

CHINESE SET MENU

Standard

THB 10,990.- NET / TABLE

4 types of Hors d'oeuvres

ออเดิร์ฟพร้อนหรือเย็น 4 อย่าง

- Roasted Duck
เป็ดย่าง
- Roasted Pork
หมูแดง
- Deep-fried Enoki Mushroom with Salt & Chili
เห็ดเข็มทองทอดพริกเกลือ
- Gold and Silver Spring Roll
ปอเปี๊ยะทอด

Chicken & Sweetcorn Soup

ซุปข้าวโพดและไก่

Stir-fried Seasonal Vegetables with Seafood

ผักตามฤดูกาล รวมนัตตระกลู

Hong Kong-style Deep-fried Chicken

ไก่ทอดสไตล์ฮ่องกง

Steamed Sea Bass with Soy Sauce

ปลาทะเลนึ่งราดซีอิ๊ว

Yang Chow Fried Rice

ข้าวผัดหยางเฉา

Sago & Cantaloupe in Coconut Milk

สาเกวนตาจูบน้ำกะทิ

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่

คุณไอศดา โทร 082-441-1562 หรือ 02-209-8888 ต่อฝ่ายขาย

หรืออีเมล h1031-sb3@accor.com, h1031-sb1@accor.com

CHINESE SET MENU

Classic

THB 12,500.- NET / TABLE

SET A

Tofu sheet wrap prawn stuffing, Honey Glazed BBQ Pork,
Jellyfish Salad, Stuffed Pig leg

ออร์เดอร์พร้อม

ฟองเต้าหู้ไส้กุ้งทอด, หมูแดงอบน้ำผึ้ง,
ยำแมงกะพรุน, จาหมูยัดไส้

Double Steamed Mushrooms and Bamboo Fungus
in Conpoy Bouillon

ซุปรังปวยเล้งเห็ดและเห็ดหอม

Peking duck

เป็ดปักกิ่ง

Wok-fried Prawns with celery in X.O. Sauce

กุ้งผัดเค็มใส่ซอสเอ็กซ์โอ

Shitake Mushroom and Baby Bokchoy

in Brown Sauce

เห็ดหอม - ผักไต้หวันน้ำแดง

Steamed Sea Bass Hong Kong Style

ปลากระพงนึ่งราดซีอิ๊ว

Fried minced duck meat with condiment

or Fried duck meat with garlic

เมี่ยงเป็ด หรือ เนื้อเป็ดทอดกระเทียม

Fried rice with Chinese smoked sausage,
barbecued pork and shrimp

ข้าวผัดกุนเชียง หมูแดง กุ้ง

Chilled Sago with Cantaloupe Melon

and Honey Dew

สาหร่ายแคนตาลูปและฮันนี่ดีว

SET B

Marinated chicken, Deep fried needle mushroom,
Stir fried fish maw, Deep fried spring roll

ออร์เดอร์พร้อม

ไก่แช่เหล้า เห็ดเข็มทองทอด กระเพาะปลาผัดแห้ง ปอเปี๊ยะทอด

Hot and Sour Soup with Shrimp Wonton

ซุปรสฉุนและเปรี้ยวกุ้ง

Peking duck

เป็ดปักกิ่ง

Deep-fried Prawns with Mango, Almond sliced
and Wasabi Mayonaise

กุ้งทอดครีมสลัดวาซาบิ มะม่วง และ อัลมอนต์

Hong Kong Kale in Oyster Sauce

ผักคะน้าฮ่องกงผัดน้ำมันหอย

Steamed Sea bass in Black Bean and Chili Sauce

ปลากระพงนึ่งเต้าหู้ซอสพริก

Fried minced duck meat with condiment

or Fried duck meat with garlic

เมี่ยงเป็ด หรือ เนื้อเป็ดทอดกระเทียม

Fried Noodles Hong Kong Style

ผัดหมี่ฮ่องกง

Chilled sweetened tofu with fruit salad

เต้าหู้เย็นพริตสลัด

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่

คุณไอลดา โทร 082-441-1562 หรือ 02-209-8888 ต่อฝ่ายขาย

หรืออีเมล h1031-sb3@accor.com, h1031-sb1@accor.com

CHINESE SET MENU

Adorable

THB 14,500.- NET / TABLE

SET A

Starters

Roasted Duck, Honey Glazed BBQ Pork,
Jellyfish Salad, Marinated brandy chicken
ออर्ड์ฟาย์และบาร์บีคิว
เป็ดย่าง, หมูแดงอบน้ำผึ้ง, ยำแมงกะพรุน,
ไก่เซ่เหล้า

Hot and Sour Soup with Shrimp Wonton
ซุปรสฉุนและเกี้ยวกุ้ง

Peking duck
เป็ดปักกิ่ง

Wok fried soft shell crab with chilli and garlic
ปูนิ่มทอดคั่วพริกเกลือ

Hong Kong Kale in Oyster Sauce with dried scallop
ผักคะน้าฮ่องกงผัดน้ำมันหอยราดซอสกั้งปวย

Steamed Grouper in Light Soy Sauce
"Cantonese" Style
ปลาเก๋าดำน้ำซีอิ๊ว

Fried minced duck meat with condiment
or Fried duck meat with garlic
เมี่ยงเป็ด หรือ เนื้อเป็ดทอดกระเทียม

Fried "Yi Fu" Noodles with Shredded Chicken
บะหมี่ฮู้ฟูไก่เส้น

Mashed Taro, Ginkgo Nuts and Sticky Rice
โอวหนี่แปะถั่วและข้าวเหนียว

SET B

Deep fried prawn with mayonnaise and mixed fruits
กุ้งทอดครีมสลัดผลไม้รวม

Braised shredded fish maw with shredded chicken
and black mushroom soup
กระเพาะปลาเส้น ไก่เส้นและเห็ดหอม

Peking duck
เป็ดปักกิ่ง

Stir-fried US Scallops and Celery
ผัดหอยเชลล์และคื่นไฉ่

Stir Fried Chicken, Chinese red Wine
and Brown Onion
ไก่ผัดซอสเหล้าแดง

Steamed Grouper in black bean and chili sauce
ปลาเก๋าดำน้ำเต้าหู้ซอสพริก

Fried minced duck meat with condiment
or Fried duck meat with garlic
เมี่ยงเป็ด หรือ เนื้อเป็ดทอดกระเทียม

Fried Noodles Hong Kong Style
ผัดหมี่ฮ่องกง

Sesame Seed Dumplings with Hot Ginger Syrup
บัวลอยน้ำจิ้ม

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่

คุณไอลดา โทร 082-441-1562 หรือ 02-209-8888 ต่อฝ่ายขาย
หรืออีเมล h1031-sb3@accor.com, h1031-sb1@accor.com

CHINESE SET MENU

Elegance

THB 15,500.- NET / TABLE

SET A

Assorted Platter

Deep fried silver fish, Stir fried fish maw,
Prawn spring roll, Chilli garlic ginkgo nut
ออเดิร์ฟรวม

ปลาหมึกทอด กระเพาะปลาผัดแห้ง
ปอเปี๊ยะกุ้งทอด แปะก๊วยคั่วพริกเกลือ

Braised Shredded Fish Maw in Superior Stock
กระเพาะปลาเส้นกึ่งปวยเนื้อปูน้ำแดง

Barbecued Whole Suckling Pig
หมูหัน

Hong Kong Roast Duck
เป็ดย่างสไตล์ฮ่องกง

Wok-Fried Sea Asparagus and Prawn with X.O. Chili Sauce
หน่อไม้ทะเลและกุ้งผัดซอสเอ็กซ์โอ

Crab Meat, Sautéed Shitake Mushrooms, Iceberg Lettuce
ผัดผักกาดแก้ว, เห็ดหอม, ราดหน้าเนื้อปู

Steamed Bamboo Fish in Light Soya Sauce
“Hong Kong” Style
ปลาบู่ต้มซีอิ๊ว

Fried Rice with Scallops and X.O. Sauce
ข้าวผัดหอยเชลล์ซอสเอ็กซ์โอ

Ginkgo Nuts, Lotus seed, Taro and Young Coconut
in Fresh Milk
แปะก๊วย ลูกบัว มะพร้าวอ่อน นมสด

SET B

Assorted platter

Crunchy Soft Shell Crab with Spicy Salt,
Deep Fried Silver Fish, Stir fried fish maw
ออเดิร์ฟรวม
ปูนิ่มอบพริกเกลือ, ปลาหมึกทอด
และกระเพาะปลาผัดแห้ง

Fish maw with shitake, crab meat and bamboo pith
ซูปรกระเพาะปลาสด เห็ดหอม
เนื้อปู เยื่อไผ่

Barbecued Whole Suckling Pig
หมูหัน

Sautéed Chicken Kang Po Style
ไก่ผัดกังเปา

Braised abalone with shitake mushroom with brown sauce
หอยเป๋าฮื้อและเห็ดหอมน้ำแดง

Wok-fried Broccoli with Hong Kong Kale and Conpoy
บร็อกโคลี่และผักคะน้าฮ่องกง
ราดกึ่งปวย

Steamed Bamboo Fish with Chili and Lime
ปลาบู่ต้มมะนาว

“Yangzhou” Fried Rice
ข้าวผัดหยางโจว

Ginkgo Nuts, Lotus seed, Taro and Young coconut
in Fresh Milk
แปะก๊วย ลูกบัว มะพร้าวอ่อน นมสด

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่

คุณไอลดา โทร 082-441-1562 หรือ 02-209-8888 ต่อฝ่ายขาย
หรืออีเมล h1031-sb3@accor.com, h1031-sb1@accor.com