



Unlimited Brunch Menu

Buffet Brunch (Including Tea) 1,299++ *Adult*
 Buffet Brunch (Including Tea) 788++ *Child*
 Buffet Brunch (Free Flow Wine) 1,555++ *Adult*

点心 Dim Sum

-  笋尖鲜虾饺 Fresh shrimp 'Har Kau' dumplings with bamboo shoots
สะเก๋กุ้งเชื้อไม้
-  X.O. 蒸烧卖 Shrimp and pork 'Siew Mai' dumplings with X.O. sauce
ขนมจีบเอ็กโฮซอส
-  蜜汁叉烧饱 Honey-glazed roasted 'Cha Siew' pork buns
ซาลาเปาหมูแดง
-  渔香鸡肉饺 Spicy chicken dumplings with Szechwan hot bean sauce
เกี้ยวไก่ซอสเสฉวนทอด
- 风情莲藕饺 Lotus root, water chestnut and kale dumplings
สะเก๋ารากบัว
-  潮州蒸粉果 'Teochew' style steamed dumplings with peanuts
ฝืนโก๋แต้จิว
- 蒜香蒸鲜尤 Steamed squid with garlic sauce
ปลาหมึกนึ่งซอสกระเทียม
-  豉汁蒸排骨 Steamed pork spare ribs with black bean sauce
ซี่โครงหมูนึ่งซอสเต้าซี่
-  香茜叉烧肠 Steamed 'Cha Siew' rice rolls
ก๋วยเตี๋ยวหลอดไส้หมูแดง
- 鸳鸯蛋瘦肉粥 Century egg and duck egg pork congee
โจ๊กไข่เยี่ยวม้า
- 鲍贝威化咖哩卷 Deep-fried Pacific clams Pacific clams and leeks spring rolls
ปอเปี๊ยะหอยสังข์
- 家乡荔茸角 Deep-fried taro dumplings
เผือกทอด
-  沙茶鸭菘咸蛋酥 Deep-fried minced duck in 'Sar Cha' paste with salted egg
เผือกทอดไส้เนื้อเป็ดไข่เค็ม
- 香芒炸虾筒 Deep-fried mango fritters with shrimps
มะม่วงทอดไส้กุ้ง
-  糖醋汁伴炸云吞 Deep-fried shrimp wonton with sweet and sour sauce
เกี้ยวกุ้งทอด
-  蟹肉洋葱卷 Deep-fried crabmeat and onion spring rolls
ปอเปี๊ยะปูหัวหอม
- 腊味煎萝卜糕 Pan-fried radish cake with Chinese sausage
ขนมผักกาด
- 炸素春卷 Deep-fried vegetable spring rolls
ปอเปี๊ยะผัก

海鲜 Seafood

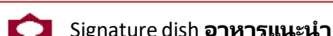
-  椒盐炸鱼银五香 Crispy silver fish tossed with chill, garlic and onion
ปลาเงินทอดพริกเกลือ
-  脆炸淇淋 鲜虾 Deep-fried prawns coated with creamy mayonnaise and bird's eye chili
กุ้งทอดครีมมายองเนส
- 避风塘炒鲜虾 Sautéed prawns with spiced garlic and shallots 'Bi-Fong Tang' style
กุ้งผัดกระเทียมปีฟงตั้ง
-  脆藕豉味炒鱼球 Wok-fried garoupa fillet with lotus root and black bean sauce
เนื้อปลาเก๋ามัดเต้าซี่รากบัว
-  劲酱爆花枝玉带 Sautéed kale with shrimp and octopus in X.O. sauce
ผัดคะน้าซีฟู้ดเอ็กโฮซอส
- 蟾皇茄子炸鱼片 Deep fried fillet sea bass with roast eggplant and garlic oyster sauce
ปลากระพงทอดซอสมะเขือน้ำมันหอย

肉类, 蔬 Poultry and Vegetables

-  镇江脆肉片 China house special cracking pork coated with 'Cheng Kong' vinegar
หมูหมักซอสเซียงกง
- 香醋辣汁炒鸡球 Stir-fried chicken fillet with vinegar pepper
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
-  越式牛仔柳 Wok-seared beef tenderloin with black peppercorn and seasonal soy sauce
เนื้อผัดพริกไทยดำ
- 豆豉肉末炒脆皮豇豆 Crispy string beans sautéed with minced pork and sun-dried black beans
ถั่วงอกยาวทอดกรอบผัดกุ้งแห้งและหมูสับซอสพริกไทยดำ
-  豉油皇白灼田园菜 Poached 'Hong Kong' kale with soya sauce
คะน้าฮ่องกงลวกซีอิ้ว
- 金菇上汤灼腐皮 Braised bean curd skin with enoki mushroom and 'San Tong' pok choi
ฟองเต้าหู้ตุ๋นผักรวม

饭, 面 Rice and Noodles

- 扬州炒饭 'Yang Zhou' fried rice with barbecued pork and shrimps
ข้าวผัดหมูแดงและกุ้ง
- 鲍鱼鲜菇烩饭 Cantonese style braised rice with black truffles and assorted mushrooms
ข้าวอบเห็ดทรัฟเฟิล
-  滑蛋海鲜煎面饼 Crispy noodles with seafood and egg sauce
บะหมี่กรอบราดหน้าซีฟู้ด
-  豉油皇海鲜面线 Stir-fried egg noodles with seafood and soya sauce
บะหมี่ผัดซีฟู้ด



Signature dish อาหารแนะนำ

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