



## 廚師推介 Chef's Seasonal Recommended Menus

		Per Portion
P	<p>鮮果拔絲黑豚肉 Tender Kurobuta pork neck tossed in a sweet and sour glaze and candied caramel floss คอหมูคุโรบุดะเนื้อนุ่มผัดซอสเปรี้ยวหวาน</p>	340
	<p>蜜椒紫薯安格斯牛粒 Sautéed Angus beef with purple sweet potato in a black pepper honey sauce ผัดเนื้อแองกัสและมันม่วงหวานในซอสน้ำผึ้งพริกไทยดำ</p>	620
	<p>芝士金湯蝦球自制海苔豆腐 Tiger prawns with crispy homemade seaweed bean curd in a rich pumpkin sauce กุ้งลายเสือผัดเต้าหู้สาหร่ายโฮมเมดในซอสฟักทองเข้มข้น</p>	320
	<p>原魚湯竹笙桃膠浸娃娃菜 Braised peach gum, bamboo pith and baby cabbage in an aromatic fish bouillon พืชกัม เยื่อไผ่ และผักหางหงส์ตุ๋นในซุปลลา</p>	240
	<p>滬香賽螃蟹 Shanghai style stir-fried crab meat and egg white with crumbled conpoy เนื้อปูและไข่ขาวผัดสไตล์เซี่ยงไฮ้โรยหน้าด้วยกั๋งปวย</p>	480
	<p>脆蓋香芒蝦球 Crisp fried prawns in golden baked puff pastry with mango sauce พายชั้น ใส้กั๋งทอดกรอบ ราดซอสมะม่วง</p>	480
	<p>金瑤桂花炒蟹肉 Fluffy scrambled egg with dried conpoy and flaked white crab meat with spring onions ไข่ชั้นเนื้อปู ใส้กั๋งปวยอบแห้งและต้นหอม</p>	480
	<p>蟲草花野菌紅棗蒸白雪魚 Steamed snow fish with wild mushrooms, red dates and cordyceps flowers ปลาหิมะหนึ่งเห็น็ดรวม พุทราจีน และดอกถั่งเช่า</p>	880
P	<p>柚子醬燒一口骨 Deep fried, boneless pork spare ribs in a sweet honey citrus glazed ซี่โครงหมูทอดซอสส้มผสมน้ำผึ้ง</p>	280
	<p>原個椰皇花膠燉三寶 (提前三小時預訂) Double boiled fish maw soup with dried scallop, sea conch and bamboo pitch in a toasted young coconut <i>*Please reserve in advance.</i> ซุปลกระเพาะปลาตุ๋น กั๋งปวย หอยสังข์ และเยื่อไผ่ในลูกมะพร้าวอ่อนเผา *โปรดสั่งจองล่วงหน้า</p>	400
	<p>黑蒜海螺瑤柱燉花膠 Double boiled fish maw soup with sea conch, dried scallop and black garlic ซุปลกระเพาะปลาตุ๋น พร้อมหอยสังข์ หอยเชลล์อบแห้ง และกระเทียมดำ</p>	280
	<p>芝士南瓜汁海鮮窩 Chinese aromatic "Hot Pot" with seared seafood in flavorful pumpkin sauce รวมมิตรทะเลในหม้อร้อน ราดซอสฟักทอง</p>	520

Signature dish  
อาหารแนะนำ

P Item contains pork  
มีส่วนผสมของเนื้อหมู

Spicy  
รสเผ็ด



如您有任何食物过敏请告知服务员  
Please notify service attendant if you suffer from food allergies.

Prices are quoted in Thai Baht and subject to 10% Service Charge and 7% Government Tax.

## 前菜多滋味 Specialty Appetizers

	Per Portion
金網香芒海鮮筒 Shredded spring roll filled with seafood and mango เปาะเปี๊ยะไส้ทะเลและมะม่วง	240
 七味椒鹽香脆豆腐 Deep fried puffed bean curd with chili pepper เต้าหู้ทอดพริกเกลือ	180
 川味薄荷涼拌海螺片 Marinated sea conch slices with mint leaf top with Sichuan spicy dressing ยำหอยสังข์สไตล์ราดซอสเสฉวน	210
甜酸海蜇青瓜簾 Stuffed with marinated jellyfish แต่งกวม้วนสอดไส้ยำแมงกระพรุน	120
椒鹽白飯魚 Crisp fried white bait, salted garlic ปลาเงินทอดกรอบกระเทียมโรยเกลือ	260
涼拌肉鬆皮蛋滑豆腐 Steamed bean curd with century egg and pork floss drizzled with barbecue sauce เต้าหู้หนึ่งเสิร์ฟพร้อมไข่เยี่ยวม้าและหมูหยอง ปิ้งรสด้วยซอสบาร์บีคิว	160
黃金軟殼蟹 Deep fried soft shell crab in a salted egg yolk ปูนิ่มทอดไข่เค็ม	280
香鹵醉雞併麻香海蜇 Poached chicken thigh soaked in Chinese rice wine spicy jellyfish salad ไก่แช่เหล้าจีน เสิร์ฟพร้อมยำแมงกระพรุน	180



Signature dish  
อาหารแนะนำ



Item contains pork  
มีส่วนผสมของเนื้อหมู



Spicy  
รสเผ็ด



如您有任何食物过敏请告知服务员

Please notify service attendant if you suffer from food allergies.

Prices are quoted in Thai Baht and subject to 10% Service Charge and 7% Government Tax.



## 鮑魚/海味/燕窩 Abalone/ Dried Seafood/ Bird's nest

	Per Portion
紅燒澳洲兩頭鮑魚 Braised Australian abalone (2) in oyster sauce with kailan เป่าอื้อออสเตรเลีย อบซอสน้ำมันหอย เสร์ฟพร้อมกะหน้า	2,800
紅燒南非四頭鮑魚三疊伴鵝掌 Braised South African abalone (4 ) with goose web, layered with spinach and mushrooms เป่าอื้อแอฟริกา อบกับขาห่าน ปวยเล้ง และเห็ด	2,250
鮑汁花膠扣鵝掌 Braised fish maw with goose web in abalone sauce กระเพาะปลาตุ๋นพร้อมขาห่านในซอสเป่าอื้อ	440
蠔皇冬菇扣鵝掌 Braised black mushroom with goose web an oyster sauce เห็ดหอมและขาห่านตุ๋นในซอสน้ำมันหอย	320
蟹黃燴燕窩 Braised bird's nest in Chinese stock flavored with crab roe and finished with poached crab meat รังนกตุ๋น ไข่ปู โรยด้วยเนื้อปู	1,120
瑤柱鮮蟹肉燴燕窩 Braised bird's nest with crab meat and sun-dried scallops รังนกตุ๋น เนื้อปู และกั้งปวย	840



Signature dish  
อาหารแนะนำ



Item contains pork  
มีส่วนผสมของเนื้อหมู



Spicy  
รสเผ็ด



如您有任何食物过敏请告知服务员

Please notify service attendant if you suffer from food allergies.

Prices are quoted in Thai Baht and subject to 10% Service Charge and 7% Government Tax.

## 美味湯羹 Soup

	Per Portion
 原個椰皇花膠燉三寶 (提前三小時預訂) Double boiled fish maw soup with dried scallop, sea conch and bamboo pith in a toasted young coconut *Please reserve in advance. ซุปกระเพาะปลาตุ๋นกั้งปวย หอยสังข์ และเยื่อใฝ่ในลูกมะพร้าวอ่อนเผา *โปรดสั่งจองล่วงหน้า	400
清宮佛跳牆 The Monk jumps over the Great Wall พระกระโดดกำแพง	1,280
淮杞花膠燉竹絲雞 Twice cooked black chicken and fish maw soup with aromatic Chinese herbs ซุปไก่ดำและกระเพาะปลาตุ๋นยาจีน	320
紅燒瑤柱鮑魚花膠三絲羹 Braised abalone and sea cucumber with fish maw in conpoy soup ซุปเป๋าฉือและปลิงทะเลตุ๋น	420
清燉花膠竹筍湯 Double boiled bamboo pith and fish maw soup serve with bok choy ซุปเยื่อใฝ่และกระเพาะปลา ใส่ผักบ็อกฉอย	440
酸辣海鮮羹 Classic hot and sour seafood soup finished with chili oil and spring onions ซุปเสฉวนปรุงรสด้วยน้ำมันพริกและต้นหอม	280
金湯竹筍海皇羹 Braised pumpkin and seafood soup with bamboo pith ซุปฟักทองทะเลตุ๋น ใส่เยื่อใฝ่	280
金粟瑤柱魚肚羹 Braised fish maw and conpoy sweet corn soup ซุปข้าวโพด ใส่กระเพาะปลาและกั้งปวย	280
瑤柱蟹肉粟米羹 Crab and sweet corn soup finished with dried scallops ซุปข้าวโพด ใส่เนื้อปูและกั้งปวย	420
竹笙豆腐海皇羹 Chef selected assorted seafood thick soup with bean curd ซุปชิ้นทะเล ใส่เต้าหู้	280
竹笙杞子鮮椰青肉燉野菌 Wild mushrooms, fresh coconut, wolfberry and bamboo pith in a clear chicken stock ซุปเห็ดรวม ใส่เนื้อมะพร้าว เก๋ากี้ และเยื่อใฝ่	240
茺茜皮蛋白雪魚片湯 Snow fish fillet in a ginger infused broth with century egg and coriander ซุปปลาหิมะ ในน้ำซุปเคียวซิง ใส่ไข่เยี่ยวม้าและผักชี	480
 黑蒜海螺瑤柱燉花膠 Double boiled fish maw soup with sea conch, dried scallop and black garlic ซุปกระเพาะปลาเดี่ยวพร้อมหอยสังข์ กั้งปวย และกระเทียมดำ	280



Signature dish  
อาหารแนะนำ



Item contains pork  
มีส่วนผสมของเนื้อหมู



Spicy  
รสเผ็ด



如您有任何食物过敏请告知服务员

Please notify service attendant if you suffer from food allergies.

Prices are quoted in Thai Baht and subject to 10% Service Charge and 7% Government Tax.



# 海鮮小炒 Seafood

Per Portion

	芝士金湯蝦球自制海苔豆腐 Tiger prawns with crispy homemade seaweed bean curd in a rich pumpkin sauce กุ้งลายเสือเสิร์ฟพร้อมเต้าหู้สาหร่ายโฮมเมดในซอสชั้นฟักทอง	320
	芝士南瓜汁海鮮窩 Chinese aromatic "Hot Pot" with seared seafood in flavorful pumpkin sauce รวมมิตรทะเลในหม้อร้อน ราดซอสฟักทอง	520
	炸蝦球什果沙律 Crisp fried prawns and mayonnaise with tropical fruit กุ้งทอดกรอบราดซอสครีมสลัด พร้อมผลไม้เมืองร้อนนานาชนิด	640
	黃金大蝦球 Sautéed Andaman prawns coated with salted egg yolk กุ้งผัดไข่เค็ม	620
	白雪魚柳 (清蒸/炸/焗) Snow fish (steamed/ deep-fried/ grill) ปลาหิมะ (นึ่ง/ ทอด/ ย่าง)	000
 	XO 醬琥珀蜜豆炒帶子 Hokkaido scallops sautéed with sugar snaps in XO sauce and toasted walnuts หอยเชลล์ฮอกไกโดผัดถั่วงอกหวาน ซอสเอ็กซ์โอและวอลนัทอบ	860
	蟲草花野菌紅棗蒸白雪魚 Steamed snow fish with wild mushrooms, red dates and cordyceps flowers ปลาหิมะนึ่งเห็ดรวม พุทราจีน และดอกถั่งเช่า	880
	金盞香芒蝦球 Crisp fried prawns in golden baked puff pastry with mango sauce พายชั้น ใส้กุ้งทอดกรอบ ราดซอสมะม่วง	480
	琥珀雀巢海中寶 Wok fried seafood with green asparagus and walnut รวมมิตรทะเล ผัดหน่อไม้ฝรั่งและวอลนัท	580
	紅燒海鮮豆腐煲 Seafood "Hot Pot" with braised tofu, bok choy and capsicums รวมมิตรทะเลในหม้อร้อน ใส่เต้าหู้ ผักบ็อกชอย และพริกหยวก	620
	彩蝶蟠龍 Wok tossed slices of sea conch with tiger prawns and green asparagus กุ้งลายเสือและหอยสังข์สไลด์ผัดกับหน่อไม้ฝรั่ง	620
	上湯焗虎蝦天使麵 Braised tiger prawns with angel hair noodles in superior sauce เส้นแองเจิลแอร์กับกุ้งลายเสือ ราดซอสสุดเข้มข้น	880
	黑松露蝦仁炒蛋 Wok tossed black truffle eggs with shrimps and spring onions ไข่ชนกุ้งใส่เห็ดทรัฟเฟิลและต้นหอม	480
	XO 醬炒蝦球 Southern Thailand Andaman prawn with green vegetable in XO sauce กุ้งอันดามันผัดซอสเอ็กซ์โอ	620
	鳥語花香 Sautéed prawn and US deep-sea scallops with asparagus in crispy pastry basket ผัดกุ้ง หอยเชลล์ กับหน่อไม้ฝรั่ง เสิร์ฟในกระถางแป้งทอดกรอบ	660
	原魚湯海鮮什菜煲 Seafood and vegetable "Hot Pot" in a thick fish soup ซุปรปลาชั้นในหม้อร้อน ใส่รวมมิตรทะเลและผัก	680



Signature dish  
อาหารแนะนำ



P Item contains pork  
มีส่วนผสมของเนื้อหมู



Spicy  
รสเผ็ด



如您有任何食物过敏请告知服务员

Please notify service attendant if you suffer from food allergies.

Prices are quoted in Thai Baht and subject to 10% Service Charge and 7% Government Tax.

## 雞/鴨/田雞 Poultry

	Per Portion
 原隻北京片皮鴨 Traditional roasted whole peking duck served table side เปิดปีกทั้งตัวแบบดั้งเดิม	1,620
<ul style="list-style-type: none"> <li>● 香港片鴨鴨卷 with homemade pancake Hong Kong style                              สไลด์ฮ่องกง เสิร์ฟพร้อมกับแผ่นแป้งโฮมเมด</li> <li>OR หรือ</li> <li>● 泰式片鴨鴨卷 with homemade pancake Thai style                              สไลด์ไทย เสิร์ฟพร้อมกับแผ่นแป้งโฮมเมด</li> </ul> 鴨肉可選擇以下任何一款烹理 Prepared with your choice of เลือกวิธีการปรุงเนื้อเป็ด	
<ul style="list-style-type: none"> <li>● 黑椒汁爆鴨肉                              Sautéed with black pepper sauce                              ผัดซอสพริกไทยดำ</li> <li>● 鴨崧生菜包                              Sautéed minced duck meat served in lettuce cup                              เมี่ยง เสิร์ฟพร้อมผักกาดแก้ว</li> <li>● 七彩銀芽炒鴨絲                              Sautéed shredded duck meat with bean sprouts                              ผัดถั่วงอก</li> <li>● 蒜香焗鴨肉                              Deep fried duck with crispy garlic                              ทอดกระเทียม</li> </ul>	
方便顧客可以享用新鮮出爐鴨子，請提早預訂！ *We kindly request that you reserve your duck 2 hours prior. *โปรดสั่งจองล่วงหน้า 2 ชั่วโมง	
 原隻燒乳豬，香港式 / 泰式 Barbecued suckling pig Hong Kong style (2.5 - 2.8 kg) หมูหันสไลด์ฮ่องกง (ขนาด 2.5 - 2.8 กิโลกรัม)	3,200
 乳豬件 海蜇 Barbecued suckling pig set on jellyfish salad in Hai Shing sauce หมูหันกับยำแมงกระพรุนซอสฮอยซิน	400
 鐵板蜜汁叉燒 Sizzling barbecued char siew pork with honey glazed หมูแดงย่างน้ำผึ้ง	260
港式燒鴨 Hong Kong style roast duck เปิดอย่างสไลด์ฮ่องกง	340
烤琵琶鴨 Roasted crispy "Pi Pa" duck - with pickled ginger เป็ดที่ตำอย่างกรอบ เสิร์ฟพร้อมขิงดอง	380
三文鴨件拼生果鴨絲沙律 Tropical fruit and crispy duck "sandwiches" เป็ดกรอบมันโรล เสิร์ฟพร้อมผลไม้เขตร้อน	320



Signature dish  
อาหารแนะนำ



Item contains pork  
มีส่วนผสมของเนื้อหมู



Spicy  
รสเผ็ด



如您有任何食物过敏请告知服务员

Please notify service attendant if you suffer from food allergies.

Prices are quoted in Thai Baht and subject to 10% Service Charge and 7% Government Tax.



## 雞/鴨/田雞 Poultry

	Per Portion
燒味什錦拼盆 Assorted hot and cold combination platter รวมมีตริเมธูรองห้องจากร้อนและเย็น	720
豉油雞/海蜇/叉燒/桂花炒魚肚/呷醋青瓜雲耳 Soya chicken/ jelly fish/ BBQ pork/ sautéed scramble egg with fish maw and crab meat/ marinated cucumber and black fungus ไก่ซีอิ้ว/ แมงกระพรุน/ หมูแดง/ กระเพาะปลาผัดแห้ง/ ยำแตงกวาเห็ดหูหนูดำ	
鵝肝片皮鴨卷 Roasted peking duck and goose liver topped with crispy duck skin and ebiko เป็ดปักกิ่งมีวนโรลพร้อมดับห่าน	510
 脆皮燒腩仔 Liu's signature pressed barbecued crispy pork belly หมูกรอบ สูตรเฉพาะของห้องอาหารหลิว	360
玫瑰豉油雞 Poached marinated chicken in superior soy accompanied by a scallion paste ไก่ต้มซีอิ้ว เสริฟคู่ซอสต้นหอม	280
 椒鹽田雞腿 Golden fried frog legs dusted with spiced salty garlic น่องกบทอดเกลือกระเทียม	420
黃金田雞腿 Frog legs shallow fried in a salted egg yolk paste and lightly seasoned น่องกบทอดซอสไข่เค็ม	420



Signature dish  
อาหารแนะนำ



Item contains pork  
มีส่วนผสมของเนื้อหมู



Spicy  
รสเผ็ด



如您有任何食物过敏请告知服务员

Please notify service attendant if you suffer from food allergies.

Prices are quoted in Thai Baht and subject to 10% Service Charge and 7% Government Tax.



## 肉食篇 Beef/ Pork /Lamb

		Per Portion
	鮮果拔絲黑豚肉 Tender sweet and sour Kurobuta pork neck and candied floss	340
	คอกหมูคุโรบุดะเนื้อนุ่มผัดซอสเปรี้ยวหวาน	
	柚子醬燒一口骨 Deep fried, boneless pork spare ribs in a sweet honey citrus glazed	280
	ซีโครงหมูทอดราดซอสส้มผสมน้ำผึ้ง	
	甜酸菠蘿芒果咕嚕肉 Sweet and sour pork loin with honey mango and pineapple	380
	เนื้อสะโพกหมูผัดเปรี้ยวหวานกับมะม่วงอบน้ำผึ้งและสับปะรด	
	芥末牛柳粒 Wok fried beef tenderloin with capsicum and cucumber, oyster sauce and a hint of wasabi	740
	เนื้อสันในรวนกับพริกหยวก แดงกวาง น้ำมันหอย และวาซาบิ	
	欖角一口骨 Baked pork spare ribs with Chinese salted black olives and honey	380
	ซีโครงหมูอบน้ำผึ้งหน้าเลียบ	
	蜜椒紫薯安格斯牛粒 Sautéed Angus beef with purple sweet potato in a black pepper honey sauce	620
	ผัดเนื้อแองกัสและมันม่วงหวานในซอสน้ำผึ้งพริกไทยดำ	
	XO 醬芥蘭炒牛肉 Wok fried beef shavings in XO sauce served with kailan	620
	เนื้อแรมบางผัดซอสเอ็กซีโอ เสริ์ฟพร้อมคะน้า	
	鐵板黑蒜野菌牛仔骨 Sizzling plate - tender beef short ribs with wild mushrooms and black garlic	680
	เนื้อซีโครงผัดเห็ดรวมและกระเทียมดำกระเทียมร้อน	
	黑椒金蒜牛仔骨煲 Beef short rib hot pot with golden mushrooms, shallots, garlic and black pepper sauce	680
	เนื้อซีโครงผัดเห็ดเข็มทอง ซอสพริกไทยดำ เสริ์ฟในหม้อร้อน	
	黑椒鵝肝牛柳粒 Wok seared 250 days grain fed beef tenderloin, goose foie gras and	1,140
	Liu's own black pepper sauce	
	เนื้อสันในจากวัวที่เลี้ยงด้วยหญ้า 250 วัน และตับห่าน ผัดซอสพริกไทยดำสูตรเฉพาะของห้องอาหารหลิว	
	鐵板黑椒羊扒 Sizzle plate, New Zealand lamb cutlets, capsicum, shimaji mushrooms and pepper sauce	980
	ซีโครงแกะนิวซีแลนด์กระเทียมร้อน ซอสพริกไทยดำ	
	客家梅菜扣肉煲 Braised pork belly hot pot served with a basket of steamed Chinese buns	400
	เคาหยก - หมูสามชั้นตุ๋นหม้อร้อน เสริ์ฟพร้อมหมั่นโถว	
	東坡肉 (配饅頭) "Dong Po Pork" belly stewed in Chinese wine and dark soy sauce accompanied	380
	by steamed "Manto" buns	
	ตงปอหยก - หมูตงปอเคี่ยวในเหล้าจีนและซีอิ้วดำ เสริ์ฟพร้อมหมั่นโถว	

 Signature dish  
อาหารแนะนำ

 Item contains pork  
มีส่วนผสมของเนื้อหมู

 Spicy  
รสเผ็ด



如您有任何食物过敏请告知服务员  
Please notify service attendant if you suffer from food allergies.

Prices are quoted in Thai Baht and subject to 10% Service Charge and 7% Government Tax.

## 川滬風情 Szechuan and Shanghai dishes

	Per Portion
 <b>四川麻辣蝦仁</b> Wok fried prawns tossed with green asparagus, capsicum and cashew nuts in Sichuan "Ma La" sauce กุ้งผัดหน่อไม้ฝรั่ง พริกหยวก และเม็ดมะม่วงหิมพานต์ในซอสหม่าล่าสไตล์เสฉวน	680
 <b>重慶辣子雞丁</b> Wok fried chicken in Sichuan sauce with spicy dried chili flakes ไก่ผัดซอสหม่าล่าสไตล์เสฉวน	320
<b>滬香賽螃蟹</b> Shanghai style stir fried crab meat and egg white with crumbled conpoy เนื้อปูผัดไข่ขาวและกั๋งปวยสสไตล์เซี่ยงไฮ้	480
 <b>陳麻婆滑豆腐</b> Minced pork braised with tofu in "Ma La" sauce เต้าหู้ราดหมูสับในซอสหม่าล่า	320
 <b>老乾媽醬爆野菌牛仔肉</b> Sautéed beef tenderloin with wild mushrooms in "Lao Gan Ma" sauce เนื้อสันในผัดเห็ดรวมในซอสเหล้ากานมา	740
 <b>巴蜀麻辣雞煲</b> "Sichuan style" hot sauce with sautéed chicken, shallots, leek and Sichuan pepper ไก่ผัดซอสสไตล์เสฉวน	340
<b>宮保雞丁</b> "Kung Bao" golden fried chicken with fried chili and cashew nuts ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์พริกแห้งซอสกงเป่า	340
<b>宮保蝦球</b> Andaman tiger prawns in fried garlic, chili, cashew nuts and Kung Pao sauce กุ้งลายเสือผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์พริกแห้งซอสกงเป่า	660
 <b>四川口水雞</b> Poached free range chicken cooked with ginger, chili, sesame, coriander and spring onions ไก่ต้มซอสเสฉวน	380
 <b>川味水煮田雞</b> Sesame poached frog's legs with Sichuan pepper, wild mushrooms, chili and spring onions น่องกบต้มซอสเสฉวน	480



Signature dish  
อาหารแนะนำ



Item contains pork  
มีส่วนผสมของเนื้อหมู



Spicy  
รสเผ็ด



如您有任何食物过敏请告知服务员

Please notify service attendant if you suffer from food allergies.

Prices are quoted in Thai Baht and subject to 10% Service Charge and 7% Government Tax.



## 蔬菜豆腐篇 Vegetable and Bean Curd

	Per Portion
<p><b>P</b> 鐵板客家煎釀茄子豆腐 Sizzle plate - eggplant stuffed and bake with minced pork and bean curd, black bean sauce มะเขือม่วงอบยัดไส้หมูสับและเต้าหู้ซอสดำซีกระร่อน</p>	320
<p> 蟹黃扒自制海苔豆腐 Homemade seaweed bean curd topped with crab meat and crab roe sauce เต้าหู้สำหรับโฮมเมตโรยหน้าด้วยเนื้อปูและซอสมันปู</p>	460
<p>鮮蟹肉桃膠扒時蔬 Wilted bok choy topped with crab meat sauce and braised peach gum ผักบ็อกฉอยราดด้วยซอสเนื้อปูและพีชกัมตุ๋น</p>	460
<p>原魚湯竹笙桃膠浸娃娃菜 Braised peach gum, bamboo pith, baby cabbage in an aromatic fish bouillon พีชกัม เหื่อไผ่ และผักหางหงส์ตุ๋นในซุปรปลา</p>	360
<p> <b>P</b> XO 醬乾煸肉鬆四季豆 Wok seared mince pork in XO sauce tossed with French beans ถั่วแขกผัดหมูสับซอสเอ็กซ์โอ</p>	260
<p>鮑汁野菌自制豆腐 Homemade seaweed bean curd with wild mushrooms in abalone sauce เต้าหู้สำหรับโฮมเมตกับเห็ดรวมราดซอสเป้าฮื้อ</p>	280
<p>咸魚茸炒芥蘭 Wok fried Hong Kong kale, salted fish and fried garlic crumbs คะน้าฮ่องกงผัดปลาเค็ม</p>	220
<p>香港大澳啫啫通菜煲 Hot pot of stir fried Chinese morning glory with shrimp paste ผักบั้งจีนผัดกะปิสไตส์ฮ่องกง</p>	200
<p> 泰式炒通菜 Liu's stir fried Chinese morning glory ผัดผักบั้งจีนไฟแดง สูตรเฉพาะของห้องอาหารหลิว</p>	200
<p>新鮮時蔬 Sautéed fresh seasonal vegetable ผัดผักตามฤดูกาล</p>	
<p>烹調方式 Please select โปรดเลือก</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>蒜茸炒 Sautéed with minced garlic ผัดกระเทียมสับ</li> <li>金銀蛋 Simmered with two kinds of egg ตุ๋นกับไข่ 2 ชนิด</li> </ul>	
<p> <b>P</b> XO 醬炒 Sautéed with XO sauce ผัดซอสเอ็กซ์โอ</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>蠔油 Sautéed with oyster sauce ผัดซอสน้ำมันหอย</li> </ul>	

Signature dish  
อาหารแนะนำ

**P** Item contains pork  
มีส่วนผสมของเนื้อหมู

 Spicy  
รสเผ็ด



如您有任何食物过敏请告知服务员

Please notify service attendant if you suffer from food allergies.

Prices are quoted in Thai Baht and subject to 10% Service Charge and 7% Government Tax.



## 游水海上鮮 Live Seafood

Market Price

肉蟹 Stone crab ปูทะเล	250/100g
石斑魚 Black garoupa ปลาเก๋าดำ	200/100g
波士頓龍蝦 Boston lobster บอสตันล็อบสเตอร์	420/100g
筍殼魚 Bamboo fish ปลาบุทวาย	240/100g
鱸魚 Sea bass ปลากระพง	140/100g

活海鮮烹調方式可供選擇

Chef recommendations, please choose your favorite.

เมนูแนะนำจากเชฟ โปรดเลือกวิธีการปรุง

蒸 Steamed with 蒸

- 港式清蒸魚豉油 Superior soy sauce 蒸翅
- 蒜茸蒸 Minced garlic Cantonese style 蒸翅與กระเทียมสไตล์กวางตุ้ง
- 泰式酸辣 Spicy lime and minced garlic 蒸มะนาวและกระเทียมสับ
- 潮式酸梅咸菜 "Chao Zhou Style" pickled plum soup 蒸บ๊วยสไตล์แต้จิ๋ว

炸 Deep fried with ทอด

- 油浸配魚豉油 "Hong Kong Style" superior soy sauce ทอดราดซอสเข้มข้นสไตล์ฮ่องกง
- 杭州甜酸松子 Sweet and sour sauce ทอดราดซอสเปรี้ยวหวาน
- 紅燒 Brown sauce ทอดราดน้ำแดง
- 港式避風塘 Chili pepper garlic ทอดกระเทียมพริกไทย

焗 Baked with อบ

- 上湯焗 Superior stock อบน้ำซุ๊ปเข้มข้น
- 薑蔥焗 Ginger and onion อบขิงและหอม

炒 Sautéed with ผัด

- XO 醬炒 XO chili sauce ผัดซอสเอ็กซ์โอ
- 黑椒醬 Black pepper sauce ผัดซอสพริกไทยดำ
- 四川麻辣醬 Sichuan "Ma La" sauce ผัดซอสหม่าล่าสไตล์เสฉวน



Signature dish  
อาหารแนะนำ



P Item contains pork  
มีส่วนผสมของเนื้อหมู



Spicy  
รสเผ็ด



如您有任何食物过敏请告知服务员

Please notify service attendant if you suffer from food allergies.

Prices are quoted in Thai Baht and subject to 10% Service Charge and 7% Government Tax.

## 健康素食 Vegetarian

	Per Portion
琥珀六和清素 Sautéed lotus root, sugar snaps, black fungus, ginko nuts and walnuts ผัดรากบัว ถั่วหวาน เห็ดหูหนูดำ แป๊ะก๊วย และวอลนัท	360
香菰上素羹 Wild and shitake mushrooms with a julienne of carrots in thick sauce ซूपเห็ดรวมน้ำแดง	240
椒鹽豆腐併金菰 Deep fried crispy bean curd with enoki mushroom เต้าหู้ทอดกรอบกับเห็ดเข็มทอง	220
五色素丁炒飯 Fried rice with seasonal diced vegetable and pine nuts ข้าวผัดผักตามฤดูกาลและเมล็ดสน	260
鳥語花香 Wok fried shrimps, green asparagus and Chinese yam กุ้งเจผัดกับหน่อไม้ฝรั่งและฮวยข้าว	320
燒汁脆素鱈 Crisp deep-fried mushrooms in barbecue sauce with sesame เห็ดทอดกรอบในซอสบาร์บีคิวโรยงา	260
素什燴炒河粉 Wok fried rice noodles covered with mixed mushrooms and Hong Kong k ale ราดหน้าฮ่องกงผักรวม	280
雀巢素什錦 Sautéed garden vegetables with shitake and cashew nuts in a spring roll pastry basket ผัดผักรวมพร้อมเห็ดหอม เม็ดมะม่วงหิมพานต์ เสร์ฟในกระทงแป้งทอดกรอบ	280
黑松露野菌蜜豆鮮淮山 Sautéed wild mushroom, sugar snaps, asparagus and Chinese yam in black truffle sauce ผัดเห็ดรวม ถั่วหวาน หน่อไม้ฝรั่ง และฮวยข้าวในซอสทรัฟเฟิล	320
脆金菰野菌扒菠菜 Wilted Chinese spinach and wild mushrooms with crispy enoki ปวยเล้งผัดเห็ดรวม และเห็ดเข็มทองทอดกรอบ	260
蟲草花鮮椰青肉枸杞野菌湯 Double boiled wild mushroom soup with codycep flowers, goji berries and white coconut meat เห็ดรวมตุ๋นกับดอกถึงเช่า เก๋ากี้ และเนื้อมะพร้าว	240
竹笙羅漢上素 "Luo han zhai" bamboo pith, white cabbage, black fungus braised with bok choy ผัดรวมตุ๋นเหื่อไผ่	240



Signature dish  
อาหารแนะนำ



P Item contains pork  
มีส่วนผสมของเนื้อหมู



Spicy  
รสเผ็ด



如您有任何食物过敏请告知服务员

Please notify service attendant if you suffer from food allergies.

Prices are quoted in Thai Baht and subject to 10% Service Charge and 7% Government Tax.

## 飯/麵/粥 Rice/ Noodles/ Congee

	Per Portion
 <b>紅罈蒸米糕</b> Steamed sticky rice with crab meat and dried shrimp in bamboo basket ข้าวเหนียวหนึ่งเหนื่อปูและกุ้งแห้ง	480
<b>墨魚汁海皇燴飯</b> Fried rice with seafood and squid paste topped with goose liver ข้าวผัดทะเลตีปลาหมึกพร้อมตับห่าน	520
<b>石窩魚籽海鮮炒飯</b> Stored baked fried rice with seafood and shrimp roe ข้าวผัดทะเลไขกุ้ง	480
<b>瑤柱蛋白魚籽炒飯</b> Wok fried with crumbled conpoy and egg white ข้าวผัดกึ่งปวยและไข่ขาว	320
<b>楊洲炒飯</b> "Yang Chow style" fried rice with char siew pork and tiger prawns ข้าวผัดหมูแดงและกุ้งลายเสือสไตล์หยางโจว	360
<b>原汁牛腩湯麵</b> Twice cooked beef stock with beef tendons, Chinese five spice, finished with egg noodles, bok choy and spring onions บะหมี่น้ำเนื้อเอ็นตุ๋น	360
<b>上湯鮮蝦雲吞叉燒湯麵</b> Shrimp wonton soup with barbecue red pork and egg noodles บะหมี่น้ำเกี้ยวกุ้ง หมูแดง	380
 <b>鐵板雞絲炒麵</b> Sizzle plate - egg noodles, shredded chicken, white chives and shitake mushrooms โภยซีหมีไก่ฉีก กุยช่ายขาว และเห็ดหอมกระเพาะร้อน	320
<b>港式豉油皇海鮮炒麵</b> Fried egg noodles with beetle fish, tiger prawns and scallops finished with dark soy บะหมี่ผัดทะเลสไตล์ฮ่องกง	520



Signature dish  
อาหารแนะนำ



P Item contains pork  
มีส่วนผสมของเนื้อหมู



Spicy  
รสเผ็ด



如您有任何食物过敏请告知服务员

Please notify service attendant if you suffer from food allergies.

Prices are quoted in Thai Baht and subject to 10% Service Charge and 7% Government Tax.



## 飯/麵/粥 Rice/ Noodles/ Congee

	Per Portion
豉椒牛肉炒河粉 Pan fried rice noodles with shavings of beef, capsicums, garlic in black bean sauce เส้นใหญ่เนื้อผัดซอสถั่วดำ	400
 XO 醬海皇炒粉絲 Spicy fried glass noodle with assorted seafood in XO sauce and spring onions วั่นเส้นผัดทะเลซอสเอ็กซ์โอ	560
生滾白雪魚片粥 "Hong Kong Style" congee with snow fish, crisp shredded spring roll, scallion and ginger โจ๊กปลาหิมะสไตล์ฮ่องกง	220
原隻鮑魚雞粥 "Hong Kong Style" congee with abalone and poached chicken breast โจ๊กอกไก่เป่าซีสไตล์ฮ่องกง	460
鮑汁野菌炆伊麵 Fried E-Fu noodles with wild and shiitake mushrooms in abalone sauce ผัดหมี่อู่เฟ่เห็ดรวมและเห็ดหอมในซอสเป่าซื่อ	280
滬香賽螃蟹燴伊麵 Stewed E-Fu noodles topped with egg white and crab meat in "Shanghai" style ผัดหมี่อู่เฟ่ รอยหน้าด้วยไข่ขาวและเนื้อปูสไตล์เซี่ยงไฮ้	380
石窩鮑汁炒飯 Fried rice with diced chicken, mushrooms, conpoy and abalone sauce in stone nest ข้าวผัดไก่ เห็ด กังปวยซอสเป่าซื่อ	280
黑松露鴨胸野菌炒飯 Black truffle fried rice with shredded duck meat and shiitake mushrooms ข้าวผัดเนื้อเป็ดฉีกและเห็ดหอมในซอสทรัฟเฟิล	320



Signature dish  
อาหารแนะนำ



P Item contains pork  
มีส่วนผสมของเนื้อหมู



Spicy  
รสเผ็ด



如您有任何食物过敏请告知服务员

Please notify service attendant if you suffer from food allergies.

Prices are quoted in Thai Baht and subject to 10% Service Charge and 7% Government Tax.

## 甜品 Dessert

	Per Portion
 <b>極品燕窩 - 杏汁/椰汁/銀杏</b> Double boiled supreme bird's nest with ginkgo nuts, almond cream or coconut milk รังนกตุ๋น เลือกจับคู่ 1 อย่าง - แปะก๊วย อัลมอนต์ครีม หรือกะทิ	1,080
 <b>香芒凍布甸</b> Chilled fresh mango pudding with condensed milk พุดดิ้งมะม่วงสดราดนมข้น	180
<b>薑茶湯丸</b> Black sesame dumpling in a sweetened ginger soup บัวลอยงาดำน้ำขิง	160
<b>蛋白杏仁茶</b> Chinese steamed sweet almond cream อัลมอนต์ครีมไข่ขาว	180
<b>什果杏仁凍豆腐</b> Almond bean curd served chilled with fruit salad เต้าฮวยเย็นพรุดสด	160
<b>楊枝甘露</b> Chilled sweet sago with fresh mango and pomelo สาขุมะม่วงสดและส้มโอ	180
<b>棗茸窩餅</b> Shallow fried red date paste pancake dusted with icing sugar วอแปงไส้พุทราจีน	220
<b>焦糖銀耳紅棗桃膠 (凍/熱)</b> Snow fungus, red dates, ginkgo nuts and peach gum soup ซุปเห็ดหูหนู พุทราจีน แปะก๊วย และพีชกัมเชื่อม (ร้อน/ เย็น)	160
 <b>官燕鮮奶蛋撻</b> Baked bird's nest and milk egg tart ทาร์ตไข่รังนก	300
<b>什錦水果拼盆</b> Seasonal mixed fruit platter ผลไม้รวมตามฤดูกาล	260
<b>蛋黃蓮蓉大蟠桃</b> Steamed birthday bun with lotus paste and egg yolk filling ลีวท้อ ใส่มะบัว และไข่แดง	220
<b>雪花香芒西米露</b> Sago mango cream with condensed milk and crushed ice สาขุมะม่วงเกล็ดน้ำแข็งราดนมข้น	160
<b>拔絲萍果</b> Deep fried crispy apple in candied floss แอปเปิ้ลทอดกรอบโรยด้วยสายไหม	200



Signature dish  
อาหารแนะนำ



P Item contains pork  
มีส่วนผสมของเนื้อหมู



Spicy  
รสเผ็ด



如您有任何食物过敏请告知服务员

Please notify service attendant if you suffer from food allergies.

Prices are quoted in Thai Baht and subject to 10% Service Charge and 7% Government Tax.



## Conrad Bangkok

All Seasons Place, 87 Wireless Road, Bangkok 10330

Tel: 02 690 9255 Email: [bkkci.liu@conradhotels.com](mailto:bkkci.liu@conradhotels.com)