



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



## GOLDEN RABBIT SET MENU

### 七彩幸运鱼生

Salmon Yu Sheng with crispy fish skin, assorted vegetables and condiments

สตั๊ปปลาแซลมอนและหนังปลารอบเสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียง



### 素食金翅发财果

Steamed plant-based shark's fin, lotus root and fat choy dumpling

อะเก๋ามังสวิรัตได้ผัก, หูดลามจากพืชและรากบัว

### 海宝珊瑚鱼海鲜饺

Coral Fish shaped seafood dumplings with superior broth

เกี้ยวได้อาหารทะเลในน้ำซุปเข้มข้นสีทอง



### 人参金黄玉米汤

Sweet corn soup with fish maw and ginseng

ซุปข้าวโพดตุ๋นด้วยกระเพาะปลาสดและโสม



### 传统明炉片皮鸭

Traditional Cantonese style oven roasted duck with home-made Chinese pancakes, savoury plum sauce and condiments

เป็ดปักกิ่งหนังกรอบและเนื้อเสิร์ฟพร้อมแผ่นแป้ง ซอสบัววย และเครื่องเคียง



### 东成西就蒸石斑

Steamed grouper fillet with plum sauce and salted vegetables

ปลาเก๋านึ่งซอสบัววยและผักดอง

### 好事发财鲜虾球

Steamed shrimp balls and air-dried oysters with mushroom sauce

ลูกชิ้นกุ้งนึ่งราดซอสหอยนางรม

### 合家团圆雜菌菇臘味飯

Baked rice with pork liver sausage and mixed vegetables in clay pot

ข้าวอบมงคลใส่กุนเชียงตับหมูและผัก



### 盆满钵满杨枝金露

Chilled mango and pomelo with seasonal fruits and sago pearls

สาคูมะม่วงและผลไม้รวมเสิร์ฟแบบเย็น

### 寿比南山

Chinese glutinous cake

ขนมเซ่งมงคล

**2,888++ per person**

ราคา 2,888++ บาท ต่อท่าน

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



## PROSPERITY SET MENU

### 七彩海蜇鸡鸭捞生

Roasted duck and chicken ham served with crispy fish skin and jelly fish  
เป็ดย่างและแฮมไก่เสิร์ฟพร้อมหนังปลากรอบและแมงกะพรุน



### 八星报喜鱼翅羹

"Eight Fortunes" golden plant-based shark's fin soup  
ซุ้ปหูฉลามไข่เยี่ยวม้า



### 年年有余

Deep-fried cod fish with roasted eggplant, oyster sauce  
ปลาคอดทอดราดซอสน้ำมันหอย

### 好事黑椒牛柳粒

Stir-fried beef and scallops with black pepper sauce  
เนื้อและหอยเชลล์แห้งผัดพริกไทยดำ



### 金双银炒米

Braised glass and rice noodles, fresh scallops with superior broth  
เส้นหมี่หิวนึ่งหย่างผัดหอยเชลล์



### 椰香沙谷金瓜糊

Coconut ice cream with chilled pumpkin puree and sago  
ไอศกรีมมะพร้าวราดฟักทอง

### 步步高升

Chinese glutinous cake  
ขนมเซ่งมั่งคด

**2,388++ per person**

ราคา **2,388++** บาท ต่อท่าน



## YU SHENG MENU 新春鴻運七彩魚生

|  | SMALL | LARGE |
|--|-------|-------|
| <b>金桔鴻運脆皮魚生</b><br><b>Salmon Yu Sheng</b><br>Sliced fresh salmon and crispy fish skin with shredded vegetables<br>หอยชั่ง สลัดปลาแซลมอนและหนังปลากรอบเล็รฟพร้อมเครื่องเคียง                      | 988   | 1,688 |
| <b>七彩海蜇鸡鸭撈生</b><br><b>Ying-Yang LOU SANG</b><br>Roasted duck and chicken ham served with crispy fish skin, jelly fish and shredded vegetables<br>เป็ดย่างและแฮมไก่เล็รฟพร้อมหนังปลากรอบ แมงกะพูน | 988   | 1,388 |
| <b>蔬鲍鱼撈生</b><br><b>LO HEI : Vegetarian Abalone</b><br>Crispy vegetarian donna and shredded vegetables<br>สลัดมังสวิรติเล็รฟพร้อมผักฝอยและเครื่องเคียง  | 888   | 1,288 |

## DIM SUM 极品尊贵点心系列

|   |  |     |
|---|--|-----|
| <b>海宝珊瑚鱼海鲜饺</b><br>Coral Fish shaped seafood dumplings with superior broth<br>เกี้ยวได้อาหารทะเลในน้ำซุป  |  | 458 |
| <b>鲍鱼烧卖皇</b><br>Steamed shrimp and pork dumplings topped with abalone<br>ขนมจีบกุ้งและหมูโรยหน้าด้วยเป็รย้อ   |  | 458 |
| <b>素食金翅發財果</b><br>Steamed plant-based shark's fin, lotus root and fat choy dumpling<br>ฮะเก๋ามังสวิรติได้ผัก, หูดลามจากพีชและรากบัว                     |  | 458 |
| <b>荷叶鹅肝糯米球</b><br>Roasted duck with foie gras and air dried prawn steamed glutinous rice in lotus leaf<br>ข้าวเหนียวหนึ่งห่อใบบัวได้ดับห่านและเนื้อเป็ด |  | 458 |
| <b>脆皮鴨絲萝卜糕</b><br>Wok-fried turnip cake with roasted duck and XO sauce<br>ขนมผักกาดได้เป็ดย่างผัดซอสเอ็กรซโอ  |  | 458 |
| <b>蜂巢鮮蟹盒</b><br>Baked crab meat puff with onion cream sauce<br>พายเนื้อปูซอสหัวหอม  |  | 458 |
| <b>香浓玉米奶黄包</b><br>Steamed custard bun<br>ซาลาเปาเน็งได้คัสตาร์ด   |  | 458 |

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



前菜  
Appetizers  
อาหารเรียกน้ำย่อย

- 山楂鹅肝和烟鸭沙拉** 888  
Pan-fried foie gras terrine and smoked duck salad  
สลัดตับห่านและเป็ดรวมควีน
- 麻辣牛排番茄沙拉** 1,688  
Tomato salad with barbecued sirloin beef and spicy Mala sauce  
สลัดมะเขือเทศเสิร์ฟพร้อมเนื้อสันนอกและซอสหม่าล่า

湯,羹  
Soups  
ซุ๊ป

- 人參金黃玉米排骨汤** 688  
Sweet corn soup with pork ribs and ginseng  
ซุ๊ปข้าวโพดซี่โครงหมูตุ๋นกับโสม
- 菠菜蟹肉干贝鲍鱼汤** 688  
Spinach and pumpkin broth soup with crab meat and scallops  
ซุ๊ปผักโขมและฟักทองเสิร์ฟพร้อมเนื้อปูและหอยเชลล์

猪 · 牛; 羊  
MAIN COUSE  
อาหารจานหลัก

- 姜黄酒金针黑木耳星斑** Price per 100 grams 480  
Coral Fish with golden enoki mushrooms  
and black fungus in Chinese rice wine  
เนื้อปลาเก๋าทะเลนึ่งซอสเหล้าจีนกับเห็ดเข็มทองและเห็ดหูหนู  
(น้ำหนักปลาสุกตามราคาต่อ 100 กรัม)
- 酱炒海鲜野菌生菜包** 788  
Stir-fried minced prawn and scallop wrapped with lettuce  
เมี่ยงกุ้งและหอยเชลล์ห่อด้วยผักกาดแก้ว
- 好事发财鲜虾球** 888  
Steamed shrimp balls and air-dried oysters with mushroom sauce  
ลูกชิ้นกุ้งนึ่งราดซอสหอยนางรม
- 醋姜香炖猪蹄** 788  
Stewed pork trotter with ginger in sweet vinegar served with Chinese buns  
ขาหมูตุ๋นซิงเสิร์ฟพร้อมหมั่นโถว
- 脆皮炸子鸡** 788  
Deep-fried crispy chicken with prawn cracker and plum sauce  
ไก่ทอดกรอบเสิร์ฟพร้อมข้าวเกรียบกุ้งและซอสบ๊วย
- 合家团圆雜菌菇臘味飯** 988  
Baked rice with pork liver sausage and mixed vegetables  
ข้าวอบมงคลใส่菌เหียงตับหมูและผัก

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



## 甜点 Desserts

ของหวาน

|  |     |
|--|-----|
| <b>步步高升</b><br>Chinese glutinous cake<br>ขนมเข่งมงคล   | 258 |
| <b>桂花甘露炖燕窝小天饱</b><br>Superior bird's nest with longan syrup<br>รังนกตุ๋นน้ำเชื่อมดอกเกสรลำไย   | 988 |
| <b>法姜汁香薯汤圆茶</b><br>Black sesame dumplings with sweet potato in ginger hot tea<br>บัวลอยงาคำในน้ำขิงร้อน  | 258 |
| <b>金橘蜜汁菠萝片冰淇淋</b><br>Marinated chilled sliced pineapple in kumquat, honey syrup<br>with raspberry ice cream<br>สับปะรดเชื่อมในน้ำผึ้งและไอศกรีมราสเบอร์รี่ | 258 |
| <b>椰丝窝饼</b><br>Home-made coconut pancake<br>แพนเค้กมะพร้าว   | 258 |