



## CHINESE WEDDING DINNER MENU DRAGON SET

Marinated shredded roasted duck with Hong Kong jelly fish  
and Shanghai chilli paste

สลัดเป็ดย่างแมงกระพรุน

Hot and sour Szechuan soup with sliced 'Hokkaido' abalone and assorted seafood

ซุปละจวนเป้าฮ้อ สอกไกโด้

Sautéed fresh shrimps with snow peas and minced fried garlic

กุ้งผัดถั้วลันเตาซอสกระเทียม

Roasted whole suckling pig 'Hong Kong' style

หมูหันฮ่องกง

Braised Ling Zhi mushrooms and seasonal vegetables with oyster sauce

เห็ดหลินจือกับผักตามฤดูกาลตุ๋นน้ำมันหอย

Steamed live seabass with spring onion and mushroom soy sauce

ปลาทะเลสดนึ่งซีอิ๊ว

Double-boiled snow fungus, pork ribs soup with Chinese herbs  
and Shiitake mushroom

ซุปละกระดูกหมูตุ๋นเครื่องชาจีนและเห็ดชิตาเกะ

Crispy egg noodle with shrimp, cutter fish and brown sauce

บะหมี่กรอบราดหน้ากุ้งและปลาหมึก

Sweetened ginkgo nuts, Chinese red dates in ginger syrup

แปะก๊วยพุทราจีนน้ำจิงร้อน

Baht 19,888.- per table of 10 persons

Our Chefs will be delighted to assist you with any dietary request

*All prices are in Thai Baht and inclusive of 10% service charge and applicable government tax*



## CHINESE WEDDING DINNER MENU PHOENIX SET

Combination of vegetarian spring roll and deep fried prawn coated with green mustard and mango salad

ปอเปี๊ยะผักและกุ้งทอดวาซาบิ

Braised 'Hokkaido' sliced abalone broth with air dried scallops, shredded chicken and yellow chives

ซุปรังเป๋าฮื้อสอกไกโดตุ๋นกับหอยเชลล์และไก่ฉีก

Sautéed shrimps with green asparagus and home-made X.O. sauce

กุ้งผัดหน่อไม้ฝรั่งเอ็กซ์โอซอส

Roasted whole suckling pig 'Hong Kong' style

หมูหันฮ่องกง

Poached white cabbage and Hong Kong bok choy topped with crabmeat sauce

ผักกาดขาวและผักกาดฮ่องกงราดหน้าเนื้อปู

Steamed bamboo fish in soy sauce

ปลาบู๋นึ่งซีอิ๊ว

Double-boiled black chicken broth with supreme fresh fish maw and Chinese herbs

ซุปลำไต้ตุ๋นกระเพาะปลาสด และเครื่องยาจีน

Fried rice with dried shrimps and mushrooms wrapped in lotus leaf

ข้าวห่อใบบัว

Mango pudding

พุดดิ้งมะม่วง

Baht 21,888.- per table of 10 persons

Our Chefs will be delighted to assist you with any dietary request

*All prices are in Thai Baht and inclusive of 10% service charge and applicable government tax*



## CHINESE WEDDING DINNER MENU GOLDEN STORK

Combination of selected Chinese hors-d'oeuvres  
Stir fried crabmeat and vegetables with scrambled egg served with lettuce cups  
Marinated pork shank sliced with Hong Kong jelly in sesame dressing  
Roasted duck 'Hong Kong' style

ออเดิร์ฟชวนชิม

Braised shredded fresh scallops with bamboo piths and Enoki mushroom  
with Chinese spinach and tofu broth

ซุปรอบหอยเชลล์สดเชื่อมไฟเห็ดอินอกิ และเต้าหู้

Sautéed white prawn with asparagus and pistachio nuts, black pepper sauce  
in deep fried yam ring

กุ้งผัดหน่อไม้ฝรั่ง, ถั่วพิสตาชิโอซอสพริกไทยดำ

Roasted whole suckling pig with steamed pan-cakes

หมูหันฮ่องกง

Stir-fried three kinds of mushroom with oyster sauce wrapped in bean curd skin  
and green vegetables

เห็ดสามอย่างห่อฟองเต้าหู้และผัก

Steamed fillet of cod fish with ginger, spring onion and fine soy sauce

ปลาสดหนึ่งซีอิ้ว

Double-boiled spring chicken broth with supreme fresh fish maw  
and Chinese herbs

ซุปรี่ต้มนกระเพาะปลาสดเครื่องชาจีน

Braised Hog Kong E-fu noodles with 'Hokkaido' abalone and yellow chives

ผัดอีหมี่ฮ่องกงเป่าฮ้อฮอกไกโด

Chilled mango and pomelo soup with seasonal fruits and sago pearl

สาหร่ายม่วงเย็นและผลไม้สด

Baht 26,888.- per table of 10 persons

Our Chefs will be delighted to assist you with any dietary request

*All prices are in Thai Baht and inclusive of 10% service charge and applicable government tax*