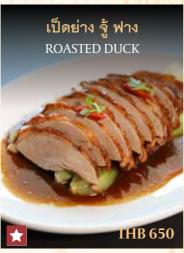
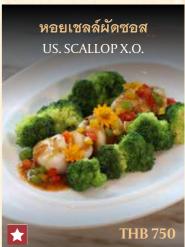


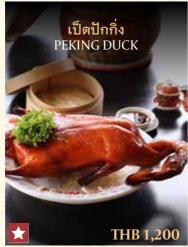
# Recommend Dishes

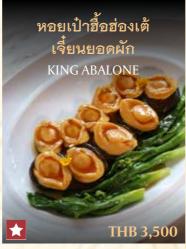


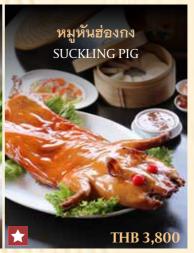




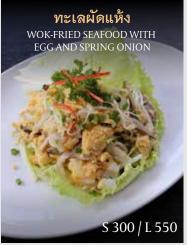


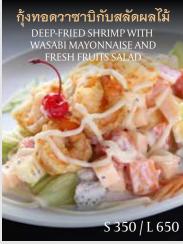


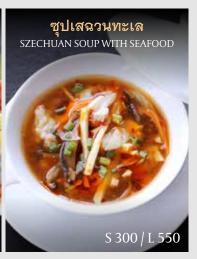












อาหารเรียกน้ำย่อย Appetizer

THB S/L

ไก่แช่เหล้า

250 / 450

Drunken Chicken marinated with "Shao Xing" Chinese Wine.

กระเพาะปลาผัดแห้ง

300 / 550

Wok-Fried Fish Maw with Egg and Spring Onion.

ซุปข้นและซุปใส Soup

ซุปเยื่อไผ่ตุ๋นเห็ดหอม

Braised Bamboo Pith with Black Mushroom and Vegetable.

ซุปเสฉวนเต้าหู้

Szechuan Soup with Bean Curd.

ซุปสามเซียน

350 / 650

250 / 450

THB

SIL

250 / 450

Braised Chicken Stock with Fish Maw, Abalone, and Crab Meat.

กระเพาะปลาน้ำแดงหม้อดิน

700

Double-Boiled Fish Maw in Brown soup with Crab Meat.

# อาหารประเภททอด Deep Fried



ปอเปี๊ยะทอด Deep-Fried Shrimp Roll. **THB 75** 



เผือกทอด Deep-Fried Mashed Taro. **THB 75** 



เกี่ยวกุ้งทอด Deep-Fried Shrimp Wonton. **THB 75** 



ฟองเต้าหู้ทอด Deep-Fried Bean Curd. **THB 75** 



ขนมผักกาดทอด Pan-Fried Turnip Cake. **THB 75** 



ซาลาเปาไส้ครีมทอด Deep-Fried Stuffed Buns with Sweet Cream. THB 75



มันม่วงทอด Deep-Fried Sweet Potato with Pork. **THB 85** 





# ขนมจีบ และ ฮะเก๋า Dumplings & Ha Gow



ขนมจีบปู Steamed Pork Dumplings topped with Crab Meat. THB 85



ขนมจีบใส้กุ้ง Steamed Shrimp Dumplings. THB 85



ขนมจิบปลา Steamed Fish Dumplings. THB 85



ขนมจีบหมู Steamed Pork Dumplings. THB 85



ขนมจีบ เห็ดหอมใส้กุ้ง Steamed Shrimp Dumplings with Black Mushroom.

THB 85



**ขนมจิบหอยเชลล์** Steamed Pork Dumplings topped with Scallop. THB 90



ฮะเก๋า Steamed Shrimp Dumplings "Ha-Gow". THB 90



ขนมจีบเป๋าฮื้อ Steamed Pork Dumplings topped with Sliced Abalone. THB 90

# อาหารประเภทนึ่ง / Steamed



สาหร่ายทะเลไส้ก้ง

Steamed Minced Shrimp wrapped in Seaweed.

**THB 85** 



ขาไก่นึ่งเต้าซึ่

Steamed Chicken Leg with Black Bean sauce.

**THB 85** 



ก๋วยเตี๋ยวหลอดหมูแดง ซี่โครงหมูนึ่งเต้าซื่

Rice Rolls Noodles with BBQ Red Pork.

**THB 85** 



Steamed Pork Spareribs with salted Black Bean.

**THB 85** 



หอยเชลล์พริกไทยดำ

Steamed Scallop with Black Pepper Sauce.

THB 85



าไลากะพงนึ่งเห็ดเข็มทอง

Steamed Seabass with Enoki Mushroom.

**THB 85** 

เยื่อไผ่นึ่งไส้กุ้ง

**THB 85** 

Steamed Bamboo Pith with Shrimp.

หอยเชลล์นึงไข่ก้ง

**THB 85** 

Steamed Scallops with Crab Rue.

กุ้งนางใส้หมู

THB 90

Steamed Shrimp stuffed with Pork.

ลกชินกังฮ่องเต้

THB 90

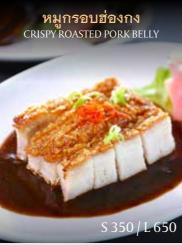
Steamed Shrimp Ball with Red Sauce.

ก๋วยเตี๋ยวหลอดไส้กุ๋ง

**THB 90** 

Rice Rolls Noodles with Shrimp.







**SUCKLING PIG** 

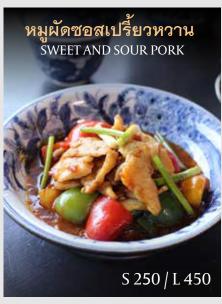
BBQ Suckling Pig served with

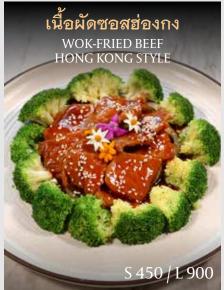
Vegetables Pickles and Chinese Buns.

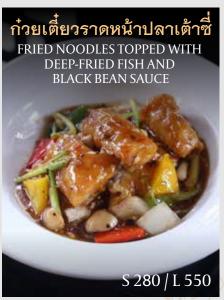


ซาลาเปา	
Ju Fang Homemade Bun	THB
<b>ซาลาเปาไส้หมูแดง</b> Steamed stuffed Buns with BBQ Pork.	80
ซาลาเปาใส้คริ่ม Steamed stuffed Buns with Sweet Cream.	80
ซาลาเปาไส้หมูสับ Steamed stuffed Buns with Minced Pork.	80
ซาลาเปาใส้กะเพราหมูสับ Steamed stuffed Buns with	90
Minced Pork and Basil.	

#### ประเภท อบ ทอด ย่าง **BBQ** Oven THB S/Lหมูแดงอบน้ำผึ้ง Char Siu Pork. 250 / 550 บารบีคิวรวม 450 / 850 Crispy Pork, Roasted Duck and Pork Char Sui. เป็ดปักกิ่งพร้อมเครื่องเคียง 🛨 1,200 **PEKING DUCK** Crispy Duck Skin served with steamed Dough Sheet and Sweet Soy Sauce. (Deep-Fried Duck Meat with Garlic or Stir-Fried Duck Meat and Black Pepper Sauce.) หมูหันฮ่องกง 🥋 3,800







## อาหารผัดสไตล์ จู้ ฟาง Ju Fang Wok

THB S/L

ไก่ผัดเต้าซี่ 200 / 400

Wok-Fried Chicken with Black Bean Sauce.

เนื้อผัดเต้าซี่ 450 / 900

Wok-Fried Beef with Black Bean Sauce.

หมูคุโรบุตะผัดซอสพริกไทยดำ 250 / 450

Wok-Fried Kurobuta Pork with Black Pepper Sauce.

เนื้อสันในผัดซอสพริกไทยดำ 450 / 900

Wok-Fried Diced Beef with Black Pepper Sauce.

## ข้าวผัดสไตล์ จู้ ฟาง และ เส้น Ju Fang Rice & Noodle THB

S/L

ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าหมูเต้าซี่ 280 / 550

Fried Noodles topped with Pork and Black Bean Sauce.

ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าเนื้อเต้าซี่ 300 / 600

Fried Noodles topped with Deep-Fried Fish and Black Bean Sauce.

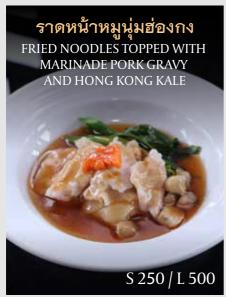
ราดหน้าไก่หมักฮ่องกง 250 / 500

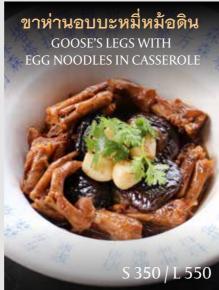
Fried Noodles topped with Marinade Chicken Gravy and Hong Kong Kale.

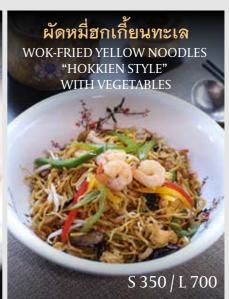
ราดหน้าเนื้อฮ่องกง

350 / 700

Fried Noodles topped with Marinade Beef gravy and Hong Kong Kale.







# ข้าวผัดสไตล์ จู้ ฟาง และ เส้น Ju Fang Rice & Noodle

โกยซีหมี่ไก่

Crispy Noodle with Chicken Gravy Sauce.

ใกยซีหมี่หมู

Crispy Noodle with Pork Gravy Sauce.

โกยซีหมี่เนื้อ

Crispy Noodle with Beef Gravy Sauce.

ใกยซีหมี่ทะเล

Crispy Noodle with Seafood Gravy Sauce.

ข้าวผัดไก่ปลาเค็ม

Fried Rice with Chicken and salted Fish.

ข้าวผัดบาร์บีคิวรวม

Mixed BBQ Fried Rice with Red Sauce.

ข้าวผัดหยางโจวใส่หมูแดง

Yangchow Fried Rice.

ราคานี้ไม่รวมค่าบริการ 10% และ ภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% All prices are subjected to 10% service charge and 7% government tax. THB

S/L

250 / 500

250 / 500

300 / 600

300 / 600

300 / 600

300 / 600

300 / 600



THB S / L

250 / 500

300 / 600

ผัดคะน้ำฮ่องกงหมูกรอบ

Stir-Fried Hong Kong Kale with Crispy Pork.

ผักสี่สหายราดซอสกังป่วย

Stir-Fried Mixed Vegetables with Dried Scallop Sauce.



#### ผักกาดแก้ว

ผัดน้ำมันหอย / ผัดกระเทียม Wok-Fried Iceberg Lettuce with Oyster Sauce or Garlic Sauce

#### คะน้าฮ่องกง

ผัดน้ำมันหอย / ผัดกระเทียม Wok-Fried Hong Kong Kale with Oyster Sauce or Garlic Sauce



## ผัดผักสี่สหายน้ำแดง

Stir-Fried Mixed Vegetables in Brown Sauce or Garlic Sauce.



#### ผักป่วยเล้ง

ผัดน้ำมันหอย / ผัดกระเทียม Wok-Fried Chinese Spinach with Oyster Sauce or Garlic Sauce.

(S) THB 200 / (L) THB 400

# อาหารทะเล / Seafood

หมึกทอดพริกเกลือ

Deep-Fried Squid with Salt and Chili.

ก้งผัดซอสเปรี้ยวหวาน

Sauteed Shrimp with Sweet and Sour Sauce.

หอยเชลล์ผัดซอส

Stir-Fried Chinese US. Scallop with X.O Sauce.

หอยเชลล์ผัดพริกไทยดำ

Sauteed imported Scallops with Black Pepper Sauce.

THB S/L

300 / 600

350 / 700

450 / 750

350 / 700



กุ้งลายเสือนึ่งกระเทียม Steam Tiger Prawns with

Dried Garlic and Sweet Soy Sauce.

THB 550 🖈

ก้งทอดพริกเกลือ

Deep-Fried Shrimp with Salt and Chili.

(S) THB 300 / (L) THB 600

หน่อไม้ทะเล กับเห็ดหอมน้ำแดง

Braised Sea Asparagus and Black Mushroom In Superior Brown Sauce.

(S) THB 350 / (L) THB 700

หอยเป๋าฮื้อฮ่องเต้ เจี๋ยนยอดผัก

Braised Abalone with Hong Kong Kale in Oyster Red Sauce.

THB 3,500 🖈



# อาหารหวาน / Dessert



**บัวลอยงาดำน้ำขิง** Black Sesame Dumplings in Ginger Syrup.

(S) THB 100 / (L) THB 350



สาคูแคนตาลูปหวานเย็น Chilled Sago Seed and Cantaloupe Melon with Condenses Milk. (S) THB 100 / (L) THB 350



แปะก๊วยรวมมิตร ร้อน หรือ เย็น Gingko Nuts and Combination in Syrup, served Hot or Cold. (S) THB 180 / (L) THB 400



เต้าฮวยฟรุ์ตสลัด Chilled Almond Bean Curd with Fruit Compote. (S) THB 140 / (L) THB 400

พุทราจีนทอด (วอแป้ง) ★
Fried Chinese Plum Pancake.
THB 350

## 🜣 CHINESE SET MENU A / THB 8,500 🥸

#### ออร์เดิร์ฟเย็น

(<mark>ไก่แช่</mark>เหล้า ขาหมูยัดไส้ ยำแมงกระพรุน) Cold Hors D'oeuvres Platter.

# ซุปหน่อไม้ทะเลน้ำแดง

Braised Sea Asparagus in Prime Soup.

## <mark>กุ้งแม่</mark>น้ำผัดซอสสไตล์ จู้ ฟาง

Cantonese River Prawns.

#### ไก่ย่างฮ่องกง

Hong Kong style Roasted Chicken.

#### หอยเชลล์อเมริกาผัดซอสเซี่ยงไฮ้

US Scallop sautéed with Shanghai Sauce.

### <mark>คะน้าฮ่อ</mark>งกงผัดยอดซุป

Hong Kong Kale with Superior Stock.

### ข้าวผ<mark>ั</mark>ดหยางโจว

Yang Chow Fried Rice.

## <mark>หมี่หวานแปะ</mark>ก๊วยพุทราจีน

Egg Noodle with Ginkgo Nuts and Chinese Dates.

ราคา 8,500 ต่อโต๊ะ (10 ท่าน) Price THB 8,500 (10 Pax / Table)

## 🕸 CHINESE SET MENU B / THB 12,000 🕏

#### ออเดิร์ฟเย็น

ปลาแซลมอนนอร์เวย์ ปลามากุโระ ปลากะพง ยำแม<mark>งกระพรุน</mark> Cold Hors D'oeuvres Platter Salmon, Maguro, Seabass, Jelly Fish.

# ์ซุปกระเพา<mark>ะ</mark>ปลาเนื้อปู

Fish Maw Soup

## เป็ดปักกิ่ง

Pecking Duck with condiments

## ้กุ้งแม่น้ำทอดผัดพริกเกลื<mark>อ</mark>

Stir-Fried River Prawns with Chili and Garlic

## เนื้อสันนอกออสเตรเลียผัดซ<mark>อสหม่าล่า</mark>

Stir-Fried Australian Beef Sirloin with Mala Sauce

## ปลาห<mark>ิม</mark>ะนึ่งซีอิ๊ว / อบยอดซุป

Snow Fish steamed with Spiced and Soy Sauce or Superior Stock

#### ผัดหมี่ฮ่องกง

Hong Kong Noodle Style

## โอวหนี่แปะก๊ว<mark>ยลูกตาล</mark>

Sticky Rice Taro C<mark>ustard with</mark> Gingko Nut and Palm

#### ราคา 12,000 ต่อโต<mark>๊ะ (10 ท่าน)</mark> Price THB 12,000 (10 Pax / Table)







## © CHINESE SET MENU C / THB 15,000 ©

#### ออเดิร์ฟร้อน

กระเพาะปลาผัดแห้ง ปอเปี๊ยะทอด ขนมจีบปู ฮะเก๋า Hot Hors D'oeuvres Fish Maw, Spring Roll, Crab Shumai, Ha-Gow

#### ซุปเสฉวนทะเล

Szechuan Soup with Seafood

### หมูหันฮ่องกง

Suckling Pig "Hong Kong Style"

#### <mark>กุ้งล</mark>ายเสือทอดสลัดวาซาบิ

Deep-Fried Tiger Prawns with Wasabi Mayonnaise and Fruit Salad

## หมูคุโระบุตะผัดซอสเอ็กโอ

Stir-Fried Kurobuta Pork with X.O. Sauce

## <mark>ปลาหิมะน</mark>ึ่งซีอิ๊ว / ทอดน้ำแด<mark>ง</mark>

Snow Fish steamed or Deep-Fried

## <mark>บะหมี่ทะ</mark>เลผัดซอสเป๋าฮื้อ

Fried Egg Noodles with Seafood in Abalone Sauce

## <mark>บัวลอย</mark>งาดำน้ำขิง

Black Sesame Dumpling in Ginger Syrup

ราคา 15,000 ต่อโต๊ะ (10 ท่าน) Price THB 15,000 (10 Pax / Table)