

Appetizer and Barbecued

<i>Fried prawns with mixed fruit and wasabi dressing</i> กุ้งทอดวาซาบิ	460
<i>Marinated chicken with Chinese wine and jelly fish with sesame oil</i> ไก่แซ่เหล้า-ยำแมงกะพรุน	280
<i>Fried diced bean curd with spicy salt and chili</i> เต้าหู้อบพริกเกลือ	200
<i>Wok fried scramble egg with fish maw</i> กระเพาะปลาผัดแห้ง	250
<i>Deep fried crispy Japanese oysters</i> หอยนางรมญี่ปุ่นหริยทอง	280
<i>Deep fried silver fish with spicy salt</i> ปลาเงินอบพริกเกลือ	280
<i>"Choi Chow" style deep fried crabmeat balls</i> ลูกชิ้นปูทอดเต้าจิว	350
<i>Roasted duck with pickled ginger</i> เป็ดย่างแมนดาริน	300
<i>Barbecued pork with honey</i> หมูแดงฮ่องกง	260

Soup

<i>The monk jump over wall</i> ซุ๊ปพระกระโดดกำแพง	1600
<i>Double boiled conpoy with bamboo pith in rich gravy</i> ซุ๊ปกั๋งปวยเถื่อไผ่น้ำแดง	350
<i>Double boiled black chicken soup with Chinese herbs</i> ซุ๊ปไก่ดำตุ๋นยาจีน	350
<i>Braised shredded abalone soup with sea cucumber and fish maw</i> ซุ๊ปปลิงทะเลเป้าชื้อ	550
<i>Braised shredded fish maw soup with conpoy and bamboo pith</i> ซุ๊ปกระเพาะปลากั๋งปวยน้ำขุ่น	350
<i>Hot and sour seafood soup</i> ซุ๊ปเสฉวนทะเล	250
<i>Shrimp dumplings in clear soup</i> ซุ๊ปเกี้ยวกั๋งน้ำใส	210
<i>Bamboo pith and black mushroom in clear soup</i> ซุ๊ปเถื่อไผ่เห็ดหอมน้ำใส	180

Abalone

<i>Braised Australian abalone in oyster sauce</i> เป้าชื้อน้ำแดง (ออสเตรเลีย)	(Market price)
--	----------------

Seafood

<i>Poached sea whelk</i> หอยสังข์แป๊ะชะ	800
<i>Sautéed scallops with Yuxiang sauce</i> หอยเชลล์ผัดซอสหยุเชียง	700
<i>Steamed grouper filet with Yunnan ham</i> เนื้อปลาเก๋านึ่งยูนนานแฮม	450
<i>Steamed grouper filet with spicy soya bean</i> เนื้อปลาเก๋านึ่งเต้าเจี้ยว	450
<i>Sautéed prawns with pepper and dry chili</i> กุ้งผัดพริกสามสี	450
<i>Steamed ocean tiger prawn with jelly noodles and minced garlic</i> กุ้งลายเสือนึ่งกระเทียม	450

Meat and Poultry

<i>Sautéed Australian beef with celery and chili sauce</i> เนื้อสันผัดซอสพริก	650
<i>Sautéed Australian beef with red wine sauce</i> เนื้อสันฮองกงเหล้าแดง	650
<i>Sautéed Australian beef with black pepper sauce</i> เนื้อสันผัดพริกไทยดำ	650
<i>Sautéed shredded pork with sweet bean sauce</i> หมูเส้นผัดเต้าเจี้ยวหวาน	280
<i>Sautéed chicken sweet and sour</i> ไก่ผัดเปรี้ยวหวาน	280

Casserole Special

<i>Sautéed bean curd with seafood in X·O sauce</i> เต้าหู้ทะเลซอส X·O	500
<i>Braised bean curd with minced pork in Szechuan sauce</i> เต้าหู้หมูฝอ	280
<i>Sautéed seafood and leek in Szechuan sauce</i> ซีฟู้ดผัดต้นกระเทียมเสฉวน	450
<i>Baked prawns with jelly noodles in casserole</i> กุ้งอบวุ้นเส้นหม้อดิน	490

Vegetable and bean curd

<i>Sautéed mixed vegetables with lotus root</i> ผัดผักรวมมิตรรากบัวจีน	250
<i>Stir fried "Pak-Choy" with shitake mushroom and dry chili</i> แป๊ะฉอยผัดพริกแห้งเสฉวน	280
<i>Fried spinach with minced pork and mushroom</i> ผัดปวยเล้งราดหมูสับเห็ดหอม	280
<i>Hong Kong kale with oyster sauce</i> คะน้าฮ่องกงน้ำมันหอย	260
<i>Poached white lettuce with conpoy sauce</i> ยอดผักกาดขาวราดซอสกั้งปวย	350
<i>Sautéed broccoli with crab meat and roe sauce</i> บร็อคโคลี่ราดมันปู	350

Noodle and rice

	<i>portion</i>	<i>smaller</i>
<i>Fried rice with seafood and shrimps caviar</i> ข้าวผัดทะเลไข่มุก	180	360
<i>Fried rice with crab meat and olive leaf</i> ข้าวผัดเนื้อปูใบหน่าเสียบ	180	360
<i>Fried rice with conpoy, egg white and chives</i> ข้าวผัดกั้งปวยไชขาว	190	380
<i>Fried rice with dry shrimp, taro and minced pork</i> ข้าวอบเผือกทรงเครื่อง	160	320
<i>Fried rice with minced beef "Hong Kong" style</i> ข้าวผัดเนื้อสับสไตล์ฮ่องกง	180	360
<i>Fried rice "Yong Chow" style</i> ข้าวผัดหยางเจา	180	360
<i>Fried rice vegetable</i> ข้าวผัดผักเจ	150	300
<i>Fried rice noodles with Australian beef</i> เส้นใหญ่เนื้อผัดซีอิ้วฮ่องกง	180	360
<i>Fried rice noodles with seafood</i> ราดหน้าทะเล	180	360
<i>Fried rice noodles with pork or chicken</i> ราดหน้าหมูหรือไก่	150	300
<i>Fried rice noodles with grouper in black bean sauce</i> ราดหน้าปลาเต้าซี่	180	360
<i>E-fu noodles with crab meats</i> อี๋หมี่เนื้อปู	160	360
<i>Fried egg noodles "Hokkien" style</i> บะหมี่ฮกเกี้ยน	150	300
<i>Fried crispy noodles with shredded chicken</i> โก๋ยี่ซีหมี	150	300

Dessert

<i>Honeydew melon sherbet with sago</i> สาคุแค้นตาลูป	120
<i>Chinese pancake stuffed with jujube</i> พุทราจีนทอด	300 (for sharing)
<i>Double boiled ginkgo nuts in syrup or milk</i> แป๊ะก๊วยน้ำเชื่อม / นมสด	120
<i>Black sesame dumpling in ginger syrup</i> บัวลอยน้ำขิง	120
<i>Chilled fresh fruits with sago in mango juice</i> สาคุทองคำ	140
<i>Deep fried mashed taro finger rolls</i> ซาลาเปาเผือกทอด	250 (for sharing)
<i>Mixed fruits (Seasonal)</i> ผลไม้รวม (ตามฤดูกาล)	120