



T H E C H I N A H O U S E

新春鴻運七彩魚生
Chinese New Year
Yu Sheng

	Small	Large
金桔鴻運脆皮魚生 Salmon Fresh salmon and crispy fish skin with shredded vegetables สลัดปลาแซลมอนและหนังปลากรอบ	888	1,688
七彩海蜇紅蝦撈生 Tiger prawn Tiger prawn and jelly fish with shredded vegetables สลัดกุ้งกับแมงกระพรุนและผักเจ็ดสี	988	1,688
中茗閣彩生 Lobster Lobster and fresh salmon with shredded vegetables สลัดกุ้งมังกร ปลาแซลมอนและเป้าฮื้อ	2,888	4,888
蔬翅鮑魚生 Vegetarian golden fin and abalone Vegetarian abalone with shredded vegetables สลัดเป้าฮื้อเจและหูลดามเจ	1,399	2,888
醬 Sauce Selection ประเภทของซอส		
Spicy honey chilli with lime and lemongrass ซอสตะไกร้หวาน		
or		
Kumquat and plum sauce ซอสบัว		

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

Chinese New Year
8 Choi Dim Sum Selection

帶子蟹肉灌湯餃

Golden fin with scallop, crab meat dumpling soup

ซุปเกี๊ยวหอยนางรมเจดักกับหอยเชลล์และเนื้อปู

THB 688++ per bowl



金箔筍尖蝦餃

Steamed salmon with prawn roe dumpling

เกี๊ยวแซลมอนไข่กุ้ง

THB 288++ (3 pcs)



發財鮮蝦燒賣

Steamed fat choy pork mushroom 'siew mai'

ขนมจีบสำหรับรายได้

THB 188++ (3 pcs)



芋頭流沙包

Steamed custard bun

ซาลาเปาไส้คัสตาร์ด

THB 188 ++ (3 pcs)



黑松露水晶餃

Steamed black truffle, shrimps and air-dried pork, crystal fresh mushroom dumpling

เกี๊ยวเห็ดทรัฟเฟิล

THB 288 ++ (3 pcs)



雪菜鴨肉生煎包

Baked duck stew and preserved vegetable bun

ซาลาเปาเป็ดย่างไส้ผักกวม

THB 188 ++ (3 pcs)



法國鵝肝荔芋角

Crispy potato puffs with chicken and foie gras

มันฝรั่งทอดไส้ไก่และตับห่าน

THB 288 ++ (3 pcs)



好事蘿蔔絲春卷

Deep-fried turnip and air-dried oyster spring roll

ปอเปี๊ยะหอยนางรม

THB 288 ++ (3pcs)

Please advise of any dietary requirements or allergies and our chefs will be delighted to assist
Price are in Thai 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

The China House team wishes you good luck
and great success in the coming Chinese New Year

'GONG HEI FATT CHOI'

PROSPERITY TASTING MENU

蔬翅發財鮑魚生

Yu sheng vegetarian abalone and vegetarian golden fin
with shredded vegetables

สลัดเป๋าซ้อเจ



一品蟹肉蝦茸金湯

Pumpkin soup with crab meat, minced shrimp
and Avruga caviar

ซูปฟักทองเนื้อปูกับกุ้งบด



蠔皇茄子炸金目

Deep-fried seabass fillet with roasted eggplant
and garlic oyster sauce

ปลากระพงทอดราดซอสหอยนางรมน้ำมันหอม



豉油皇清蒸帶子

Steamed Hokkaido scallop with soya sauce

หอยเชลล์นึ่งซีอิ๊ว



銀果山椒汁露筍煎牛柳

Stir-fried sundried oyster and wagyu beef with black pepper
and ginkgo nuts

หอยนางรมและเนื้อผัดพริกไทยดำ



梨山醬汁荷香豬

Braised pork knuckle with lotus root and peanut
with preserved red bean curd sauce

ขาหมูตุ๋นกับรากบัว



松露雜菌菇臘味飯

Golden rice bowl with air-dried waxed meat, black truffles
and green jade vegetables

ข้าวอบทรัฟเฟิลเห็ดชนิด



金橘蜜汁菠蘿片冰淇淋

Marinated chilled sliced pineapple in kumquat and
honey syrup, roselle ice cream and home-made Nian Gao

สับปะรดราดซอสส้ม, ไอศกรีมกระเจี๊ยบและขนมเซ่ง

TBH 2,388++ per person

TREASURY TASTING MENU

七彩三文魚生

Fresh salmon and crispy fish skin with shredded vegetables

สลัดปลาแซลมอนและหนังปลาแซลมอน



海寶金蔬翅

Braised crab meat with Hokkaido scallops and
vegetarian golden fin soup

ซูปเนื้อคูนกับหอยเชลล์



鴻運北京片皮鴨

Traditional oven-roasted Peking duck served
with steamed pancakes and condiments

เป็ดปักกิ่ง



東成西就蒸東星斑

Steamed red garoupa with wood ear mushroom and
golden lily with sour cabbage sauce

ปลาเก๋านึ่งราดซอสซิง



紅油醬汁脆皮蝦

Deep-fried prawn with black garlic and red pepper
in ginger vinegar sauce

กุ้งทอดกระเทียม



鮑魚好事扣發財

Stewed sun-dried oyster with whole abalone, sea cucumber
and fat choy in brown sauce

เป๋าซ้อและปลิงทะเลคูนน้ำแดง



松露雜菌菇臘味飯

Golden rice bowl with air-dried waxed meat, black truffles
and green jade vegetables

ข้าวอบทรัฟเฟิลเห็ดชนิด



年年順意果姜茶

Double boiled ginkgo nuts with red dates in ginger tea and
Nian Gao coated with coconut

แปะก๊วยน้ำจิงเสิร์ฟพร้อมขนมเซ่ง

TBH 2,888 ++ per person

Please advise of any dietary requirements or allergies and our chefs will be delighted to assist
Price are in Thai 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
A La Carte



化皮金乳豬拼 X-0 東遼參

Roasted suckling pig and X.O. marinated sea cucumber salad

หมูหันและสลัดปลิงทะเล

THB 1988++



一品官燕蟹肉蝦茸金湯

Pumpkin soup with crab meat, minced shrimp and Avruga caviar

ซุปรักทองเนื้อปูกับกุ้งบด

THB 988 (per bowl)

Add superior bird's nest per serving

THB 1388++



金蔬翅 蛋白蒸大河蝦

Steamed river prawn with egg custard, golden fin and ginger spring onion sauce

กุ้งแม่น้ำนึ่งไข่ขาว

THB 950++



梨山 X-0 醬汁荷香豬

Braised pork knuckle with lotus root mushroom and home-made X.O. sauce

ขาหมูตุ๋นรากรับกับซอสเอ็กซ์โอ

THB 888++



東成西就蒸東星斑

Steamed red garoupa with wood ear mushroom, golden lily and pickle cabbage, ginger sauce

ปลาเก๋านึ่งราดซอสจิง

THB 480++ per 100 g.



翡翠蝦丸脆盞發財

Deep-fried chives cakes served with kumquat sauce, chilli jam

ก๊วยช่ายทอดกับซอสส้ม

THB 688 ++



紅油 醬汁泡牛柳

Wok-grilled wagyu beef with Szechuan red pepper

เนื้อวากิวผัดพริกเสฉวน

THB 1688++



松露雜菌菇臘味飯

Golden rice bowl with air-dried meat, black truffles and green jade vegetables

ข้าวอบทรัฟเฟิลหม้อดิน

THB 1288++