

NAN YUAN SILVER

THB 9,500/set for 8-10 persons

สลัดกุ้งทอดผลไม้

炸虾水果沙拉

DEEP-FRIED PRAWNS AND FRUIT SALAD

ซุปกระเพาะปลาสดไก่เส้นน้ำแดง

鲜鱼鳔红烧鸡肉丝汤

BRAISED SHREDDED FRESH FISH MAW AND CHICKEN IN BROWN BOUILLON

เปิดปักกิ่ง

北京烤鸭

PEKING DUCK

หอยเชลล์ผัดซอสเอ็กซีโอ

XO 酱炒带子

FRIED SCALLOPS WITH XO SAUCE

เป่าฮ้อโข่มุกเจียนซีอิว

豉油煎鲍鱼

BRAISED ABALONE AND BLACK MUSHROOM WITH SOYA SAUCE

เต้าหู้ฮากกา

肉末蒸豆腐

STEAMED BEAN CURD WITH MINCED PORK HAKKA

ปลาหยกนึ่งซีอิว

清蒸玉鱼

STEAMED JADE PERCH WITH SOYA SAUCE

บะหมี่ผัดฮกเกี้ยน

福建炒面

FRIED EGG NOODLE FUKIEN STYLE

บัวลอยน้ำขิง

汤圆

SESAME DUMPLING IN GINGER SYRUP

NAN YUAN GOLD

THB 12,500/set for 8-10 persons

ออร์เดิร์ฟพร้อมสี่อย่าง

四式开胃菜

HOT HORS D' OEUVERS

ซุประเพาะเปาะปลาสดเนื้อปู

鲜鱼鳔红烧蟹粉汤

BRAISED SHREDDED FRESH FISH MAW WITH CRAB MEAT IN BROWN BOUILLON

เปิดปักกิ่ง

北京烤鸭

PEKING DUCK

ขาห่านเห็ดหอมอบหม้อดิน

香菇鹅腿掌煲

BAKED GOOSE WEB AND BLACK MUSHROOM IN CLAYPOT

กุ้งผัดซอสเอ็กซ์โอ

XO 酱炒虾

FRIED PRAWNS WITH XO SAUCE

คะน้าฮ่องกงน้ำมันหอย

蚝油炒芥蓝

FRIED KAILAN WITH OYSTER SAUCE

ปลาหยกนึ่งซีอิ๊ว

清蒸玉鱼

STEAMED JADE PERCH WITH SOYA SAUCE

ข้าวผัดซีฟู้ดไข่เค็ม

海鲜咸蛋炒饭

FRIED RICE WITH SEAFOOD AND SALTED EGG

แปะกัวยิ่งยั้ง

白果杏仁

DOUBLE-BOILED GINKO NUT WITH ALMOND

NAN YUAN AMBER

THB 16,500/set for 8-10 persons

สลัดกุ้งผลไม้

水果沙拉虾

PRAWNS AND FRUIT SALAD

ซุประเพาะปลาสดน้ำแดง หรือ ซุปซีฟู้ดพิเศษ

新鲜花胶红烧汤 或 红烧鱼翅汤

SUPERIOR FRESH FISH MAW IN BROWN BOUILLON
OR
BRAISED SUPERIOR SEAFOOD IN BROWN BOUILLON

เป็ดปักกิ่ง

北京烤鸭

PEKING DUCK

เป่าซ้อเห็ดหอมเจียนน้ำมันหอย

蚝油煎鲍鱼香菇

BRAISED ABALONE AND BLACK MUSHROOM WITH OYSTER SAUCE

หอยเชลล์สดหริญญทอง

蝦仁鮮帶子

BRAISED SCALLOPS AND MINCED PRAWNS

บล็อกโคลี่ราดมันปู

蟹粉炒西兰花

BROCCOLI TOPPED WITH CRAB ROE

ปลาหิมะนึ่งซีอิ๊ว

鳕鱼蒸豉油

STEAMED SNOW FISH WITH SOYA SAUCE

ข้าวห่อใบบัว

荷叶包炒饭

FRIED RICE WRAPPED WITH LOTUS LEAF

แปะกัวยอัลมอนด์ครีม

杏仁奶油白果

DOUBLE-BOILED GINGO NUTS WITH ALMOND CREAM

NAN YUAN SAPPHIRE

THB 20,000/set for 8-10 persons

ออร์เดิร์ฟร้อนพิเศษสี่อย่าง

四式开胃菜

SUPERIOR HOT HORS D' OEUVERS

ซูชิฟูตแต้จิ๋ว

潮式魚翅

BRAISED SUPERIOR SEAFOOD CHEW CHOW STYLE

หมูหันฮ่องกง หรือ เป็ดปักกิ่ง

港式乳豬或北京片皮鴨

BARBECUED SUCKLING PIG HONG KONG STYLE OR PEKING DUCK

เป๋าฉือเจียนน้ำมันหอย

蚝油煎鮑魚香菇

BRAISED ABALONE WITH OYSTER SAUCE

กุ้งผัดซอสเอ็กซีโอ

XO 醬炒蝦

FRIED PRAWNS WITH XO SAUCE

ปวยเล้งผัดแฮมยูนาน

云南火腿炒菠菜

FRIED BOK CHOY WITH U-NAN HAM

ปลาหิมะทอดซอสเต้าฮวย

豆豉炒鱈魚

DEEP-FRIED SNOW FISH WITH TAO SO SAUCE

หมี่ฮ่องกงผัดแห้ง

港式炒面

FRIED HONG KONG NOODLE WITH SEAFOOD

แปะก๊วยตุ๋นมะพร้าวอ่อน

白果燉椰子

DOUBLE-BOILED GINKGO NUTS AND COCONUT

NAN YUAN PLATINUM

THB 30,000/set for 8-10 persons

สลัดกุ้งทอดซอสาซาบิในรังนก

芥末炸虾水果沙拉

DEEP-FRIED WASABI PRAWNS FRUIT SALAD

เณรน้อยกระโดดกำแพง

(小)佛跳墙

JUNIOR MONK JUMP OVER THE WALL

หมูหันฮ่องกง

港式乳猪

BARBECUED SUCKLING PIG HONG KONG STYLE

ขาห่านอบเห็ดหอม

香菇鹅腿掌煲

BAKED GOOSE WEB WITH BLACK MUSHROOM

คะน้าฮ่องกงราดกั้งปวย

芥蓝干贝

FRIED KAILAN TOPPED WITH CONPOY

ปลาหิมะย่างเกลือ

盐烤雪鱼

GRILLED SNOW FISH WITH SALTED SAUCE

แปะก๊วยทรงเครื่องตุ๋นในลูกมะพร้าว

白果燉椰子

DOUBLE-BOILED GINKO NUTS WITH MIXED FRUITS IN WHOLE COCONUT

NAN YUAN DIAMOND

THB 42,000/set for 8-10 persons

เป่าอ้อก้อนเจียนน้ำมันหอย

蚝油鲍鱼

BRAISED DICED ABALONE WITH OYSTER SAUCE

พระกระโดดกำแพง

佛跳墙

MONK JUMP OVER THE WALL

หมูหันฮ่องกง หรือ เป็ดเจียงหนาน

港式乳豬或江南鴨

BARBECUED SUCKLING PIG HONG KONG STYLE OR JIANG NAN DUCK

กุ้งหยินหยาง

阴阳虾 (咸蛋炸虾和炒虾)

STIR-FRIED CRYSTAL PRAWN AND DEEP-FRIED PRAWN WITH SALTED EGG SAUCE

หอยเชลล์อบเต้าซี่

豆豉帶子煲

BAKED SCALLOPS WITH BLACK BEAN SAUCE

ปลาหิมะทอดราดซีอิ๊ว

豆豉炒鱈魚

DEEP-FRIED SNOW FISH WITH SOYA SAUCE

ขาห่านอบมะขามมีหน่อดิน

黃麵鵝掌煲

BAKED GOOSE WEB AND EGG NOODLES IN CLAY POT

รังนกตุ๋นแปะกัวยในลูกมะพร้าว

白果椰子燕窩

DOUBLE-BOILED BIRD'S NEST WITH GINKGO NUTS IN WHOLE COCONUT