



CHINESE NEW YEAR 2019
CELEBRATE IN STYLE AT THE CHINA HOUSE
4-6 FEBRUARY 2019

The Year of the Pig has arrived! Celebrate Chinese New Year in style and enjoy festive traditional offerings at Mandarin Oriental, Bangkok. Please join us on Tuesday, 5th February 2019 to experience a traditional lion dance and eye-dotting ceremony in the lobby and elsewhere in the hotel. The God of Wealth will also visit the hotel's restaurants, sharing lucky Lai See packets wherever he goes.

The China House, our iconic and sophisticated traditional Cantonese restaurant, becomes Bangkok's most exclusive destination each year during Chinese New Year. The restaurant's annual 'Yu Sheng' tradition involves tossing Cantonese raw fish salad for good fortune. The China House invites you to experience our special festive set menus as well as a selection of themed à la carte delights.



MANDARIN ORIENTAL
BANGKOK

For more information or to make a reservation,
please contact us at mobkk-restaurants@mohg.com
or call +66 (2) 659 9000 ext. 7390

新春鴻運七彩魚生
CHINESE NEW YEAR YU SHENG MENU

	Small	Large
金桔鴻運脆皮魚生 Salmon Yu Sheng <i>Salmon and crispy fish skins with shredded vegetables</i> สลัดปลาแซลมอนและหนังปลากรอบ	1,838	1,988
七彩海蜇紅蝦撈生 Tiger Prawn Yu Sheng <i>Tiger prawn and golden pork ham with shredded vegetables</i> สลัดกุ้งลายเสือกับหมูแฮม	1,838	1,988
中茗閣聚寶七彩鮑魚生 Smoked salmon Yu Sheng <i>Smoked salmon and Vegetarian abalone with shredded vegetables</i> สลัดปลาแซลมอนรมควันกับเป่าอื้อเจ	1,838	1,988

Sauce Selection

Spicy honey chilli with lime and lemongrass

ซอสตะไคร้หวาน

OR

Kumquat and plum sauce

ซอสบัว

CHINESE NEW YEAR DIM SUM MENU
AVAILABLE FOR LUNCH AND DINNER

金翡翠發財鮮蝦餃

Steamed Fat Choi king prawn jade dumplings
with fish roe

สะเก๋กุ้งหยก

THB 268 (3 pieces)



鮮蟹鮑魚湯餃

Superior soup with golden seafood dumpling

เกี้ยวทะเล

THB 288



發菜鮮帶子球

'Fatt Choi' dumpling steamed minced scallops
and shrimp with mushroom

สะเก๋หอยเชลล์ และ กุ้ง

THB 288 (3 pieces)



家鄉松露皇金包

Truffle crystal dumpling
with variety steamed vegetables

ซาลาเปาไส้ผักและเห็ดทรัฟเฟิล

THB 288 (3 pieces)



黃金鮮奶果

Steamed golden mouse with sweet egg custard

ขนมคัสตาร์ด

THB 198 (3 pieces)



鮑魚海鮮粥

Congee with baby abalone, rock clam,
Tiger prawn served with tradition condiments

โจ๊กมกคตทะเล

THB 288



脆鮮蝦腸粉

Steamed prawns rice flour roll
with ginger soya sauce

ก๋วยเตี๋ยวหลอดกุ้งซอสซิง

THB 198 (3 pieces)



欖角蒸排骨

Steamed pork ribs with garlic
and olive seeds in tomato cup

ซี่โครงหมูนึ่งกระเทียม

THB 180

Prices are in Baht and subject to 10 % service charge
and applicable government tax.

中茗閣祝來年好運，並取得更大的成就 恭喜 發財
Chinese New Year Special A La Carte Menu

東方化皮乳豬

Roasted suckling pig and airdried pork roll
with steamed pancakes and condiment

หมูหันหนังกรอบ

THB 1,688 (for 2-4 persons)



蕭山 萝卜蜜汁肉

Crispy barbequed pork “Char siew” marinated
with rose wine and pickled turnips

หมูแดงหมักไวน์โรเซ่

THB 1,288



鲍鱼海味東坡松露菌菇

Double boiled Abalone and pork spare ribs with Yunnan ham,
tangerine skins and black truffles broth

ซูปเป่าฮื้อกับซี่โครงหมู

THB 988



金汤白花七星班球

Steamed fillet of red garoupa with egg white and golden broth

ปลาเก๋านึ่งไข่ขาว

THB 480 (per 100 gram)



珍珠鮑羅漢袋

Steamed glutinous rice, roasted duck, liver pork sausages,
dried shrimps, salty egg yolk and mushrooms

ข้าวเหนียวนึ่งมงคล

THB 1,688 (for 2-4 persons)



酱皇花腩姜葱海参

Stewed layer pork with sea cucumber and Chinese dough

สตูว์ปลิงทะเลกับเนื้อหมูและปาตองโก้

THB 1,888



發財上蔬金瓜寶

Eight treasure vegetarians with seamoss steamed in pumpkin bowl

ผักแปดเซียนกับสาหร่าย

THB 688 (for Sharing)

中茗閣祝來年好運，並取得更大的成就 恭喜發財
CHINESE NEW YEAR LUNCH AND DINNER MENUS

PROSPERITY TASTING MENU

金桔鴻運脆皮魚生
Fresh salmon and crispy fish skin
with shredded vegetables

สลัดโซลลาปลาแหลมอน



海味東坡松露菌菇

Double boiled 'Yunnan' ham broth with
sea cucumber, tangerine skin and black truffles.

ซูปปลิงทะเลกับเห็ดทรัฟเฟิล



宮爆皇帝蝦

Wok grilled river prawn with Szechuan red pepper
and roasted vegetables in rice vinegar

กุ้งแม่น้ำผัดซอสพริกสไตล์เสฉวน



亚麻籽風沙雜

Roasted sesame and flaxseeds coated
with chicken drumstick
served with bean curd dips.

ไก่ทอดหนังกรอบ



潮州酸菜水梅蒸星班球

Steamed fillet of grouper with
salted vegetables and sour plum sauce

ปลาเก๋าม้วนไส้ผักนึ่งซีอิ๊ว



火鴨片薑蔥燴伊麵

Braised "Yi Fu" noodles with roasted duck ginger
and spring onion

อีฟูผัดเบ็ดอย่าง



蜂蜜覆盆子冰淇淋配菠蘿片

Marinated chilled pineapple sliced in kumquat
and honey syrup with raspberry sorbet
and home-made Nian Gao

ราสเบอร์รี่เชอร์เบ็ทราดซอสส้ม



特色美點

China House Petits Fours

THB 2,388++ per person

TREASURY TASTING MENU

中茗閣聚寶七彩鮑魚生
Superior "Yu Sheng" smoked salmon and
vegetarian abalone with shredded vegetables

สลัดปลาแหลมอนรวมวันกับเป๋าฮื้อเจ



螺片竹筴海中寶

Golden pumpkin bowl double boiled sea conch
with ginseng and bamboo piths

ซูปหอยสังข์ตุ๋นโสมและเยื่อไผ่



富貴滿華堂

Stir-fried minced prawns and scallops
served with lettuce cup

เมี่ยงกุ้งและหอยเชลล์



風生水起

Steamed red grouper roll with
rainbow vegetables in fine soya sauce

ปลาเก๋าม้วนไส้ผักนึ่งซีอิ๊ว



醬皇花腩姜蔥海參

Premium light soya stewed layer pork
with sea cucumber and green vegetables

สตูว์หมูกับปลิงทะเล



脆炸淮香沙律軟殼蟹

Deep-fried soft shell crab
with mango mayonnaise and crispy oat

ปูนึ่งทอดซอสมายองเนส



珍珠鮑羅漢袋

Steamed glutinous rice with roasted duck,
liver pork sausage, dried shrimps,
salted egg yolk and mushrooms

ข้าวเหนียวนึ่งมงคล



歡樂滿家園

Sweetened red bean puree with
home-made Nian Gao and ginkgo nuts

โอ๊นึ๊แปะก๊วย



特色美點

China House Petits Fours

THB 3,188++ per person

Prices are in Baht and subject to 10 % service charge
and applicable government tax.