเกลือ

陳皮薑絲腐皮卷片

Stewed fillet with bean curd skin in brown sauce

ตุ๋นฟองเต้าหู้

油爆魚片

Stir-fried fillet with seasonal vegetables

ผัดผักรวม

蒜香蔥花

Deep-fried fillet with crispy garlic

ทอดกระเทียม

脆炸糖醋醬

Deep-fried with sweet and sour sauce

ผัดเปรี้ยวหวาน

断維薦 Chef's recommendation จาหารแนะนำ

Please advise of any dietary requirements or allergies and our chefs will be delighted to assist. Price are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government