



# Honouring the Year of the Goat

15 to 22 February 2015

The Year of the Goat at Mandarin Oriental, Bangkok promises to be the start of an exciting and memorable period as the Lunar Chinese New Year is welcomed with a series of festive offerings. Chinese New Year festivities will begin on the 15 February and will reach its pinnacle on 19 February 2015 with a traditional lion dance and an eye-dotting ceremony at the lobby which will later move through the hotel. The God of Wealth will also visit all of the hotel's restaurants, sharing lucky Lai See packets as he passes.

Always popular, The China House becomes the city's most exclusive destination each year during Chinese New Year, when families and friends from all over the world come here to celebrate. Starting from Baht 1,555++ the annual 'Yee Sang' tradition involves tossing Cantonese raw fish salad for good fortune. The China House invites guests to experience our special Chinese New Year promotions from 15 to 22 February.

Special Promotion: Guests visiting with five friends or more, will receive a complimentary bottle of Louis Roederer Champagne when celebrating the 'Yee Sang' 'Happiness abalone and jellyfish with condiments.'

Priced at THB 7,999++.



For more information, or to make a reservation, please call +66 (2) 659 9000 ext. 7660 or email mobkk-restaurants@mohg.com

## 新春鸿运七彩鱼生 Golden Goat Lunar New Year 'Lo Hei' Or 'Yu Sheng' 19th February 2015



七彩虾虾虾千丝如意捞起	2 to 4 Guests	5 to 8 Guests
Ha-ha-ha 'Lo Hei' Poached lobster with pickled vegetables and crispy taro สลัดกุ้งมังกร	1,388	1,688
金桔鸿运鱼生 Golden Fortune 'Yu Sheng' Fresh salmon with shredded vegetables สลัดปลาแซลมอน	1,938	2,888
中茗阁聚宝七彩鲍鱼生 Superior Prosperity 'Yu Sheng' Lobster, fresh salmon, baby abalone with shredded vegetables สลัดกุ้งมังกร ปลาแซลมอนและเป๋าฮื้อ	2,998	3,998
运鲍鱼捞鱼生 Happiness Abalone 'Yu Sheng'* and jelly fish with condiments สลัดเป้าฮื้อและแมงกระพรุน	3,999	7,999*

<sup>\*</sup>Offered with a complimentary bottle of Louis Roederer Brut Champagne

# Golden Goat Fatt Choi A La Carte Selection

#### 中茗阁祝来年好运,并取得更大的成就 恭喜 發財

The China House team wishes you good luck 'Gong Hei Fatt Choi' and great success in the coming Golden Goat Lunar Year

#### 七彩鲍鱼黄金鳝

The Oriental golden fan style wok-grilled shrimp mousse with baby abalone and black pepper sauce กุ้งและเป๋าฮื้อเจี๋ยนซอสพริกไทยดำ

3,188 Baht



#### 一品鮑 鱼龍 蝦汤

Steamed lobster dumpling soup stuffed with bamboo pith, superior bird's nest and shredded vegetables ซุปเกี้ยวกุ้งมังกรกับรังนก

1,988 Baht



#### 蟹皇云翠鲜玉帶

Steamed creation of jade melon square scallop with crab roe sauce หอยเชลล์นึ่งชอสมันป

1,688 Baht



#### 无锡焖肥鸭腿

Lunar year home style braised duckling with red rice sauce and fried Chinese buns coated with oat เปิดตุ๋นซอสข้าวแดง เสิร์ฟพร้อมหมั่นโถวทอด

998 baht

#### 金汤白花七星班球

Steamed fillet of star garoupa with spinach, egg white, Yunnan ham and 'San Tong' cabbage with premium soya sauce ปลาเก๋านี่งชีติ๊ว

2,688 Baht

•

#### 辣米醋蒜香明虾球

Deep fried king prawn with 'San Bei' sauce and basil leaf กุ้งทอดขอสขันเปีย

1,188 Baht



#### 好事發財

Air-dried oyster with 'Fatt Choi', flower mushrooms and green vegetables braised in brown sauce

หอยนางรมแห้งตุ๋นน้ำแดง

988 Baht



#### 脆皮乳猪金銀海味飯

Country style reunion of waxed meat and suckling pig with ginger soup and rice baked in claypot

ข้าวอบหม้อดินหน้าหมูหัน เสิร์ฟพร้อมซุปขิง

888 Baht

# Golden Goat Fatt Choi Chef's Dim Sum Selection

#### 金翡翠魚子鮮蝦餃

Steamed king prawn jade dumpling with fish roe ฮะเก๋าหยกกุ้งแม่น้ำใช่ปลา 298 Baht per 4 pieces

#### 好事发财鮑鱼 汤餃

Pork and dried oyster dumpling with superior soup topped with shredded abalone ซุปเกี้ยวหมูและหอยนางรมแห้ง
188 Baht

#### 發菜菇菌竹笙龍皇餃

Steamed lobster with 'Fatt Choi' spinach dumpling ซะเก๋ากุ้งมังกรสาหร่าย 298 Baht

#### 翡翠椰香蛋皇包

Deep-fried pandanus and salted egg yolk buns ซาลาเปาใบเตยทอดใส้ไข่เค็ม 188 Baht

#### 芝麻鹅肝百花多士

Foie gras served with shrimp mousse and homemade crispy oat Chinese buns หมั่นโถวตับท่านและกุ้งคลุกเกล็ดข้าวโอ๊ต

198 Baht

#### 皇金粟心带子珠球

Steamed golden sweet corn fresh scallops dumpling with melon ring ถูกชิ้นหอยเชลล์ข้าวโพดหวาน 188 Baht

#### 蟹蚶生滚鱼片粥

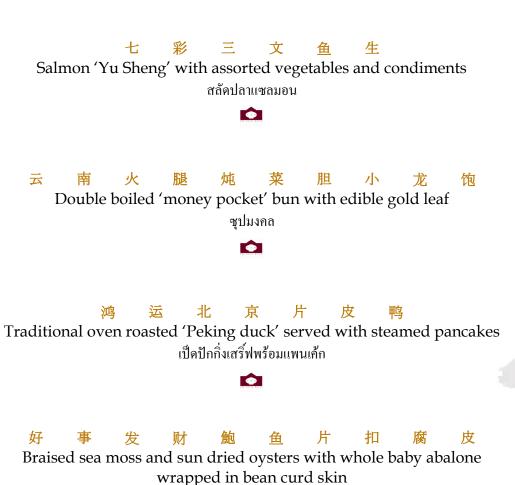
Alaskan king crab claw and sliced fish fillet congee โจ๊กก้ามปูอลาสก้า 199 Baht

#### 官燕珍珠酥皮雞蛋撻

Chef Andy's baked egg tartlet with superior bird's nest and red bean paste (Please allow 20 minutes preparation time)

ทาร์ตไข่รังนกถั่วแคง (กรุณาสั่งล่วงหน้า 20 นาที) 988 Baht





เป้าฮื้อตุ๋นฟองเต้าหู้

#### 龙虾金汤扒旦麵

Crispy egg noodles with lobster in ginger and spring onion egg sauce หมื่กรอบราคหน้ากุ้งมังกร



#### 鲜菓杏仁豆腐

Refreshing almond bean curd jelly with orange syrup and fresh fruits เด้าฮวยอัลมอนด์ฟรุตสลัด



#### 特 色 美 点

Happy sweet Lunar Year Petit Fours



Baht 2,888 per person

# 大 吉 大 利 餐 GOOD LUCK Set Menu

Superior lobster and scallop dumpling soup with bamboo pith and jade melon ซุปเกี๊ยวกุ้งมังกร



Deep-fried fillet of cod fish braised in ginger wine and green Chinese kale ปลาคือคทอดซอสพิง



Braised fish maw and sun-dried oyster with green vegetables, 'Fatt Choi' in home-made X.O. sauce กระเพาะปลาศุ้นซอสเอ็กซ์โอ



#### 金蒜葱香龙子糯米蒸明虾

Steamed prawns and glutinous rice with golden garlic served in bamboo basket ข้าวเหนียวหน้ากุ้งนึ่งกระเทียม



#### 古法特色鸭腿

Slow braised duckling with ginger 'Cheng Kong' vinegar and home-made Chinese bun coated with crispy oat เป็ดคุ้นซอสเฉิงกงเสิร์ฟพร้อมหมั่นโถวทอด



#### 年 年 顺 意 銀 果 姜 茶 拼 黄 金 条

Double boiled gingko nuts with red dates in ginger tea served with coconut 'Nian Gao' แปะก๊วยน้ำขิง เสิร์ฟพร้อมขนมเนียนโกว



#### 特色美点

Happy sweet Lunar Year Petit Fours



#### Baht 3,688 per person

### 生 意 興 隆 餐 **PROSPERITY** Set Menu

#### 七彩象拔蚌红螺片捞生

The China House style 'Lo Hei' with geo-duck clam and red moon clam สลัดหอยงวงช้างและหอยปีกนก



#### 一品鮑鱼龍蝦汤

Steamed lobster dumpling soup stuffed with bamboo pith, superior bird's nest and shredded vegetables ซุปเกี้ยวกุ้งมังกรกับรังนก



#### 鸿运北京片皮鸭

Traditional oven roasted 'Peking duck' served with steamed pancakes เป็ดปักกิ่งเสริฟพร้อมแพนเค้ก



#### 好事发财鮑鱼扣腐皮

Braised sea moss and sun-dried oyster with whole baby abalone wrapped in bean curd skin เป๋าฮื้อตุ๋นฟองเต้าหู้



#### 豉油皇 白花 蒸星 班球

Steamed fillet of star garoupa with spinach, egg white, Yunnan ham and 'San Tong' cabbage with premium soya sauce ปลาเก๋านี่งที่อิ๊ว



#### 蟹皇云翠鲜玉帶

Steamed creation of jade melon square scallop with crab roe sauce หอยเชลด์นึ่งซ็อสมันปู



#### 脆皮乳猪金銀海味飯

Country style reunion of waxed meat and suckling pig with ginger soup and rice baked in claypot ข้าวอบหน้าหมูหัน



#### 黄金芋泥

Sweetened mashed taro and golden gingko nuts with sticky rice โอวนี่แปะก๊วย



#### 特 色 美 点

Happy sweet Lunar Year Petit Fours

#### Baht 3,888 per person