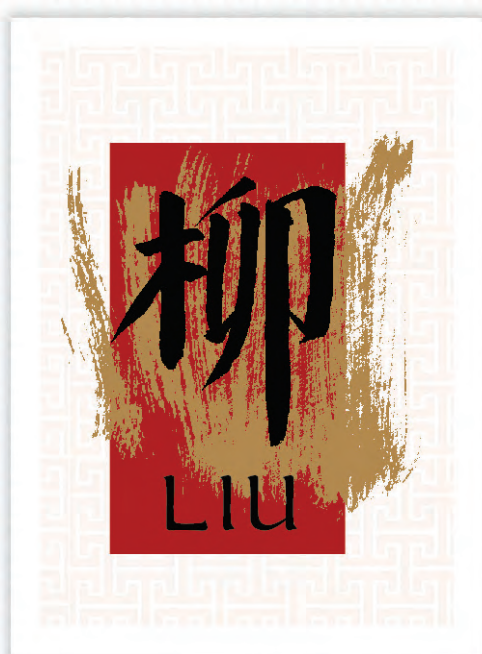




廚師推介

Chef's Seasonal Recommended Menus

	Per Portion
P 鮮果拔絲黑豚肉 Tender Kurobuta pork neck tossed in a sweet and sour glaze and candied caramel floss คอหมูคุโรบุดะเนื้อนุ่มผัดซอสเปรี้ยวหวาน	340
蜜椒紫薯安格斯牛粒 Sautéed Angus beef with purple sweet potato in a black pepper honey sauce ผัดเนื้อแองกัสและมันม่วงหวานในซอสน้ำผึ้งพริกไทยดำ	620
芝士金湯蝦球自製海苔豆腐 Tiger prawns with crispy homemade seaweed bean curd in a rich pumpkin sauce กุ้งลายเสือผัดเต้าหู้สาหร่ายโฮมเมดในซอสฟักทองเข้มข้น	320
原魚湯竹笙桃膠浸娃娃菜 Braised peach gum, bamboo pith and baby cabbage in an aromatic fish bouillon พืชกิม เยื่อไผ่ และผักหางหงส์ตุ๋นในซุปลลา	240
滬香賽螃蟹 Shanghai style stir-fried crab meat and egg white with crumbled conpoy เนื้อปูและไข่ขาวผัดสไลด์เซี่ยงไฮ้โรยหน้าด้วยกั๋งปวย	480
脆盞香芒蝦球 Crisp fried prawns in golden baked puff pastry with mango sauce พายชั้น ใส้กุ้งทอดกรอบ ราดซอสมะม่วง	480
金瑤桂花炒蟹肉 Fluffy scrambled egg with dried conpoy and flaked white crab meat with spring onions ไข่ชั้นเนื้อปู ใส้กั๋งปวยอบแห้งและต้นหอม	480
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	880
P 柚子醬燒一口骨 Deep fried, boneless pork spare ribs in a sweet honey citrus glazed ซี่โครงหมูทอดซอสส้มผสมน้ำผึ้ง	280
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 *Please reserve in advance. ซุ้ปกระเพาะปลาตุ๋น กั๋งปวย หอยสังข์ และเยื่อไผ่ในลูกมะพร้าวอ่อนเผา *โปรดสั่งจองล่วงหน้า	400
黑蒜海蜆瑤柱燉花膠 Double boiled fish maw soup with sea conch, dried scallop and black garlic ซุ้ปกระเพาะปลาตุ๋น พร้อมหอยสังข์ หอยเชลล์อบแห้ง และกระเทียมดำ	280
芝士南瓜汁海鮮窩 Chinese aromatic "Hot Pot" with seared seafood in flavorful pumpkin sauce รวมมิตรทะเลในหม้อร้อน ราดซอสฟักทอง	520

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 ยำหอยสังข์สไลด์ราดซอสเสฉวน	210
甜酸海蜇青瓜簾 Stuffed with marinated jellyfish แตงกวาม้วนสอดไส้ยำแมงกระพรุน	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 ปรุงรสด้วยซอสบาร์บีคิว	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 เป้าอื้อออสเตรเลีย อบซอสน้ำมันหอย เสิร์ฟพร้อมกะนํ้า	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 เป้าอื้อแอฟริกา อบกับขาห่าน ปวยเล้ง และเห็ด	2,250
鮑汁花膠扣鵝掌 Braised fish maw with goose web in abalone sauce กระเพาะปลาตุ๋นพร้อมขาห่านในซอสเป้าอื้อ	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 รอยด้วยเนื้อปู	1,120
瑤柱鮮蟹肉燴燕窩 Braised bird's nest with crab meat and sun-dried scallops รังนกตุ๋น เนื้อปู และกังปวย	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 <i>*Please reserve in advance.</i> ซุประเคาะปลาตุ๋นกังปวย หอยสังข์ และเยื่อไผ่ในลูกมะพร้าวอ่อนเผา *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 ซุปรักดำและกระเพาะปลาตุ๋นยาจีน	320
紅燒瑤柱鮑魚花膠三絲羹 Braised abalone and sea cucumber with fish maw in conpoy soup ซุปรำป๋วยและปลิงทะเลตุ๋น	420
清燉花膠竹笙湯 Double boiled bamboo pith and fish maw soup serve with bok choy ซุปรักและกระเพาะปลา ใส่ผักบ็อกฉอย	440
酸辣海鮮羹 Classic hot and sour seafood soup finished with chili oil and spring onions ซุปรสฉวน ประปรสด้วยน้ำมันพริกและต้นหอม	280
金湯竹笙海皇羹 Braised pumpkin and seafood soup with bamboo pith ซุปรักทองทะเลตุ๋น ใส่เยื่อไผ่	280
金粟瑤柱魚肚羹 Braised fish maw and conpoy sweet corn soup ซุปรำป๋วยใส่กระเพาะปลาและกังปวย	280
瑤柱蟹肉粟米羹 Crab and sweet corn soup finished with dried scallops ซุปรำป๋วยใส่เนื้อปูและกังปวย	420
竹笙豆腐海皇羹 Chef selected assorted seafood thick soup with bean curd ซุปรักทะเล 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 ซุปรักรวม ใส่เนื้อมะพร้าว แก้วกี และเยื่อไผ่	240
茺茜皮蛋白雪魚片湯 Snow fish fillet in a ginger infused broth with century egg and coriander ซุปรักหิมะ ในน้ำซุปรักยี่หว่ง ใส่ไข่เยี่ยวม้าและผักชี	480
 黑蒜海螺瑤柱燉花膠 Double boiled fish maw soup with sea conch, dried scallop and black garlic ซุประเคาะปลาเคียวพร้อมหอยสังข์ กังปวย 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 กุ้งลายเสือเสิร์ฟพร้อมเต้าหู้สาหร่ายโฮมเมดในซอสข้นฟักทอง	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 กุ้งทอดกรอบราดซอสครีมสด 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 ซอสเอ็กซีโอและวอลนัทอบ	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 ใสกุ้งทอดกรอบ 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 กุ้งอันดามันผัดซอสเอ็กซีโอ	620
鳥語花香 Sautéed prawn and US deep-sea scallops with asparagus in crispy pastry basket ผัดกุ้ง หอยเชลล์ กับหน่อไม้ฝรั่ง เสิร์ฟในกระทงแป้งทอดกรอบ	660
原魚湯海鮮什菜煲 Seafood and vegetable "Hot Pot" in a thick fish soup ซุปรปลักษณ์ในหม้อร้อน ใส่รวมมิตรทะเลและผัก	680



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



原隻北京片皮鴨

Traditional roasted whole peking duck served table side

เปิดปีกทั้งตัวแบบดั้งเดิม

• 香港片鴨鴨卷 with homemade pancake Hong Kong style

สไตล์ฮ่องกง เสิร์ฟพร้อมกับแผ่นแป้งโฮมเมด

OR หรือ

• 泰式片皮鴨卷 with homemade pancake Thai style

สไตล์ไทย เสิร์ฟพร้อมกับแผ่นแป้งโฮมเมด

鴨肉可選擇以下任何一款烹理

Prepared with your choice of

เลือกวิธีการปรุงเนื้อเป็ด

• 黑椒汁爆鴨肉

Sautéed with black pepper sauce

ผัดซอสพริกไทยดำ

• 鴨崧生菜包

Sautéed minced duck meat served in lettuce cup

เมี่ยง เสิร์ฟพร้อมผักกาดแก้ว

• 七彩銀芽炒鴨絲

Sautéed shredded duck meat with bean sprouts

ผัดถั่วงอก

• 蒜香焗鴨肉

Deep fried duck with crispy garlic

ทอดกระเทียม

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

Per Portion

1,620

P

原隻燒乳豬，香港式 / 泰式

Barbecued suckling pig Hong Kong style (2.5 - 2.8 kg)

หมูหันสไตล์ฮ่องกง (ขนาด 2.5 – 2.8 กิโลกรัม)

3,200

P

乳豬件 海蜇

Barbecued suckling pig set on jellyfish salad in Hai Shing sauce

หมูหันกับยำแมงกระพรุนซอสฮอยซิน

400

P

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

เปิดอย่างสไตล์ฮ่องกง

340

烤琵琶鴨

Roasted crispy "Pi Pa" duck - with pickled ginger

เปิดกิตาร์ย่างกรอบ เสิร์ฟพร้อมขิงดอง

380

三文鴨件拼生果鴨絲沙律

Tropical fruit and crispy duck "sandwiches"

เปิดกรอบมันโรล 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 รวมมิตรเมนูร้อนทั้งจานร้อนและเย็น	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 ไก่ฉี้อ้ว/ แมงกระพุน/ หมูแดง/ กระเพาะปลาผัดแห้ง/ ยำแดงกวาเห็ดหูหนูดำ	
鵝肝片皮鴨卷 Roasted peking duck and goose liver topped with crispy duck skin and ebiko เป็ดปักกิ่งม้วนโรลพร้อมตับห่าน	510
P 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 ไก่ต้มฉี้อ้ว เสริ์ฟคู่ซอสต้นหอม	280
🌶️ 椒鹽田雞腿 Golden fried frog legs dusted with spiced salty garlic น่องกบทอดเกลือกะเทียม	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
	คอกหมูคุโรบุตะเนื้อนุ่มผัดซอสเปรี้ยวหวาน	
	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 แดงกว่า 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 เสิร์ฟพร้อมคะน้า	
	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 เสิร์ฟในหม้อร้อน	
	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 เสิร์ฟพร้อมหมั่นโถว	
	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 - หมูตงปอเคี่ยวในเหล้าจีนและซีอิ๊วดำ เสิร์ฟพร้อมหมั่นโถว	



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
 四川麻辣蝦仁 Wok fried prawns tossed with green asparagus, capsicum and cashew nuts in Sichuan "Ma La" sauce กุ้งผัดหน่อไม้ฝรั่ง พริกหยวก และเม็ดมะม่วงหิมพานต์ในซอสหม่าล่าสไตล์เสฉวน	680
 重慶辣子雞丁 Wok fried chicken in Sichuan sauce with spicy dried chili flakes ไก่ผัดซอสหม่าล่าสไตล์เสฉวน	320
滬香賽螃蟹 Shanghai style stir fried crab meat and egg white with crumbled conpoy เนื้อปูผัดไข่ขาวและกังปวยสไตล์เซี่ยงไฮ้	480
 陳麻婆滑豆腐 Minced pork braised with tofu in "Ma La" sauce เต้าหู้ราดหมูสับในซอสหม่าล่า	320
 老乾媽醬爆野菌牛仔肉 Sautéed beef tenderloin with wild mushrooms in "Lao Gan Ma" sauce เนื้อสันในผัดเห็ดรวมในซอสเหล้ากานมา	740
 巴蜀麻辣雞煲 "Sichuan style" hot sauce with sautéed chicken, shallots, leek and Sichuan pepper ไก่ผัดซอสสไตล์เสฉวน	340
宮保雞丁 "Kung Bao" golden fried chicken with fried chili and cashew nuts ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์พริกแห้งซอสกบैया	340
宮保蝦球 Andaman tiger prawns in fried garlic, chili, cashew nuts and Kung Pao sauce กุ้งลายเสือผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์พริกแห้งซอสกบैया	660
 四川口水雞 Poached free range chicken cooked with ginger, chili, sesame, coriander and spring onions ไก่ต้มซอสเสฉวน	380
 川味水煮田雞 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
	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 มะเขือม่วงอบยัดไส้หมูสับและเต้าหู้ซอสดำซึ่กระเทียมร้อน	320
	蟹黃扒自制海苔豆腐 Homemade seaweed bean curd topped with crab meat and crab roe sauce เต้าหู้สาหร่ายโฮมเมตโรยหน้าด้วยเนื้อปูและซอสมันปู	460
	鮮蟹肉桃膠扒時蔬 Wilted bok choy topped with crab meat sauce and braised peach gum ผักบ็อกฉอยราดด้วยซอสเนื้อปูและพีชกัมตุ๋น	460
	原魚湯竹笙桃膠浸娃娃菜 Braised peach gum, bamboo pith, baby cabbage in an aromatic fish bouillon พีชกัม เยื่อไผ่ และผักหางหงส์ตุ๋นในซุปรปลา	360
	XO 醬乾煸肉鬆四季豆 Wok seared mince pork in XO sauce tossed with French beans ถั่วแขกผัดหมูสับซอสเอ็กซ์โอ	260
	鮑汁野菌自制豆腐 Homemade seaweed bean curd with wild mushrooms in abalone sauce เต้าหู้สาหร่ายโฮมเมตกับเห็ดรวมราดซอสเป้าฮื้อ	280
	咸魚茸炒芥蘭 Wok fried Hong Kong kale, salted fish and fried garlic crumbs คะน้าฮ่องกงผัดปลาเค็ม	220
	香港大澳啫啫通菜煲 Hot pot of stir fried Chinese morning glory with shrimp paste ผักบุ้งจีนผัดกะปิสดไส้ฮ่องกง	200
	泰式炒通菜 Liu's stir fried Chinese morning glory ผัดผักบุ้งจีนไฟแดง สูตรเฉพาะของห้องอาหารหลิว	200
	新鮮時蔬 Sautéed fresh seasonal vegetable ผัดผักตามฤดูกาล	
	烹調方式 Please select โปรดเลือก	
	- 蒜茸炒 Sautéed with minced garlic ผัดกระเทียมสับ - 金銀蛋 Simmered with two kinds of egg ตุ๋นกับไข่ 2 ชนิด - XO 醬炒 Sautéed with XO sauce ผัดซอสเอ็กซ์โอ - 蠔油 Sautéed with oyster sauce ผัดซอสน้ำมันหอย	
		

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.

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 ปลาปู้ทวาย	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	นึ่งซีอิ้ว
• 蒜茸蒸	Minced garlic Cantonese style	นึ่งซีอิ้วกับกระเทียมสไลด์กว้างตุง
• 泰式酸辣	Spicy lime and minced garlic	นึ่งมะนาวและกระเทียมสับ
• 潮式酸梅咸菜	"Chao Zhou Style" pickled plum soup	นึ่งบ๊วยสไลด์แต่จี๊ว

炸 Deep fried with	ทอด	
• 油浸配魚豉油	"Hong Kong Style" superior soy sauce	ทอดราดซอสเข้มข้นสไลด์ฮ่องกง
• 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	อบน้ำซุปเข้มข้น
• 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	ผัดซอสหม่าล่าสไลด์เสฉวน



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.

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 ถัวยาว เห็ดหูหนูดำ แป๊ะก๊วย และวอลนัท	360
香茹上素羹 Wild and shitake mushrooms with a julienne of carrots in thick sauce ซุปรืดรวมน้ำแดง	240
椒鹽豆腐餅金菰 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 เสร์ฟในกระถางแป้งทอดกรอบ	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 ถัวยาว 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, bluck fungus braised with bok choy ผักรวมตุ๋นเหื่อไผ่	240



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.

飯/麵/粥
Rice/ Noodles/ Congee



紅罌蒸米糕

Steamed sticky rice with crab meat and dried shrimp in bamboo basket

ข้าวเหนียวหนึ่งเนื้อปูและกุ้งแห้ง

Per Portion

480

墨魚汁海皇燴飯

Fried rice with seafood and squid paste topped with goose liver

ข้าวผัดทะเลตีปลาหมึกพร้อมตับห่าน

520

石窩魚籽海鮮炒飯

Store-baked fried rice with seafood and shrimp roe

ข้าวผัดทะเลไข่กุ้ง

480

瑤柱蛋白魚籽炒飯

Wok fried with crumbled conpoy and egg white

ข้าวผัดกึ่งปวดยและไข่ขาว

320

楊洲炒飯

"Yang Chow style" fried rice with char siew pork and tiger prawns

ข้าวผัดหมูแดงและกุ้งลายเสือสไตล์หยางโจว

360

原汁牛腩湯麵

Twice cooked beef stock with beef tendons, Chinese five spice, finished with egg noodles, bok choy and spring onions

บะหมี่น้ำเนื้อเอ็นตุ๋น

360

上湯鮮蝦雲吞叉燒湯麵

Shrimp wonton soup with barbecue red pork and egg noodles

บะหมี่น้ำเกี๊ยวกุ้ง หมูแดง

380



鐵板雞絲炒麵

Sizzle plate - egg noodles, shredded chicken, white chives and shitake mushrooms

โกยซีหมีไกฉีก กุยช่ายขาว และเห็ดหอมกระเพาะร้อน

320

港式豉油皇海鮮炒麵

Fried egg noodles with beetle fish, tiger prawns and scallops finished with dark soy

บะหมี่ผัดทะเลสไตล์ฮ่องกง

520



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.

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 วุ้นเส้นผัดทะเลซอสเอ็กชโอ	560
生滾白雪魚片粥 "Hong Kong Style" congee with snow fish, crisp shredded spring roll, scallion and ginger โจ๊กปลาหิมะสไลด์ฮ่องกง	220
原隻鮑魚雞粥 "Hong Kong Style" congee with abalone and poached chicken breast โจ๊กอกไก่เป่าฮื้อสไลด์ฮ่องกง	460
鮑汁野菌炆伊麵 Fried E-Fu noodles with wild and shiitake mushrooms in abalone sauce ผัดหมี่ฮื้อฟูเห็ดรวมและเห็ดหอมในซอสเป่าฮื้อ	280
滬香賽螃蟹燴伊麵 Stewed E-Fu noodles topped with egg white and crab meat in "Shanghai" style ผัดหมี่ฮื้อฟูโรยหน้าด้วยไข่ขาวและเนื้อปูสไลด์เซี่ยงไฮ้	380
石窩鮑汁炒飯 Fried rice with diced chicken, mushrooms, conpoy and abalone sauce in stone nest ข้าวผัดไก่เห็ด กังปวยซอสเป่าฮื้อ	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



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



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.



Conrad Bangkok

All Seasons Place, 87 Wireless Road, Bangkok 10330

Tel: 02 690 9255 Email: bkkci.liu@conradhotels.com