





“ ต้านทานความอธิบายจากรุนส์รุน ”

สเต็กกระเพราสต์
Braised Supreme Fish Maw
in Abalone Sauce
800.-



ករមិចិបង្រីនឹងដុងកក់ទី

Steamed Lump Crab with Curry Powder

150.-

ខេកែវសម្រាប់អំពើល

Har Gao Truffle Sauce Prawn Dumpling

150.-

ខេកែវ

Har Gao Prawn Dumpling

130.-

ខណ្ឌឱ្យប្រើសិទ្ធិ

Superior Prawn Dumpling

130.-

កំបង្រីនឹងដុងខ្លាង ករមិចិបង្រីនឹងខ្លាង

Steamed Prawn in Garlic Spicy Sauce

150.-

ខណ្ឌឱ្យក៉ែង

Siew Mai Prawn

130.-

ខេកែវចាន់ទូត

Steamed Charcoal Har Gao Prawn Dumpling

150.-

ຫຼາດ



ຫະເກ່າຫອສຫວົນຝີເຟລ 150.-
Har Gao Truffle Sauce Prawn Dumpling

ກຣເຮຍບຸນ້ຳຜົງກະຊື່ 150.-
Steamed Lump Crab with Curry Powder

ຫະເກ່າຫາໂດລ 150.-
Steamed Charcoal Har Gao Prawn Dumpling

ຂອຍເຫລັ້ນຮົກໄກຍຳດໍາ 130.-
Steamed Scallop in Black Pepper Sauce



ປັດນັດໂດລີ່ 110.-
Steamed Crab Stick with Broccoli



ປັດໜຶ່ງກະເທື່ນ 110.-
Steamed Crab Stick with Soy Sauce



ປັດຜົກກາດຂາວ 110.-
Steamed Cabbage Roll with Crab Stick



ເຫັດຫອນຂອຍເຫລັ້ນ 120.-
Steamed Scallop and Mushroom with Prawn



ສາຫ່າຍໜ້ອກັ້ນ 120.-
Steamed Prawn Wrapped with Seaweed



ໄຟເຢັງໜ້າເຫັດໄສກັ້ນ 120.-
Steamed Prawn Topped with Century Egg



ຖົງເບີນຖົງຂອງ 150.-
Steamed Prawn in Colorful Pocket



ຫະເກ່າກັ້ນໜັກ 350.-
Har Gao Lobster & Seafood Dumpling



ຖົ່ງໜຶ່ງພຽກນະນາວກະເທື່ນໂທນ 150.-
Steamed Prawn in Garlic Spicy Sauce



ຫະເກ່າ 130.-
Har Gao Prawn Dumpling



ຝົ້ນໂກໜຶ່ງ 120.-
Steamed Prawn Dumpling



ຫະເກ່າກູຈ່າຍ 130.-
Har Gao Prawn & Chive Dumpling



ขันนจົນອ່ອການ 120.-
Siu Mai Prawn & Vegetable

ເນື້ອປານີ່ອໜົວ 120.-
Steamed Fish Fillet in Soy Sauce

ชาໄກໆນື່ອເຕົ້າສີ່ງ 110.-
Chicken Feet with Black Bean Sauce

ຫົ່ວໂຮງຫນູ່ນື່ອເຕົ້າສີ່ງ 110.-
Pork Rib with Black Bean Sauce



ขันນຈົນຫຼັງ 130.-
Siu Mai Prawn & Crab Meat

ขันນຈົນຫຼັງສີ່ຫນູ່ 130.-
Superior Prawn Dumpling

ขันນຈົນກັງ 130.-
Siew Mai Prawn

ขันນຈົນຫຼັງ 95.-
Siu Mai Pork



ຖຸ້ນຢັດໄສ້ສອງສີ 120.-
Carrot & Radish Stuff with Shrimp in Oyster Sauce

ເບີດອນຫ່ອກັງ 120.-
Prawn & Enoki Mushroom in Oyster Sauce

ສຸກຫົ້ນຖຸ້ນໂສກຄນ 120.-
Fried Fish Ball in Oyster Sauce

ชาລາເປາໄສ້ຫັນແດງ 95.-
Sha Siew Pork Bun



ชาລາເປາໄສ້ດຽນ 95.-
Egg Custard Bun

ชาລາເປາລາວ້າຫຼາດໂດລ 120.-
Soft Egg Custard Charcoal Bun

ชาລາເປາໄສ້ດຽນຫອດ 95.-
Fried Egg Custard Bun

ແທ່ງຂອງ 95.-
Deep Fried Egg Custard Stick



ຂນໍຜັກກາດຫອດ 95.-
Wok Fried Radish Cake



ເມືອກຫອດ 95.-
Crispy Taro Pocket Stuff
with Minced Pork & Shrimp



ເປົ້າເປົ້າຫຸ້ນຫຼັງພິຟລ໌ຫອດ 150.-
Spring Roll with Truffle Sauce



ເກີຍວັນຫອດ 120.-
Crispy Shrimp Won Ton



ເປົ້າເປົ້າຫຸ້ນ 110.-
Crispy Spring Roll



ໜ້າສົບກ່ອນ 95.-
Minced Pork & Shrimp
in Crispy Glutinous Rice Ball



ຄົ້ວແຕງໜ້າງ 95.-
Red Bean Paste in Sesame Crispy
Glutinous Rice Ball



ຂນໍກຈ່າຍຫອດ 110.-
Pan Fried Shrimp & Vegetable Bun



ເປົ້າຈິນ 110.-
Pan Fried Pork Bun



ຝອງຕ້າຫ້ອດ 110.-
Crispy Bean Curd Skin Roll with
Prawn & Vegetable



ຂນໍຈົບຫອຍເຊລ໌ນາບີຕົວ 180.-
BBQ Scallop Siu Mai



ພຣິກຫັດໄສ້ເຈິນ 130.-
Sauthee Goat Pepper stuffed
with Minced Pork



ກ່ວຍເຕີບວຫລອດໜູແດງ 120.-
Steamed Rice Roll with Sha Siew Pork



ກ່ວຍເຕີບວຫລອດຫອຍເຊລ໌ 150.-
Steamed Rice Roll with Scallop



ກ່ວຍເຕີບວຫລອດກຸ້ງ 130.-
Steamed Rice Roll with Prawn



ກ່ວຍເຕີບວຫລອດປູວັດ 120.-
Steamed Rice Roll with Crab Stick

กໍ່ວຍເຕື້ຍວຫລອດກຸ້ງກຣອບ

Steamed Rice Roll with Crispy Prawn

180.-



ສະບັບ
໨

បាយខ្ពុណេះ

Barbecue Sha Siew Pork Pie

110.-



叉燒派

หอยสังข์อbuchารงเดร่อง
Minced Conch Meat with Curry Powder

180.-



齐
胃
菜



หอยสังข์แพะฉะ
Stir Fried Conch Meat
with Hot Oil

600.- (per 100 gram)

ເນື້ອອາດີ່ັ້ງ

ໄວ້ກື້ນຫອດ
Crispy Shrimp Cake

320.-



ຂບແດນ
Barbecue Sha Siew Pork

250.-



ແບບກະບຽນນ້ຳມັນຫາ
Jelly Fish in Sesame Oil Salad

400.-



ສິ້ນເປົ້າພະໂລ
Stewed Duck Tongue

320.-



ກະເພາະປາຜັດແຫ້ງ
Wok Fried Fish Maw with Egg & Bean Sprout

380.-



ເກີວຫ່ວ່ອຈີສ - Won Ton Cheese - 150.-



ໄກເຫຼົ່າ - Drunken Chicken - 320.-



ຄຸກຫັນກັງຫອດ	320.-
Crispy Shrimp Ball	
ໄວ້ກື້ນຫອດ	320.-
Crispy Shrimp Cake	
ກອຍສັງໝປະ	600.- (per 100 gram)
Stir Fried Conch Meat with Hot Oil	
ກອຍສັງໝອບທຽວ	180.-
Minced Conch Meat with Curry Powder	
ແຂມອນຫອດພຣິກເກລືອ	280.-
Sautee Salt & Pepper Salmon	
ເບດອນຫອກງົງເຈັຍ	320.-
Braised Prawn Wrapped with Bacon	
ກະເພາະປາຜັດແຫ້ງ	380.-
Wok Fried Fish Maw with Egg & Bean Sprout	
ສິ້ນເປົ້າພະໂລ	320.-
Stewed Duck Tongue	
ປາເພີນຫອດ	320.-
Crispy Silver Bait	
ແມກກະບຽນນ້ຳມັນຫາ	400.-
Jelly Fish in Sesame Oil Salad	
ໄກ໌ແຫ່ງຫ່າງ	320.-
Drunken Chicken	
ຄໍາເນີມນະວ່ງກົມພາບຕໍ	150.-
Cashew Nut Salad	
ເກີວຫ່ວ່ອຈີສ	150.-
Won Ton Cheese	

开胃菜

佛跳牆



พระกระดูกกำแพง (จอง)
Monk Jump Over The Wall (Pre-order)

2200.-

ខ្សែខ្សែ



汤

ធម្មទួតកាំរោង (ចង់) 2200.-
Monk Jump Over The Wall (Pre-order)

ធម្មតាមអេងខ្សោះលេង 1950.-
Double Boiled Superior Shark Fin in Supreme Broth

ធម្មតាមប៊ូយកាន់ខ្សោះលេង 550.-
Double Boiled Shark Fin in Supreme Broth

ធម្មតាមដឹងឡេង 650.-
Wok Fried Shark Fin with Egg & Bean Sprout

ធម្មដឹងផែពុនិភ័ណធមុខុំ 180.-
Double Boiled Bamboo Fungus with Mushroom in Clear Soup

ធម្មសេវុខ 180.-
Hot and Sour Soup Sichuan Style (Spicy)

ធម្មករបោះប្រាស់តុនមិនខែខែ 600.-
Double Boiled Fish Maw with Mushroom in Clear Soup

ធម្មករបោះប្រាស់ឡើងឡើង 350.-
Braised Fish Maw & Prawn in Brown Soup

ធម្មខោគុពិត្យូ 180.-
Corn Soup with Crab Meat

ធម្មគុងខ្សោះលេង 230.-
Won Ton Soup

ធម្មតាមមិនម៉ែន 230.-
Double Boiled Black Chicken with Herbs

ធម្មពាហវុ 230.-
Ox Tail Soup

ធម្មដឹងសាប 180.-
Minced Beef Soup

กุ้งขังกรผัดซอส XO

Sautee Lobster with X.O. Sauce
(Pre-order)

550.- (per 100 gram)



กุ้งขังกรอบเนยกระเทียม

Baked Lobster with Garlic & Butter
(Pre-order)

550.- (per 100 gram)



กุ้งขังกรนึ่งเหล้าจีน

Steamed Lobster with Chinese Wine & Ham
(Pre-order)

550.- (per 100 gram)

龙虾

ເນັ້ນຊື່ຜູ້ດ



ເປົາເຊື່ອສັດນີ້ບະເທິບນ

Steamed Abalone with Vermicelli in Soy Sauce

800.-



ປລາກາແດນນີ້ບັງວົງ (ຈອງ)

Steamed Red Garoupa with Soy Sauce (Pre-order)



ປຸ່ນ້ອຜົດໄຟ່ເຕັມ (ຈອງ)

Sautee Crab with Preserved Egg (Pre-order)



ປລາຂ່າວດຣາດຊົງ

Fried Marble Fish (Goby) with Soy Sauce

ราคาตามน้ำหนัก

Size S

Size M

Size L



เข้าอ้อการะมะร้อน

Sautee Baby Abalone with Oyster Sauce

3800.-

เป้าอ้อก็อกเจี่ยมแห้ง		2800.-	5000.-
Braised Abalone with Vegetable			
เป้าอ้อแผ่นผักกาดแก้วน้ำแดง		2800.-	5000.-
Braised Abalone with Chinese Cabbage in Brown Sauce			
สต๊อกกระเพาะปลาสด	800.-		
Braised Supreme Fish Maw in Abalone Sauce			
หอยเชลล์ผัดซอส X.O.	800.-	1600.-	2400.-
Sautee Scallop with X.O. Sauce			
หอยเชลล์อบเต้าปู	800.-	1600.-	2400.-
Baked Scallop with Black Bean Sauce			
หอยเชลล์ผัดสามรส	800.-	1600.-	2400.-
Wok Fried Sweet & Spicy Scallop			
หอยเชลล์ผัดบрокโคลี่	800.-	1600.-	2400.-
Sautee Scallop with Broccoli			
หอยเชลล์อบวุ้นเส้น	800.-		
Baked Scallop with Vermicelli			
ปลิงทะเลห่านน้ำแดง	1200.-	1800.-	2400.-
Braised Sea Cucumber & Goose Web in Brown Sauce			
กุ้งมังกรทอดพริกเกลือ	550.- (per 100 gram)		
Sautee Lobster with Salt & Pepper			
กุ้งมังกรผัดซอส X.O. (จอง)	550.- (per 100 gram)		
Sautee Lobster with X.O. Sauce (Pre-order)			
กุ้งมังกรอบยอดซุป	550.- (per 100 gram)		
Braised Lobster with Supreme Broth			
กุ้งทอดครีมสัลاد	600.-	1000.-	1400.-
Crispy Prawn Cream Salad			
กุ้งกระเจกอ้อมเผือก	600.-	1000.-	1400.-
Stir Fried Prawn with Hot Oil Served with Crispy Taro Ball			
กุ้งผัดสามรส	600.-	1000.-	1400.-
Wok Fried Sweet & Spicy Prawn			
กุ้งผัดพริกแห้งเม็ดมะม่วง	600.-	1000.-	1400.-
Wok Fried Prawn with Chilli & Cashew Nut			
กุ้งขี้HEMA	180.- (per 100 gram)		
Drunken Prawn			
กุ้งนึ่งกระเทียมวุ้นเส้น	600.-	1000.-	1400.-
Steamed Prawn with Garlic & Vermicelli			
กุ้งเบรี้ยวหวาน	600.-	1000.-	1400.-
Wok Fried Sweet & Sour Prawn			
ปูทอดพริกเกลือ (จอง)	220.- (per 100 gram)		
Sautee Crab with Salt & Pepper (Pre-order)			
ปูนึ่งซอส (จอง)	220.- (per 100 gram)		
Steamed Crab in Soy Sauce (Pre-order)			
ปูผัดซอส X.O. (จอง)	220.- (per 100 gram)		
Sautee Crab with X.O. Sauce (Pre-order)			
ปลากระพงนึ่งซอส (จอง)	380.- (per 100 gram)		
Steamed Red Garoupa in Soy Sauce (Pre-order)			
ปลาบู่ทอดราดซอส	150.- (per 100 gram)		
Fried Marble Fish (Goby) with Soy Sauce			
ปลากระพงนึ่งซอส (จอง)	100.- (per 100 gram)		
Steamed Sea Bass in Soy Sauce (Pre-order)			
ปลาทิมะย่างเกลือ	380.-		
Baked Snow Fish with Salt			
ปลาทิมะย่างซอส	380.-		
Baked Snow Fish with Soy Sauce			
ปลาทิมะนึ่งหน้าเลือบ	380.-		
Steamed Snow Fish in Minced Pork & Chinese Black Olive			
เนื้อปลาผัดพริกเต้าปู	400.-	800.-	1200.-
Stir Fried Fish Fillet with Chilli & Black Bean			
เนื้อปลาทอดพริกเกลือ	400.-	800.-	1200.-
Sautee Fish Fillet with Salt & Pepper			
เนื้อปลาผัดซอส X.O.	400.-	800.-	1200.-
Sautee Fish Fillet with X.O. Sauce			
เนื้อปลาหม้อดินน้ำแดง	400.-	800.-	1200.-
Braised Fish Fillet with Oyster Sauce in Clay Pot			

ເປົ້າຫຼັກ
Peking Duck

ຕັ້ງລະ 1200.-



北京烤鴨

ຫາກນອນບະໜີ
Baked Goose Web
with Egg Noodle

300.-



ເນື້ອຜັດນິກຂວາກ - 450.-
Wok Fried Beef with Bell Pepper



ໜີໂຄຮອນນຸ່ມທອດເຊື່ອງເຫສ - 400.-
Fried Spiced Pork Rib



ໄກທອດໜັກກຮອນ - 180.-
Crispy Chicken with Salt



ໜີໂຄຮອນນຸ່ມສານຮສ - 400.-
Wok Fried Sweet & Spicy Pork Rib

ຮາຄາຕາມນ້ຳຫັກ

Size S

Size M

Size L

ຫຼູມຫັນເນີ້ດາ
Suckling Pig

ດັວລະ 2800.-

280.-

ຫຼູມກຣອບ
Crispy Roasted Pork Belly

250.-

ຫຼູມແດງ
Barbecue Sha Siew Pork

200.-

ຫຼູມເປົ້າຍວຫວານ
Wok Fried Sweet & Sour Pork

300.-

400.-

ໜີໂຄຮອນຫຼູມທອດເຊື່ອງເຫສ
Fried Spiced Pork Rib

400.-

ໜີໂຄຮອນຫຼູມສານຮສ

400.-

Wok Fried Sweet & Spicy Pork Rib

ເນື້ອສະເໜີກ່ອງກົງ

450.-

Braised Beef Hong Kong Style

ເນື້ອສັນພຣິກໄທຍ່າ

450.-

Stir Fried Beef with Black Pepper

ເນື້ອຜັດນັ້ນກຫອຍ

400.-

Stir Fried Beef with Oyster Sauce

ເນື້ອຜັດພຣິກຫຍວກ

450.-

Wok Fried Beef with Bell Pepper

ເປີດປັກໍງ

ດັວລະ 1200.-

300.-

Peking Duck

ຫາກນອນບະໜີ

180.-

Baked Goose Web with Egg Noodle

ໄກທອດໜັກກຮອບ

200.-

Crispy Chicken with Salt

ໄກຜັດພຣິກແຫ້ງເມືດມະວ່າງ

300.-

Stir Fried Chicken with Dried Chilli & Cashew Nut

400.-

烤乳猪



ชูชิ้นเนื้อ
Suckling Pig

ตัวละ 2800.-

ເນັງຝັກ ເຕົ້າຫຼູ



ຜັກໂຂນໄປ່ເບີວໜ້າໜັດດິນ - 220.-
Poached Spinach with Century Egg & Garlic



ດະນັກອ່ອງກອງໜ້າໜັນຂອຍ - 220.-
Boiled Kai Lan in Oyster Sauce



ຕົ້ວແກັກຜັດການລ່າຍ - 220.-
Sautee Green Bean with Olive Pickled Green Mustard



ບຣືອດໂດສີຣາດເນື້ອງ - 380.-
Stir Fried Broccoli with Crab Meat



ເຕົ້າຫຼູແປດເຮັນໜັດດິນ - 400.-
Braised Bean Curd with Seafood in Clay Pot



ຜັກກາດແກ້ວໜ້າໜັນຂອຍ - 220.-
Stir Fried Chinese Cabbage with Oyster Sauce

ຂນ່ອງໜ້າຫຼາເວັ້ນນ້ຳໜັນຂອຍ - 120.-
Braised Sea Asparagus with Oyster Sauce



索 菜

ຜັກບັງໄທແດງ	120.-
Stir Fried Morning Glory with Oyster Sauce & Garlic	
ບຣືອດໄທສີຣາດເນື້ອງ	380.-
Stir Fried Broccoli with Crab Meat	
ຜັກໂຂນໄປ່ເບີວໜ້າໜັດດິນ	220.-
Poached Spinach with Century Egg & Garlic	
ດະນັກອ່ອງກອງໜ້າໜັນຂອຍ	220.-
Boiled Kai Lan in Oyster Sauce	
ຕົ້ວແກັກຜັດການລ່າຍ	220.-
Sautee Green Bean with Olive Pickled Green Mustard	
ຜັກກາດແກ້ວໜ້າໜັນຂອຍ	220.-
Stir Fried Chinese Cabbage with Oyster Sauce	
ທນ່ອໃນກະເລີຍໜ້າໜັນຫອຍ	1200.-
Braised Sea Asparagus with Oyster Sauce	
ເຕົ້າຫຼູແປດເຮັນໜັດດິນ	400.-
Braised Bean Curd with Seafood in Clay Pot	
ເທົ່າຫຼູມ່າໄຟ	220.-
Braised Spicy Bean Curd Sichuan Style	
ສລັດຫອຍເຂລ໌ຢ່າງ	400.-
Grilled Scallop Salad	

麻婆豆腐



ເຕົ້າຂີ້ຂນ່ວຍ
Braised Spicy Bean Curd Sichuan Style

220.-



อีฟูเอฟุเนื้อบู - S 250.- / M 500.-
Stewed E-Fu Egg Noodle with Crab Meat



ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าปลาเต้าซี่ - S 200.- / M 400.-
Rice Noodle with Fish Fillet in Black Bean Gravy Sauce



ข้าวผัดราดหน้ากุ้ง - S/200.- M/400.-
Fried Rice Top with Prawn Gravy Sauce



ก๋วยเตี๋ยวเซียงไฮ้ - S/180.- M/400.-
Shanghai Noodle with Pork in Black Vinegar



ข้าวอบหน้าเลือบ - 200.-
Baked Rice Top with
Minced Pork & Black Chinese Olive



ก๋วยเตี๋ยวผัดเนื้อเหลือง - S/180.- M/400.-
Stir Fried Rice Noodle with Beef

Size S Size M

บะหมี่ออกเกี้ยวน
Stir Fried Egg Noodle Hokkien Style

180.- 400.-

บะหมี่ราดหน้าสัมผัด
Egg Noodle with Seafood in Gravy Sauce

300.- 600.-

ไทยชีฟฟี่
Crispy Noodle & Chicken in Thick Sauce

180.- 400.-

อีฟูแม่นเนื้อบู
Stewed E-Fu Egg Noodle with Crab Meat

250.- 500.-

ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าปลาเต้าซี่
Rice Noodle with Fish Fillet in Black Bean Gravy Sauce

200.- 400.-

ก๋วยเตี๋ยวผัดแห้งเนื้อ
Stir Fried Rice Noodle with Beef

180.- 400.-

ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าหมู
Rice Noodle with Pork in Gravy Sauce

180.- 400.-

ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าเนื้อ
Rice Noodle with Beef in Gravy Sauce

180.- 400.-

ก๋วยเตี๋ยวราดหน้ากุ้ง
Rice Noodle with Prawn in Gravy Sauce

200.- 400.-

ก๋วยเตี๋ยวผัดแห้งไข่ปิ้ง
Stir Fried Rice Noodle with Pork & Chinese Pickle

180.- 400.-

ข้าวอบหน้าเลือบ
Baked Rice Top with Minced Pork & Black Chinese Olive

200.-

ข้าวผัดปลาเตี๋ยบ
Fried Rice with Preserved Salt Fish

180.- 400.-

ข้าวผัดปู
Fried Rice with Crab Meat

300.- 600.-

ข้าวผัดหยาango
Fried Rice Yang Chow Style

200.- 400.-

ข้าวผัดกุ้ง
Fried Rice with Prawn

180.- 400.-

ข้าวผัดหมู
Fried Rice with Pork

180.- 400.-

面
条
和
米
饭

扬州炒饭

ข้าวผัดหยาดโจว

Fried Rice Yang Chow Style

Size S 200.- / Size M 400.-



甜点菜单



ຜົກຮາເຈີນຂອດ

Chinese Pan Cake with Chinese Date Plum Paste

200.-



ข้าวสօນໜ້າຢັບ

Sesame in Glutinous Rice Ball in Ginger Soup

90.-



ແລນຕາລູປ່ສາດູເຢືນ

Cantaloupe & Sago in Coconut Milk

90.-



ແປ່ກົວຍຮອນ

Ginkgo in Hot Syrup

90.-



ແປ່ກົວຍນນສດ

Ginkgo in Hot Milk

90.-



ໂອງນີ້ແປ່ກົວຍ

Stick Rice Top with Ginkgo & Sweet Taro Paste

100.-



ເຜື້ອກບັດສາດູ

Taro Paste & Sago in Coconut Milk

90.-



กล้วยหอบสโนไวท์
Banana & Red Bean Paste Egg White Ball

240.-

" รายการนี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% และเชอร์วิสชาร์จ 10% "



ชาจีนร้อน / ชาจีนเย็น	60.- / person
Hot / Ice Chinese Tea	
เกี๊ยวยุวราชัน / เกี๊ยวยุเย็น	60.- / person
Hot / Ice Chrysanthemum	
หล่อหังกิวย	60.-
Luo Han Guo	
น้ำแข็ง	50.-
Ice	
น้ำดื่ม	40.-
Drinking Water	
น้ำอัดลม	40.-
Coca Cola	
เบียร์สิงห์	160.-
Singha / Chang Beer	
เบียร์ไฮเนเก้น	170.-
Heineken / Asahi / Budweiser Beer	
โซดา	30.-
Soda	
*** ค่าเปิดขวด ***	300.-
** Corkage Charge **	



เป้าอี๊อกก์เจียนแท๊ง
Braised Abalone with Vegetable

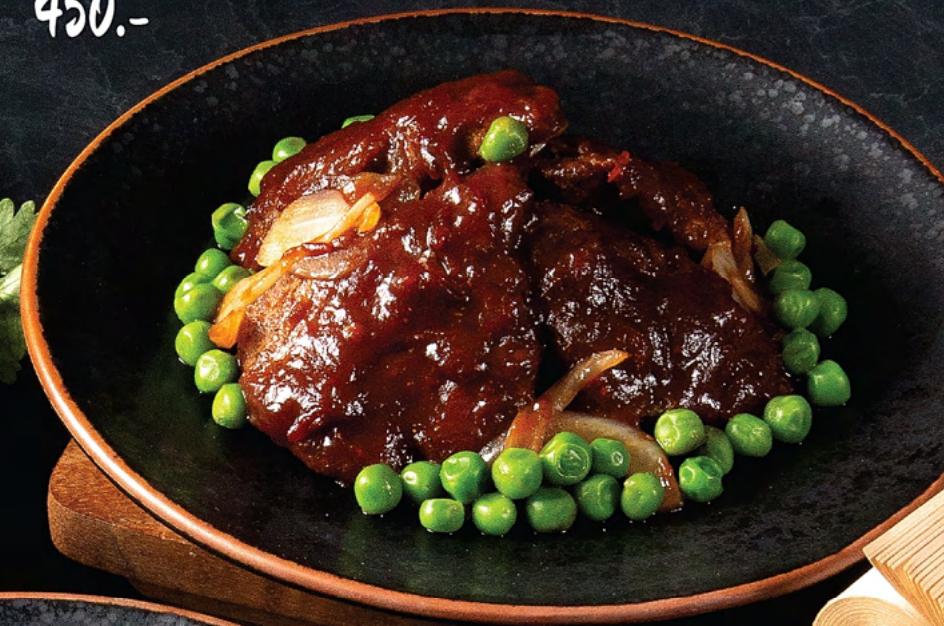
Size M / 2800.-



เนื้อสเต็กอ่องกง

Braised Beef Hong Kong Style

450.-



เนื้อสัน serif ไข่ดำ

Stir Fried Beef with Black Pepper

450.-

