

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

Prestige Set Menu

泸式小籠包

Steamed pork 'Xiao Long Bao' topped with dried scallops

เสี่ยวหลงเปาไส้หมูโรยหน้าด้วยหอยเชลล์แห้ง



金箔筍尖帶子餃

Steamed scallop dumplings topped with Salmon roe

สะเก๋าไส้หอยเชลล์โรยหน้าด้วยไข่ปลาแซลมอน



金翅蒸粉果

Steamed duck, lotus root, golden thread

'Fun Gao' dumpling

ผัสนกไส้เป็ดและรากบัว



人參黑鷄炖花膠湯

Traditional double boiled black chicken and
fresh fish maw soup with assorted Chinese herbs

ซูปไก่ดำและกระเพาะปลาสดตุ๋นสมุนไพรจีน



开心果炒牛仔柳

Wok seared Wagyu beef tenderloin
with savory black pepper sauce and pistachios

เนื้อวากิวผัดพริกไทยดำและถั่วพิสตาชิโอ



港式清蒸斑鱼腩

Steamed spotted groupa with egg white
and soya sauce

เนื้อปลาเก๋าหนึ่งไข่ขาวและซีอิ๊ว



火腿炖鴨汤手工面

Double boiled duck herbal soup
with 'Mee Sua' noodles

เส้นหมี่ซั่วในน้ำซูปเป็ดตุ๋นสมุนไพร



杨枝甘露

Chilled mango and pomelo
with seasonal fruits and sago pearls

สาคูมะม่วงและผลไม้รวมเสิร์ฟแบบเย็น



美點雙輝

The China House petits fours

ขนมหวานชิ้นเล็กๆ จากเดอะไชน่าเฮ้าส์

3,200 per person for adult

ราคา 3,200 บาท ต่อท่าน

Please advise of any dietary requirement or allergies and our Chefs will be delighted to assist.
Price is Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.

Fortune Set Menu

鱼子醬蒸烧卖

Shrimp and pork 'Siew Mai' dumpling

ขนมจีบไส้กุ้งและหมู



珊瑚鱼海鲜饺

Steamed seafood gold leaf fish dumpling

สะเก๋าไส้อาหารทะเล



金翅蒸粉果

Steamed duck lotus root, golden thread

'Fun Gao' dumpling

ผัสดกไส้เบ็ดและรากบัวหนึ่ง



雜丝酸辣羹

Hot and sour Szechuan soup

ซุปลัดฉวนทะเล



传统明炉片皮鸭

Traditional 'Cantonese' style oven roasted duck,
served skin and meat together with home-made pancakes, savory plum
sauce and condiments

เปิดปากกึ่งหนังกรอบและเนื้อเสิร์ฟพร้อมแผ่นแป้ง ซอสบ๊วย และเครื่องเคียง



酸菜水梅蒸银鳕鱼

Steamed snow-fish with sour plum soup and salted vegetables

ปลาหิมะหนึ่งซอสบ๊วยสไตล์แต้จิ๋ว



揚州炒飯

'Yang Zhou' fried rice with egg, shrimps and barbecued red pork

ข้าวผัดหยางโจว



法姜汁香薯湯圓茶

Black sesame dumplings with sweet potato in hot ginger tea

บัวลอยงาดำในน้ำขิงร้อน



美點雙輝

The China House petit fours

ขนมหวานชิ้นเล็กๆ จากเดอะไชน่าเฮ้าส์

2,500 per person for adult


ราคา 2,500 บาท ต่อท่าน

Please advise of any dietary requirement or allergies and our Chefs will be delighted to assist.
Price is Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.

极品尊贵点心系列
Steamed Dim Sum
ติ่มซำนี้้ง

沪式小籠包    Steamed pork 'Xiao Long Bao' topped with dried scallops (per piece) เสี่ยวหลงเปาไส้หมูโรยหน้าด้วยหอยเชลล์แห้ง	180
金箔筍尖帶子餃    Steamed scallop dumplings topped with salmon roe (3 pieces) สะเก๋าหอยเชลล์โรยหน้าด้วยไข่ปลาแซลมอน	450
珊瑚鱼海鲜餃    Steamed seafood gold leaf fish dumplings (3 pieces) สะเก๋าดู้อาหารทะเล	300
鱼子酱蒸烧卖    Steamed shrimp and pork 'Siew Mai' dumplings (3 pieces) ขนมจีบไส้กุ้งและหมู	300
金翅蒸粉果   Steamed duck, lotus root golden thread 'Fun Gao' dumplings (3 pieces) ผั้นโก๋ไส้เบ็ดและรากบัว	300
香浓奶黄包   Steamed creamy egg custard buns (3 pieces) ซาลาเปาไส้ครีม	300
金香流沙包   Steamed charcoal salted duck's egg 'Lava' buns (3 pieces) ซาลาเปาไส้ไข่เค็มลาวา	300
X.O. 蜜汁叉烧包     Steamed honey glazed roasted 'Cha Siew' buns with X.O. sauce (3 pieces) ซาลาเปาไส้หมูแดงและซอสเอ็กซีโอ	300
荷叶鹅肝糯米球    Roasted duck with foie gras, air-dried prawn and glutinous rice steamed in lotus leaf(per piece) ข้าวเหนียวนึ่งห่อใบบัวใส่ตับห่านและเนื้อเบ็ด	450

Please advise of any dietary requirement or allergies and our Chefs will be delighted to assist.
Price is Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.

(辣) Spicy  Vegetarian  Gluten Free  Pork  Seafood  Vegan  Nuts 

油炸点心
Deep-fried Dim Sum
ติ่มซำทอด

蜂巢鮮蝦盒    450

Deep-fried prawn and mushroom puffs (3 pieces)

พายกุ้งและเห็ดหอม

菜肉生煎窩餅    300

Wok-fried chicken, vegetables and crispy green spinach tuile dumplings (3 pieces)

เกี๊ยวกรอบไส้ไก่ ผักเจียนและผักโขม

前菜
Appetizers
อาหารเรียกน้ำย่อย

脆皮燒五花肉   990

Roasted crackling pork

หมูกรอบ

兩食蜜汁叉燒皇   650

Barbecued 'Char Siew' honey glazed Kurobuta pork with black pepper

หมูแดงอบน้ำผึ้ง

潮州炸蝦蟹棗   780

Traditional 'Teochew' style dumplings (4 pieces)










Deep-fried crab meat and shrimp wrapped in crispy bean curd skin served with plum sauce

ฟองเต้าหู้ห่อไส้เนื้อปูและกุ้งเสิร์ฟพร้อมซอสบ๊วย


Please advise of any dietary requirement or allergies and our Chefs will be delighted to assist.
Price is Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.

(辣) Spicy  Vegetarian  Gluten Free  Pork  Seafood  Vegan  Nuts 


湯;羹
Soups
ซุ๊ป

- | | |
|--|-------|
| <p>牛尾佛跳墙   </p> <p>Monk jump over the wall (24hours advanced order)
Imperial Chinese delicacy dating back to the Qing dynasty with abalone, fish maw, sea cucumber, Oxtail and ginseng in superior stock
ซุ๊ปพระกระโดดกำแพง (กรุณาสั่งอาหารล่วงหน้า 24 ชั่วโมง)</p> | 4,200 |
| <p>海鮮酸辣羹    </p> <p>Hot and sour soup
'Szechuan' style hot and sour seafood soup
ซุ๊ปเสฉวนทะเล</p> <p>Additional extra Boston lobster (per 100 grams) 420
เพิ่มเนื้อกุ้งบอสตันล็อบสเตอร์ ราคาต่อ 100 กรัม</p> | 650 |
| <p>竹筴豆腐水晶花  </p> <p>Bean curd clear soup
Bamboo piths and 'Yunnan' ham broth
ซุ๊ปเต้าหู้เยื่อไผ่น้ำใส</p> | 480 |
| <p>蟹皇蔬翅  </p> <p>'Ying Yang' crab meat brown soup
Vegetarian golden thread and enoki mushrooms
ซุ๊ปเหียนหยางเนื้อปูน้ำข้น</p> | 1,100 |
| <p>人參黑鷄炖花膠湯  </p> <p>Black chicken 'Fa Gao' consommé
Traditional double boiled black chicken soup with fresh fish maw and assorted Chinese herbs
ซุ๊ปไก่ดำและกระเพาะปลาสดตุ๋นสมุนไพรจีน</p> | 1,650 |

Please advise of any dietary requirement or allergies and our Chefs will be delighted to assist.
Price is Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.












(辣) Spicy  Vegetarian  Gluten Free  Pork  Seafood  Vegan  Nuts 

家禽
Poultry
สัตว์ปีก

传统明炉片皮鸭  	2,500
Oven roasted 'Peking' duck Traditional 'Cantonese' style oven roasted duck, crispy skin and meat served with home-made Chinese pancakes, savoury plum sauce, and condiments เปิดปีกกึ่งหนังกรอบและเนื้อเสิร์ฟพร้อมแผ่นแป้ง ซอสบ๊วย และเครื่องเคียง	
挂炉片皮鹅  	3,900
'The China House' lacquered goose Traditional 'Beijing' style oven roasted goose, crispy skin served with home-made Chinese pancakes, savory plum sauce, and condiments ห่านปักกิ่งหนังกรอบเสิร์ฟพร้อมแผ่นแป้ง ซอสบ๊วย และเครื่องเคียง	
香醋辣汁炒鸡球 	480
Free-range chicken drumstick Stir fried with dried red pepper and Chinese doughnut ไก่ชอทาน	
臺灣三杯雞  	580
Chicken 'San Bei' Taiwanese style chicken with garlic, ginger and basil served in clay pot ไก่ผัดซอสซานเปย์สโตลได้หวัน	
绍酒陳皮蜜汁煎鴨胸 	1,200
Duck breast Glazed with tangerine peel and Chinese rice wine อกเปิดผัดซอสส้มและเหล้าจีน	


Please advise of any dietary requirement or allergies and our Chefs will be delighted to assist.
Price is Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.

蔬菜 · 豆腐
Vegetables and Bean Curd
ผักและเต้าหู้

- | | |
|---|-----|
| <p>蠔皇茄子豆腐  </p> <p>'The China House' home-made tofu
Home-made bean curd topped with roasted eggplant, garlic and mushroom sauce
เต้าหู้โฮมเมดทอด้สไตส์ไชน่าเฮ้าส์ราดซอสกระเทียมและเห็ดหอม</p> | 450 |
| <p>脆菇豉汁涼瓜   </p> <p>Bitter melon with mushrooms
Stir-fried bitter melon with shiitake mushrooms in black bean sauce
มะระและเห็ดชิตาเกะผัดซอสเต้าหู้</p> | 380 |
| <p>花菇雲耳菜菌銀果  </p> <p>Chinese pok choy
Poached in golden broth with flower mushrooms, yellow fungus and ginkgo nuts
ผักบ็อกชอยราดซอสเห็ดรวม</p> | 580 |
| <p>乾蝦杞子天津白菜湯   </p> <p>Tianjin cabbage
Poached with soft fish and air-dried prawn
ผักกาดหางหงส์ตุ๋นกับกุ้งแห้งและปลา</p> | 780 |
| <p>姜汁豉油皇白灼芥蘭   </p> <p>Hong Kong kale
Steamed in supreme soya sauce with ginger and enoki mushrooms
คะน้าฮ่องกงผัดซีอิ๊วกับขิงและเห็ดเข็มทอง</p> | 650 |




Please advise of any dietary requirement or allergies and our Chefs will be delighted to assist.
Price is Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.




/ 蒜茸炒 / 蠔油扒 / 薑汁炒 / 豉油皇白灼 / 清炒
Your choice of cooking from our daily fresh vegetables
 ผักสดตามฤดูกาลเลือกปรุงรส




各式炒田園時蔬 
 Minced garlic / Poached with soya / Plain stir-fried 450
 ผัดกระเทียม / นึ่งซีอิ้ว / ผัดกระตะ

X.O. 醬 / 耗油 
 X.O. Sauce / Oyster sauce 650
 ผัดซอสเอ็กซีโอ / ผัดซอสน้ำมันหอย



素食甜点
Vegan
 วีแกน

生菜莲藕松 
 Sautéed lotus root and assorted vegetables served with iceberg lettuce 380
 ผัดรากบัวและผักกาดแก้ว

素式北京鸭 
 Deep-fried tofu skin with steamed pancakes and condiments 400
 ฟองเต้าหู้ทอดเสิร์ฟพร้อมแผ่นแป้งและเครื่องเคียง

鲜蔬炒鲜百合 
 Sautéed water chestnuts with fresh lily bulbs and asparagus 650
 ผัดเกาลัด แป๊ะชะและหน่อไม้ฝรั่ง

翡翠上素烩 
 Stir-fried mixed vegetables in cabbage 550
 ผัดผักรวม

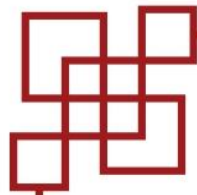
粵式蒸金针蒸豆腐 
 400
 Steamed tofu with golden mushroom in fine soya sauce
 เต้าหู้นึ่งซีอิ้ว

Please advise of any dietary requirement or allergies and our Chefs will be delighted to assist.
 Price is Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.

豬 · 牛; 羊
Beef, Lamb and Pork
 เนื้อวัว, เนื้อแกะและเนื้อหมู

- | | |
|---|-------|
| 港式烤乳豬 
Oven roasted suckling pig
Served with steamed pancakes and condiments
(available for advanced order 24hours)
หมูหันเสิร์ฟพร้อมแผ่นแป้งและเครื่องเคียง (กรุณาสั่งจองล่วงหน้า24 ชั่วโมง) | 4,500 |
| 花包薑糖酒紅燒肉 
Stewed pork belly with ginger sweet soya
Served with Chinese buns
หมูสามชั้นตุ๋นซีอิ๊วดำหวานเสิร์ฟพร้อมหมั่นโถว | 580 |
| 彩虹咕佬肉   
Fried pork with sweet and sour sauce
Pickled Walnut and seasonal fresh fruit wontons
หมูผัดซอสเปรี้ยวหวาน | 480 |
| 开心果炒牛仔柳  
Wok-seared Wagyu beef tenderloin
Savoury black pepper sauce and pistachios
เนื้อวากิวผัดซอสพริกไทยดำและถั่วพิสตาชิโอ | 1,900 |
| 煎烹椒麻牛肉  
Fried Wagyu beef tenderloin
Dried red pepper and garlic, ginkgo nuts
เนื้อวากิวผัดพริกแห้งกระเทียมและแปะก๊วย | 1,900 |
| 香辣烧鞍  
Wok-fried lamb with Yunnan chilli and black bean sauce
เนื้อแกะผัดพริกดำซี่ | 1,900 |
| 黑椒煎羊肉   
Wok-fried lamb with black pepper
เนื้อแกะผัดพริกไทยดำ | 1,900 |

Please advise of any dietary requirement or allergies and our Chefs will be delighted to assist.
 Price is Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.



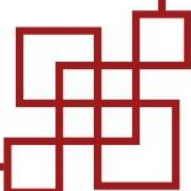
特色海鮮

Seafood

ทะเล

山葵香芒蝦球  	1,300
Deep-fried Prawns with a mild green mustard dressing and mango กุ้งทอดราดซอสวาซาบิ	
XO醬炒玉帶白木耳  	1,500
Stir-fried Hokkaido scallops, snow fungus, X.O. sauce หอยเชลล์ซอกโกโด้ผัดซอสเอ็กซีโอ	
五香燒鍋銀鱈魚 	1,300
Deep-fried snow-fish, roasted vegetables with soya vinegar ปลาหิมะทอดราดซีอิ๊ว	
珊瑚蟹肉扒芦笋 	1,500
Premium crab meat, bamboo piths and pagoda cabbage, homemade carrot sauce เนื้อปู, เยื่อไผ่และผักกาดขาวปลีราดซอสแครอท	
品黑椒醬煎2頭鮑魚扒  	7,500
Whole abalone Wok-grilled with black pepper 'Mala' tomato sauce เป่าฮื้อเจียนซอสหม่าล่า	
原汁南非慢火燜煨干鮑魚 (時價)  	Market Price
Dried South African abalone Green vegetables in brown sauce เป่าฮื้อแห้งจากแอฟริกาใต้ราดซอสน้ำตาลงูรณาสอบตามราคา	

Please advise of any dietary requirement or allergies and our Chefs will be delighted to assist.
Price is Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.



特色海鮮

Seafood



ทะเล

龍蝦 (100 克)  

Boston Lobster price 100 grams



กุ้งบอสตันล็อบสเตอร์ราคาต่อ 100 กรัม

420

紹酒蛋白蒸龍蝦  



Steamed with egg white and Chinese rice wine

กุ้งบอสตันล็อบสเตอร์นึ่งไข่ขาวและเหล้าจีน

黑椒醬焗龍蝦  

Stir- fried with black pepper sauce, topped with crispy garlic flakes

กุ้งบอสตันล็อบสเตอร์ผัดซอสพริกไทยดำ

薑葱上湯焗龍蝦  

Braised with ginger and spring onions in clay pot

กุ้งบอสตันล็อบสเตอร์ผัดขิงและต้นหอม

Please advise of any dietary requirement or allergies and our Chefs will be delighted to assist.

Price is Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.

(辣) Spicy 

Vegetarian 

Gluten Free 

Pork 

Seafood 

Vegan 

Nuts 

游水活鱼 
Whole live Fish
Price per 100 grams
น้ำหนักปลากรูมาสอบตามราคา

Spotted Garoupa

斑紅 ปลาเก๋าทะเล

480

Sea bass

鱸目金 ปลากระพง

280

港式清蒸

Steamed with light soya sauce 'Cantonese' style

นึ่งซีอิ๊วสไตล์กวางตุ้ง

潮州酸菜水梅蒸

Steamed with tofu in sour plum broth 'Teochew' style

นึ่งซอสบ๊วยสไตล์แต้จิ๋ว

粵式蒸

Steamed with dried golden enoki mushrooms in Chinese rice wine

นึ่งซอสเหล้าจีนและเห็ดเข็มทอง

脆炸糖醋醬

Deep-fried with sweet and sour sauce

ทอดและผัดซอสเปรี้ยวหวาน

Please advise of any dietary requirement or allergies and our Chefs will be delighted to assist.

Price is Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.

(辣) Spicy 


Vegetarian 

Gluten Free 



Pork 

Seafood 

Vegan 

Nuts 

飯 · 麵
Rice and Noodles
ข้าวและก๋วยเตี๋ยว

蟹肉脆貝蛋白炒飯 	1,200
Cantonese style fried rice with crab meat, egg white and dried scallops ข้าวผัดไข่ขาวเนื้อปูและหอยเชลล์แห้ง	
楊州炒飯  	550
'The China House' fried rice with egg, shrimps and barbecued red pork ข้าวผัดเดอะไชน่าเฮาส์	
豉油韭黃銀芽炒麵  	450
Yellow noodles wok fried with superior soya, yellow chives and bean sprouts ผัดหมี่เหลืองก๊วยช่ายขาว	
帶子鴛鴦米   	850
Yin Yang noodles Braised glass and rice noodles with fresh scallops and superior broth เส้นหมี่หยินหยางผัดหอยเชลล์	
火腿炖鴨汤手工面 	750
Mee Sua noodles with double boiled duck herbal soup เส้นหมี่ซั่วในน้ำซุ๊ปเปิดต้นสมุนไพร	
白飯	60
Steamed Jasmine rice ข้าวหอมมะลิ	

Please advise of any dietary requirement or allergies and our Chefs will be delighted to assist.
Price is Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.

(辣) Spicy  Vegetarian  Gluten Free  Pork  Seafood  Vegan  Nuts 

甜点 Desserts

ของหวาน

法姜汁香薯湯圓茶 250

Black sesame dumplings with sweet potato in ginger hot tea

บัวลอยงาดำในน้ำขิงร้อน

金橘蜜汁菠萝片冰淇淋 280

Marinated chilled sliced pineapple in kumquat, honey syrup and pickled ginger ice cream

สับปะรดเชื่อมในน้ำผึ้งและไอศกรีมขิง

杨枝甘露 280

Chilled mango and pomelo with seasonal fruits and sago pearls

สาคูมะม่วงและผลไม้รวมเสิร์ฟแบบเย็น

环球鲜果盘 250

Seasonal fresh fruits

ผลไม้สดตามฤดูกาล

黑芝麻冰淇淋 200

Black sesame ice cream

ไอศกรีมงาดำ

鲜姜汁冰淇淋 200

Fresh ginger ice cream

ไอศกรีมขิง

巧克力冰淇淋 200

Chocolate ice cream

ไอศกรีมช็อกโกแลต

红茶冰淇淋 200

Red tea ice cream

ไอศกรีมชาแดง

Please advise of any dietary requirement or allergies and our Chefs will be delighted to assist.
Price is Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.

Vegetarian 
Vegan 

Gluten Free 
Nuts 

甜点 Desserts

ของหวาน

法姜汁香薯湯圓茶 250

Black sesame dumplings with sweet potato in ginger hot tea

บัวลอยงาดำในน้ำขิงร้อน

金橘蜜汁菠萝片冰淇淋 280

Marinated chilled sliced pineapple in kumquat, honey syrup and pickled ginger ice cream

สับปะรดเชื่อมในน้ำผึ้งและไอศกรีมขิง

杨枝甘露 280

Chilled mango and pomelo with seasonal fruits and sago pearls

สาคูมะม่วงและผลไม้รวมเสิร์ฟแบบเย็น

环球鲜果盘 250

Seasonal fresh fruits

ผลไม้สดตามฤดูกาล

黑芝麻冰淇淋 200

Black sesame ice cream

ไอศกรีมงาดำ

鲜姜汁冰淇淋 200

Fresh ginger ice cream

ไอศกรีมขิง

巧克力冰淇淋 200

Chocolate ice cream

ไอศกรีมช็อกโกแลต

红茶冰淇淋 200

Red tea ice cream

ไอศกรีมชาแดง

Please advise of any dietary requirement or allergies and our Chefs will be delighted to assist.
Price is Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.

Vegetarian 
Vegan 

Gluten Free 
Nuts 