中 茗 阁

THE CHINA HOUSE

CELEBRATE THE YEAR OF THE ROOSTER

27 January to 5 February, 2017

Mandarin Oriental, Bangkok promises an exciting and memorable period for the arrival of The Year of the Rooster with a sequence of festive traditional offerings. Chinese New Year festivities begin on Friday, 27 January. On Saturday, 28 January a traditional lion dance and an eye-dotting ceremony takes place in the lobby. The God of Wealth will also visit all of the hotel's restaurants, sharing lucky Lai See packets as he passes.

The China House offer guests the annual *'Yee Sang'* tradition involves tossing Cantonese raw fish salad in the company of family and friends in bringing prosperity and good fortune, starting from THB 1638++.

Chef Andy Leong also invites you to experience our specially created festive set menus *Congratulation* and *Success* as well as a selection of themed a la carte delights.

MANDARIN ORIENTAL
BANGKOK

For more information please contact
mobkk-restaurants@mohg.com or +66 (2) 659 9000 ext. 7390
48 Oriental Avenue, Bangkok Thailand 10500 www.mandarinoriental.com/bangkok

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 Rooster lunar year!

鸡

中 茗 阁

THE CHINA HOUSE

新春鸿运七彩鱼生

Golden Rooster Lunar New Year
'Lo Hei' or 'Yu Sheng'

	Small **2-4 Guests**	**Large** **5-8 Guests**
运 鲍鱼捞鱼生 **Superior 'Yu Sheng'** *Abalone and jelly fish salad with condiments* สลัดเป๋าฮื้อและแมงกระพรุน **With a complimentary bottle of Champagne*	3,999	8,188*
中茗阁聚宝七彩鲍鱼生 **Superior prosperity 'Yu Sheng'** *Lobster and baby abalone* *with salmon, shredded vegetables* สลัดกุ้งมังกร เป๋าฮื้อ และปลาแซลมอน	2,998	3,998
七彩水果海蜇火鸭捞生 **Ha-ha-ha 'Lo Hei'** Roaster duck with jelly fish and shredded fresh fruits สลัดเป็ดย่างกับแมงกระพรุนและผักเจ็ดสี	1,638	1,888
金桔鸿运脆皮鱼生 **Golden Rooster 'Yu Sheng'** Fresh salmon and crispy fish skin with shredded vegetables สลัดปลาแซลมอนและหนังปลากรอบ	1,638	1,888

Sauce Selection

Spicy honey chilli with lime and lemon grass
ซอสตะไคร้หวาน

OR

Kumquat and plum
ซอสบ๊วย

大展鴻圖
SUCCESS

七彩三文鱼生

Salmon 'Yu Sheng'
with assorted vegetables and condiments
สลัดโชคลาภปลาแซลมอน

红烧龙蝦菜茸羹

Braised Lobster soup with crab roe and Chinese spinach
ซุปกุ้งมังกรและผักป่วยเล้ง

鸿运北京片皮鸭

Traditional 'Peking duck'
served with steamed pancakes and condiments
เป็ดปักกิ่งเสิร์ฟพร้อมแพนเค้ก

好事发财鮑鱼扣腐皮

Deep-braised sea moss and sun-dried oyster with

whole baby abalone wrapped in bean curd skins
เป๋าฮื้อกับหอยนางรมแห้งน้ำแดง

金腿花菇豉油皇清蒸七星班

Steamed layer of spotted garoupa with Yunnan ham and vegetables in fragrant soy sauce
ปลาเก๋านึ่งกับแฮมยูนนานและเห็ดหอม

一品海参焖肉松

Braised sea cucumber with spicy sauce minced pork in hot pot
ปลิงทะเลกับหมูสับหม้อดิน

鸿图双鲜香炒饭

Fried jasmine rice with prawns, scallops and salted eggs yolk
ข้าวผัดกุ้ง, หอยเชลล์และไข่เค็ม

黄金芋泥

Sweetened golden gingko nuts with mashed taro
served with sticky rice
โอนี่แปะก๊วย

特色美点

Petits Fours

Baht 3,688 per person

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

恭喜發財
CONGRATULATIONS

金桔鸿运脆皮鱼生 *CONGRATULATIONS*
Good Fortune 'Yu Sheng'
Salmon salad with crispy fish skin and shredded vegetables
สลัดปลาแซลมอนและหนังปลากรอบ

金玉滿堂 DOUBLE HAPPINESS
Superior fish maw with 'Tong Chor' and Yunnan ham broth
ซุปกระเพาะปลาน้ำใส

一家團圓 999 GOLD COIN
Braised whole abalone heads with green vegetables and 'Fat Choy' in brown sauce
เป๋าฮื้อตุ๋นน้ำแดง

金 蒜 姜 茸 蒸 大蝦/笑口常开 KEEP SMILING ALWAYS

Cracking pig with Chinese pancake
หมูหันฮ่องกง

風生水起 WING SMOOTH YEAR

Steamed red garoupa roll with rainbow vegetables in fragrant soya sauce
ปลาเก๋าม้วนนึ่งซีอิ๊ว

富貴滿華堂 HARVEST RING
Stir fried minced lobster and assorted mushroom served with lettuce cup
เมี่ยงกุ้งมังกร

美景慶團圓 GOLDEN RICE BOWL
Fried rice with air dried wax meats with spring onion and ginger sauce
ข้าวอบรวมมิตรหม้อดิน

金蛊年年甜甜蜜蜜 WISH YOU SWIFT SUCCESS
Chilled superior bird'nest with red date in ginseng syrup served with coconut 'Nian Gao'
รังนกเย็นมะพร้าวอ่อน

特 色 美 点 MAY **YOUR SUCCESS BE GLORIOUS AND PROMINENT**
Petits Fours

Baht 3,988 per person
Prices are in Baht and subject to 10 % service charge and applicable government tax.

中茗阁祝来年好运并取得更大的成就　　恭喜發財

The China House wishes you good luck 'Gong Hei Fat Choy' and great success in coming Golden Rooter

A La Carte Selection

好事脆貝蛋白炒燕窝

Fried white scramble eggs with superior bird' nest, dried scallops and fresh oyster served in lettuce cups

รังนกผัดไข่ขาวและกังป๋วยกรอบ

THB 2,998

金汤蟹肉竹笙官燕

Braised superior bird's nest and crab meat stuffed in bamboo piths soup

ซุปรังนกเยื่อไผ่ยัดไส้มันปู

THB 2,988

脆香蛋黄龙蝦

Deep fried lobster loin with golden egg yolk and crispy oat

กุ้งมังกรผัดไข่เค็ม

Market price per 100g

沙田脆皮烧乳鸽

/Roasted pigeon with deep fried enoki mushroom and kale leafs

นกพิราบทอดกรอบ

THB 398 per bird

鲍鱼酱火腿 燉花菇蒸滑鸡

Steamed chicken with flower mushroom and 'Hong Kong' kai lan in abalone sauces

ไก่นึ่งและคะน้าฮ่องกงซอสเป๋าฮื้อ

THB 1,888

好事發財宝鸡

‘Fat choy’ golden treasures chicken with black fungus and air dried oyster steamed in lotus leaf

ไก่กับเห็ดหูหนูดำนึ่งใบบัว

THB 1,688

北菇绍兴蒸鲜鱼

Steamed red garoupa with shredded vegetables and mushroom in rice wine sauce

ปลาเก๋านึ่งเหล้าจีน

Market price per 100g

好事金銀蝦卷

Golden oyster roll with shrimps mosses bean curd skin and ‘Cheng Kong’ vinegar

ฟองเต้าหู้ห่อกุ้งบดซอสเซียงกง

THB 1,388