

## A - L A - C A R T E D I S H E S

### 餐前开胃菜

#### APPETIZERS

#### 川味老醋舟山海蜇头

680

ยำแมงกระพรุนแดง  
MARINATED CHINESE JELLYFISH  
WITH VINEGRETTE DRESSING (SICHUAN STYLE)

#### 鲜果阿拉斯加蟹肉沙拉

680

อะโวกาโดสลัดปูอลาสก้า  
ALASKAN KING CRAB MEAT, AVOCADO, GINGKO NUTS  
AND FRESH FRUIT SALAD WITH SECRET HOMEMADE DRESSING

#### 鲜果虾球沙拉

680

กุ้งทอดครีมสลัดผลไม้  
CRISPY FRIED PRAWN WITH FRESH FRUIT SALAD  
AND CREAMY DRESSING

#### 醉鸡

380

ไก่แซ่เหล้า  
MARINATED CHICKEN IN SHAOXING WINE (DRUNKEN CHICKEN)

#### 椒盐酥炸银鱼

400

ปลาเงินทอดพริกเกลือ  
DEEP-FRIED SILVER FISH WITH SALT AND CHILI

#### 松花口水鸡

380

ไก่นึ่งซอสพริก เสิร์ฟพร้อมไข่เยี่ยวม้า  
STEAMED CHICKEN WITH CHILI SAUCE AND CENTURY EGG

#### 蒜香黄金脆豆腐

280

เต้าหู้ทอดพริกเกลือ  
CRISPY FRIED TOFU WITH GARLIC AND CHILI

# 木炭烧烤 / 卤水

## GRILL SPECIALTIES

### 北京烤鸭-港式三食

1,600 PER WHOLE DUCK

เปิดปากถึงสไลด์ฮ่องกง เซิร์ฟ 3 อย่าง

BARBECUED PEKING DUCK - HONG KONG STYLE IN THREE COURSES

### 片皮烤鸭配薄饼

เปิดหนังกรอบเซิร์ฟพร้อมแป้งแพนเค้กและเครื่องเคียง

**1<sup>ST</sup> COURSE:** CRISPY SKIN SERVED WITH CHINESE PANCAKES AND CONDIMENTS

### 鸭腿配梅子酱

น่องเปิดย่างเซิร์ฟพร้อมซอสบ๊วย

**2<sup>ND</sup> COURSE:** DUCK LEGS SERVED WITH PLUM SAUCE

### 烧味拼盘

เนื้อเปิดผัดขิงและต้นหอม

**3<sup>RD</sup> COURSE:** STIR FRIED DUCK MEAT WITH GINGER AND SPRING ONIONS



### 炭烤乳猪 (两食)

2,200 PER WHOLE PIG

หมูหัน

BARBECUED SUCKLING PIG

### 片皮乳猪配薄饼

หนังหมูกรอบเซิร์ฟพร้อมแป้งแพนเค้กและเครื่องเคียง

**1<sup>ST</sup> COURSE:** CRISPY PORK SKIN SERVED WITH CHINESE PANCAKES AND CONDIMENTS

### 蒜香烤猪肉

เนื้อหมูนอกกระเทียม

**2<sup>ND</sup> COURSE:** PORK MEAT BAKED WITH GARLIC SAUCE



### 明炉烤鸭

400

เปิดย่าง

ROASTED BARBECUED DUCK

### 蜜汁烤叉烧

400

หมูแดดอบน้ำผึ้ง

HONEY-GLAZED BARBECUED PORK

### 脆皮烧肉

450

หมูกรอบ

CRISPY ROASTED PORK BELLY

# 汤羹

## SOUPS

### 佛跳墙

1,600 PER PERSON

พระกระโดดกำแพง

DOUBLE BOILED SUPERIOR BROTH WITH ABALONE, SEA CUCUMBER, FISH MAW, CONPOY, DRIED MUSHROOM AND CHINESE HERBS

### 红烧极品官燕

1,600 PER PERSON

ซูปรังนกพิเศษ

BRAISED SUPERIOR BIRD'S NEST SOUP

### 元贝花胶汤

680 PER PERSON

ซูปร่อยเชลล์กับกระเพาะปลาสด

STEAMED FRESH SCALLOPS WITH FISH MAW SOUP

### 野生羊肚菌炖花胶

680 PER PERSON

ซูปรกระเพาะปลาตุ๋นเห็ดมอเรล

DOUBLE-BOILED FISH MAW SOUP WITH MOREL MUSHROOM

### 粉红玫瑰杞子炖竹丝鸡

380 PER PERSON

ซูปไก่ดำตุ๋นชากุหลาบเก๋ากี้

DOUBLE-BOILED BLACK CHICKEN BROTH WITH PINK ROSE AND WOLFBERRIES

### 酸辣海皇羹

330 PER PERSON

ซูปเสฉวนทะเล

TRADITIONAL HOT AND SOUR SEAFOOD SOUP

### 海鲜豆腐菠菜羹

320 PER PERSON

ซูปผักโขมเต้าหู้ทะเล

BRAISED SEAFOOD SOUP WITH SPINACH AND BEAN CURD

# 海鲜汇

## ASSORTED SEAFOOD

### 韭黄菌菇炒鲜虾

กุ้งผัดเห็ดและฤยช่าย

STIR-FRIED PRAWN WITH MUSHROOM AND CHIVES

680

### 上汤鲜虾扇贝

หอยเชลล์กับกุ้งอบยอดซุ๊ป

PAN-FRIED SCALLOPS AND PRAWNS IN THICKENED SUPERIOR STOCK.

980

### 蛋白蒸波士顿龙虾钳

ก้ามกุ้งมังกรบอสตันนึ่งไข่ขาว

STEAMED BOSTON LOBSTER CLAWS WITH EGG WHITE

980

### 香炸鳕鱼配炒蛋白

ปลาหิมะทอดไข่ขาว

DEEP-FRIED COD FISH SERVED WITH SCRAMBLE EGG WHITE

980

### 川味泡椒虾

กุ้งซอสเสฉวน

BRAISED PRAWN IN PICKLED CHILI SAUCE (SICHUAN STYLE)

680

### 川味宫保扇贝

หอยเชลล์ผัดพริกแห้งและถั่วงลิสง

STIR-FRIED SCALLOPS WITH DRIED CHILI AND PEANUTS (SICHUAN STYLE)

900

# 家禽

## POULTRY

**面包鸡配荷叶包菌菇、金华火腿及扇贝** 1,680

ไก่ทองคำ

BAKED MARINATED WHOLE CHICKEN STUFFED WITH MUSHROOM,  
JINHUA HAM AND SCALLOPS WRAPPED IN LOTUS LEAF  
AND CHINESE BREAD CRUST

**腰果宫保鸡丁** 380

ไก่ผัดเม็ดมะม่วง

WOK-FRIED CHICKEN THIGH WITH CASHEW NUTS AND FRIED CHILI

**干葱豆豉鸡煲** 380

ไก่ผัดเต้าฮ้อหม้อดิน

BRAISED CHICKEN THIGH IN BLACK BEAN SAUCE  
BAKED IN CLAY POT

**柠檬煎鸡胸肉** 380

ไก่ทอดซอสมะนาว

PAN-FRIED CHICKEN BREAST WITH LEMON SAUCE

**鸡腿肉辣炒芥蓝** 380

ไก่ผัดคะน้าฮ่องกง

WOK-FRIED CHICKEN THIGH AND HONG KONG KALE  
WITH GINGER SAUCE

# 鱼

## FISH

### 泰星班

ปลาเก๋าแดงไทย  
SPOTTED GROUPER

450 / 100 G

### 海石班

ปลาเก๋า  
BLACK GROUPER

180 / 100 G

### 笋壳鱼

ปลาช่อน  
SOON HOCK

230 / 100 G

### 金目卢

ปลากระพงขาว  
SEA BASS

140 / 100 G

### 烹调方式

#### วิธีการปรุง COOKING STYLE:

#### 港式清蒸

นึ่งซีอิ๊วสไตล์ฮ่องกง  
STEAMED IN SOYA SAUCE  
HONG KONG STYLE

#### 油炸

ทอด  
DEEP-FRIED

#### 蒜茸蒸

นึ่งกระเทียม  
STEAMED WITH GARLIC

#### 豆豉蒸

นึ่งเต้าซี่  
STEAMED IN BLACK BEAN SAUCE

#### 红烧

อบน้ำแดง  
BRAISED WITH PORK BELLY,  
TOFU AND VEGETABLES



# 生猛海鲜

## LIVE SEAFOOD

### 普吉龙虾

กุ้งมังกร  
PHUKET LOBSTER

500/ 100 G

### 面包蟹

ปูเนื้อ  
BROWN CRAB

220/ 100 G

### 大河虾

กุ้งแม่น้ำ  
RIVER PRAWN

150/ 100 G

### 小虾

กุ้งทะเล  
SHRIMP

180/ 100 G

### 烹调方式

#### วิธีการปรุง

#### COOKING STYLE:

#### 刺身

ซาซิมิ  
SASHIMI

#### 上汤焗

อบยอดซุป  
BAKED IN THICKENED SUPERIOR STOCK

#### 白灼

ลวกเสิร์ฟพร้อมซอสซีอิ๊ว  
POACHED AND SERVED  
WITH LIGHT SOYA SAUCE

#### 姜葱炒

ผัดขิงต้นหอม  
STIR-FRIED WITH GINGER AND  
SPRING ONIONS

#### 椒盐炒

ผัดพริกเกลือ  
STIR-FRIED WITH CHILI AND SALT

#### 蒜茸粉丝蒸

นึ่งวุ้นเส้นกระเทียม  
STEAMED WITH FRAGRANT  
GARLIC AND GLASS NOODLES

#### 蒜茸蒸

นึ่งกระเทียม  
STEAMED WITH GARLIC

# 肉类

## MEAT

### 镇江排骨

ซีโครงหมูทอดซอสจิงเจียง

DEEP-FRIED PORK RIBS TOSSED IN ZHENJIANG SAUCE

480

### 辣味回锅肉片 (川菜)

หมูเส้นผัดสไตล์เสฉวน

TWICE COOKED SLICED PORK WITH CHILI SAUCE  
(SICHUAN STYLE)

480

### 黑椒牛柳

เนื้อสันในผัดพริกไทยดำ

STIR-FRIED BEEF FILET WITH HERBS AND BLACK PEPPER

780

### 姜葱炒牛肉

เนื้อสันในผัดขิงและต้นหอม

STIR-FRIED BEEF FILET WITH GINGER AND SPRING ONION

550

### 麻辣牛柳 (川菜)

เนื้อสันในผัดพริกเสฉวน

STIR-FRIED BEEF FILET WITH DRIED CHILI (SICHUAN STYLE)

550



# 素食

## VEGETABLE

- 清炒莲藕素菜** 320  
รากบัวผัดผักเห็ดและแปะก๊วย  
STIR-FRIED LOTUS ROOT, MUSHROOM, GINKGO AND VEGETABLES
- 蒜茸炒通心菜** 320  
ผักบุ้งผัดกระเทียม  
WOK-FRIED MORNING GLORY WITH MINCED GARLIC
- 养生竹笙芦笋** 360  
หน่อไม้ฝรั่งสอดไส้เห็ดไฟ  
BAMBOO PITH STUFFED WITH ASPARAGUS
- 鲜冬菇扒时蔬** 380  
ผัดเห็ดชิตาเกะผักรวมมิตร  
STIR-FRIED SHIITAKE MUSHROOMS WITH SEASONAL VEGETABLES
- 老干媽炒秋葵** 320  
ดอกกระเจี๊ยบผัดซอสเหล่าน้าหน่า  
STIR-FRIED OKRA WITH LAOGANMA SAUCE
- 姜汁炒芥兰** 320  
คะน้าผัดซอสขิง  
STIR-FRIED KALE IN GINGER SAUCE

# 主食

## FRIED RICE AND NOODLE

<b>波士顿龙虾泡饭</b>	1,200
ข้าวต้มกุ้งมังกรบอสตันหม้อดิน BOSTON LOBSTER RICE SOUP IN CLAY POT	
<b>竹香糯米蒸蟹肉</b>	2,000
ข้าวเหนียวเนื้อปู STEAMED STICKY RICE WITH CRAB MEAT IN BAMBOO BASKET	
<b>扬州炒饭</b>	420
ข้าวผัดหยางโจว YANGZHOU FRIED RICE	
<b>鲍汁瑶柱鸡粒虾干炒饭</b>	380
ข้าวผัดซอสเป๋าฮื้อ FRIED RICE IN BRAISED ABALONE SAUCE WITH CONPOY, DICED CHICKEN AND DRIED SHRIMP	
<b>海鲜炒面</b>	450
ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าทะเล STIR-FRIED NOODLES WITH SEAFOOD GRAVY SAUCE	
<b>豉椒牛肉炒河粉</b>	420
เส้นใหญ่ราดหน้าเนื้อซอสเต้าซี่ STIR-FRIED RICE NOODLES WITH SLICED BEEF IN BLACK BEAN GRAVY SAUCE	
<b>鲜虾云吞鸡汤</b>	250
เกี๊ยวน้ำกุ้ง PRAWN WONTON SOUP	

## 甜品

### DESSERT

- |  |       |
|--|-------|
| <b>蜂蜜龟苓膏</b>   | 120   |
| น้ำผึ้งเจลลี่<br>CHINESE HERBAL BLACK JELLY WITH HONEY   |       |
| <b>芒果布丁</b>  | 150   |
| พุดดิ้งมะม่วง<br>CHILLED MANGO PUDDING   |       |
| <b>传统姜汁炖奶</b>  | 120   |
| ซิงตุ๋นนมสด<br>TRADITIONAL STEAMED GINGER MILK CURD  |       |
| <b>椰汁红豆糕</b>   | 120   |
| เค้กกะทิถั่วแดง<br>COCONUT MILK AND RED BEAN CAKE  |       |
| <b>枣皇糕</b>   | 120   |
| เค้กพุทราจีน<br>STEAMED CHINESE DATE CAKE  |       |
| <b>白果椰香南瓜露</b>   | 250   |
| แปะก๊วยกับครีมฟักทองหนึ่งในลูกมะพร้าว<br>STEAMED SWEET PUMPKIN CREAM IN YOUNG<br>COCONUT AND GINGKO NUTS |       |
| <b>煎鍋餅</b>   | 180   |
| วอแป็ง<br>PANCAKE FILLED WITH A CHOICE OF CUSTARD CREAM, CHINESE DATE,<br>BANANA OR RED BEAN PASTE       |       |
| <b>椰青炖官燕</b>   | 1,600 |
| รังนกพิเศษตุ๋นในลูกมะพร้าว<br>DOUBLE-BOILED SUPERIOR BIRD'S NEST WITH CRYSTAL<br>SUGAR IN YOUNG COCONUT  |       |
| <b>杞子桂花糕</b>   | 120   |
| เค้กดอกหอมหมื่นลี้และเก๋ากี้<br>SWEET WOLFBERRIES AND OSMANTHUS CAKE                                     |       |

# CRYSTAL SET MENU

## 点心拼盘

ติ่มซำรวมมิตร  
CANTONESE DIM SUM PLATTER

## 酸辣海皇羹

ซุปลาวนทะเล  
TRADITIONAL HOT AND SOUR SEAFOOD SOUP

## 柠檬煎鸡胸肉

ไก่ทอดซอสมะนาว  
PAN-FRIED CHICKEN BREAST WITH LEMON SAUCE

## 姜葱炒牛肉

เนื้อสันในผัดขิงและต้นหอม  
STIR-FRIED BEEF FILET WITH GINGER AND SPRING ONIONS

## 养生竹笙芦笋

หน่อไม้ฝรั่งสอดไส้เห็ดไฟซอสไขขาว  
BAMBOO PITH STUFFED WITH ASPARAGUS

## 鲍汁瑶柱鸡粒虾干炒饭

ข้าวผัดซอสเป๋าฮื้อ  
FRIED RICE WITH BRAISED ABALONE SAUCE, CONPOY,  
DICED CHICKEN AND DRIED SHRIMP

## 芒果布丁

พุดดิ้งมะม่วง  
CHILLED MANGO PUDDING

**1,588 ++** PER PERSON  
(FOR A MINIMUM OF TWO PEOPLE)

ALL PRICES ARE IN THAI BAHT AND SUBJECT TO 10 % SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

## SILVER SET MENU

### 鲜果虾球沙拉

กุ้งทอดครีมสลัดผลไม้

CRISPY FRIED PRAWN WITH FRESH FRUIT SALAD AND CREAMY DRESSING

### 黄金脆豆腐

เต้าหู้ทอดกรอบ

CRISPY TOFU

### 粉红玫瑰杞子炖竹丝鸡

ซุปลูกดำตุ๋นยาจีน

DOUBLE-BOILED BLACK CHICKEN BROTH WITH PINK ROSE AND WOLFBERRIES

### 北京片皮鸭

เป็ดปักกิ่ง สไตล์ฮ่องกง

BARBECUED PEKING DUCK (HONG KONG STYLE)

### 蚝皇扒海参

หน่อไม้ทะเลและปลิงทะเลน้ำแดง

BRAISED SEA CUCUMBER AND SEA BAMBOO SHOOT IN BROWN SAUCE

### 香炸鳕鱼配炒蛋白

ปลาหิมะทอดไข่ขาว

DEEP-FRIED COD FISH SERVED WITH SCRAMBLE EGG WHITE

### 海鲜炒面

บะหมี่ราดหน้าทะเล

CRISPY EGG NOODLE WITH SEAFOOD AND GRAVY SAUCE

### 煎锅饼

วอแปง

PANCAKE FILLED WITH A CHOICE OF CUSTARD CREAM, CHINESE DATE, BANANA OR RED BEAN PASTE

**1,988 ++** PER PERSON

(FOR A MINIMUM OF EIGHT PEOPLE)

ALL PRICES ARE IN THAI BAHT AND SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

# SAPPHIRE SET MENU

## 烧味拼盘

ออร์ดิร์พร้อมมิตร  
BARBECUED DISH COMBINATION

## 野生羊肚菌炖花胶

ซุปกระเพาะปลาตุ๋นเห็ดมอเรล  
DOUBLE-BOILED FISH MAW SOUP WITH MOREL MUSHROOM

## 北京片皮鸭

เป็ดปักกิ่ง  
BARBECUED PEKING DUCK (HONG KONG STYLE)

## 川味宫保扇贝

หอยเชลล์ผัดพริกแห้งและถั่วลิสง  
STIR-FRIED SCALLOPS WITH DRIED CHILI AND PEANUTS (SZECHUAN STYLE)

## 养生竹笙芦笋

หน่อไม้ฝรั่งสอดไส้เยื่อไข่ซอสไข่ขาว  
BAMBOO PITH STUFFED WITH ASPARAGUS IN EGG WHITE SAUCE

## 港式清蒸笋壳鱼

ปลาบู๋นึ่งซีอิ๊ว  
STEAMED SOON HOCK IN SOYA SAUCE (HONG KONG STYLE)

## 鲍汁瑶柱鸡粒虾干炒饭

ข้าวผัดซอสเป๋าฮื้อ  
FRIED RICE BRAISED IN ABALONE SAUCE WITH CONPOY,  
DICED CHICKEN AND DRIED SHRIMP

## 传统姜汁炖奶

ซิงตุ๋นนมสด  
TRADITIONAL STEAMED GINGER MILK CURD

**2,288 ++ PER PERSON**

(FOR A MINIMUM OF EIGHT PEOPLE)

ALL PRICES ARE IN THAI BAHT AND SUBJECT TO 10 % SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.



# RUBY SET MENU

## 海鲜拼盘

ออร์ดิรีฟทะเลร้อนรวมมิตร  
SEAFOOD HOR D'OEUVRES COMBINATION

## 红烧极品官燕

ซูปรังนกพิเศษ  
BRAISED SUPERIOR BIRD'S NEST SOUP

## 北京片皮鸭

เปิดปีกทั้งสไลด์ฮ่องกง  
BARBECUED PEKING DUCK (HONG KONG STYLE)

## 上汤焗波士顿龙虾

กุ้งมังกรอบยอดซูปรังนก  
BRAISED BOSTON LOBSTER IN SUPERIOR STOCK

## 面包鸡配荷叶包菌菇、金华火腿及扇贝

ไก่ทองคำ  
BAKED CHINESE BREAD CRUST STUFFED WHOLE CHICKEN, MUSHROOM,  
JINGHUA HAM, SCALLOP WRAPPED IN LOTUS LEAF

## 菌菇蚝油烧鹅掌

ขาห่านเห็ดหอมยอดผักน้ำแดง  
BRAISED GOOSE PALM WITH MUSHROOMS IN BROWN SAUCE

## 港式蒸海石斑

ปลาเก๋าดำนิ่งซีอิ๊วสไลด์ฮ่องกง  
STEAMED BLACK GROUPER IN SWEET SOYA SAUCE (HONG KONG STYLE)

## 港式星洲炒米

เส้นหมี่ผัดพาโกด้า  
WOK-FRIED HOKKIEN RICE VERMICELLI WITH SEAFOOD (PAGODA STYLE)

## 白果椰香南瓜露

แปะก๊วยกับครีมฟักทองนึ่งในลูกมะพร้าว  
STEAMED SWEET PUMPKIN CREAM IN YOUNG COCONUT AND GINGKO NUTS

**3,388 ++ PER PERSON**

(FOR A MINIMUM OF EIGHT PEOPLE)

ALL PRICES ARE IN THAI BAHT AND SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

## JADE SET MENU

### 烧味拼盘

ออร์ดิเนอร์พร้อมมิตร  
BARBECUED MEAT COMBINATION

### 佛跳墙

พระกระโดดกำแพง  
DOUBLE BOILED SUPERIOR BROTH WITH ABALONE, SEA CUCUMBER, FISH MAW,  
CONPOY, DRIED MUSHROOM AND CHINESE HERBS

### 港式片皮乳猪

หมูหัน  
BARBECUED SUCKLING PIG (HONG KONG STYLE)

### 蚝皇扒双头鲍鱼

เป๋าฮื้อเจียนน้ำมันหอยชั้นเลิศ  
BRAISED WHOLE TWO-HEAD ABALONE IN SUPERIOR OYSTER SAUCE

### XO酱西兰花炒虾球

กุ้งกับบรอกโคลีผัดซอสเอ็กซ์โอ  
STIR-FRIED PRAWN WITH BROCCOLI IN XO SAUCE

### 上汤枸杞菠菜

ปวยเล้งผัดเห็ดและเก๋ากี้  
SPINACH WITH GOJI BERRY IN SUPREME BOUILLON

### 清蒸红斑鱼

ปลาเก๋าแดงไทยหนึ่งชี้อีสไต้ฮ่องกง  
STEAMED RED SPOTTED GROUPER (HONG KONG STYLE)

### 竹香糯米蒸蟹肉

ข้าวเหนียวเนื้อปู  
STEAMED STICKY RICE WITH CRAB MEAT IN A BAMBOO BASKET

### 椰青炖官燕

รังนกพิเศษตุ๋นในลูกมะพร้าว  
DOUBLE-BOILED SUPERIOR BIRD'S NEST WITH CRYSTAL SUGAR  
SERVED IN YOUNG COCONUT

**6,888 ++ PER PERSON**  
(FOR A MINIMUM OF EIGHT PEOPLE)

ALL PRICES ARE IN THAI BAHT AND SUBJECT TO 10 % SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

# DRINKS LIST

## SIGNATURE COCKTAILS

<b>OSMANTHUS</b>	275
GIN, OSMANTHUS FLOWER, FRESHLY SQUEEZED LEMON, TONIC WATER	
<b>LILAC</b>	275
MOUTAI, SWEET VERMOUTH, CAMPARI	
<b>PLUM BLOSSOM</b>	275
MOUTAI, LYCHEE PURÉE, LEMON JUICE, PLUM POWDER	

PRICE IS PER GLASS

ALL COCKTAILS ARE HAND CRAFTED USING FRESHLY SQUEEZED JUICES.  
OUR STANDARD POUR FOR COCKTAILS IS 60 ML



## NON ALCOHOLIC MIXES

<b>AZALEA</b>	149
PEACH SYRUP, FRESH GINGER, LEMON JUICE, HOMEMADE YOGURT	
<b>GENTIAN</b>	149
BLUEBERRY PUREE, FRESHLY SQUEEZED LEMON JUICE, WHITE EGG	
<b>ZINNIA</b>	149
ROOT BEER, FRESH MINT LEAVES, CINNAMON STICK	

PRICE IS PER GLASS

ALL PRICES ARE IN THAI BAHT AND SUBJECT TO 10 % SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

# DRINK LIST

## ALCOHOL



### WHISKY

#### SINGLE MALT

GLENLIVET FOUNDER'S RESERVE	305
ANCNOC 24 YO	1,485
ANCNOC 18 YO	695
ANCNOC 12 YO	365
OLD PULTENEY 21 YO	1,265
OLD PULTENEY 17 YO	685
OLD PULTENEY 12 YO	365

#### BLENDED MALT

CHIVAS REGAL 18 YO	495
CHIVAS REGAL 12 YO	275

### VODKA

ABSOLUT ELYX	315
ABSOLUT BLUE	215
BELUGA NOBLE RUSSIAN	325

### GIN

BEEFEATER 24	255
BEEFEATER	215
CAORUNN	355

### TEQUILA

OLMECA GOLD	215
KAH DAY OF THE DEAD BLANCO	295

OUR STANDARD MEASURE IS 30 ML

ALL PRICES ARE IN THAI BAHT AND SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

# DRINK LIST

## RUM

PHRAYA	325
MEKHONG	225

## COGNAC

MARTELL XO	1,045
MARTELL CORDON BLEU	995

## CHINESE LIQUOR

BOTTLE

ZHU YE QING (500 ml)	1,800
RED SHAOXING JIU (750 ml)	1,500
BLUE SHAOXING JIU (640 ml)	1,500
MOUTAI YINGBIN	2,500
MOUTAI PRINCE	3,000
QINGHUA LANG 20 YEARS	5,000

## BEER (330 ml)

CHANG	155
FEDERBRÄU	175
TSING TAO	200

OUR STANDARD MEASURE IS 30 ML

ALL PRICES ARE IN THAI BAHT AND SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

# DRINK LIST

## TEA

### WHITE TEA

#### 白茶

SILVER NEEDLE WHITE TEA 正山小种红茶	180
SEVEN ANGELS 七仙乌龙	120

### YELLOW TEA

#### 黄茶

JASMINE PEARL 珍珠茉莉	130
-----------------------	-----

### GREEN TEA

#### 绿茶

TAI PING HOU KUI 太平猴魁	350
DRAGONWELL (LONGJING) 龙井	120
PI LOR CHUN (GREEN SNAIL SPRING TEA) 碧螺春	90

PRICE IS PER PERSON

每位

ALL PRICES ARE IN THAI BAHT AND SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.



# DRINK LIST

## OOLONG

### 乌龙茶

ORIENTAL BEAUTY 东方美人	200
DA HONG PAO 大红袍	200
ALISHAN OOLONG 阿里山乌龙	120
DONG DING 冻顶乌龙	150
GINSENG OOLONG 人参乌龙	120
TI KUAN YIN 铁观音王	120
SHUI XIAN 水仙乌龙	90

## PU'ERH TEA

### 普洱茶

GUSHU SHENG PU-ERH 古树生普 岭山阿卡老寨	200
PU'ERH GOLD 熟普洱	120
MINI PU'ERH 生普洱	120

PRICE IS PER PERSON

每位

ALL PRICES ARE IN THAI BAHT AND SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

# DRINK LIST

## BLACK (RED) TEA

### 红茶

LAPSANG SOUCHONG 正山小种红茶	120
KEEMUN 祁门红茶	120
CHINESE RED TEA 中国红茶	120

## HERBAL INFUSION/ SCENTED TEA

### 花果茶

MOUNTAIN GINGER TO HERBAL TEA 薑山玫人	150
PINK ROSE BUD 玫瑰花茶	120
JIAOGULAN TEA 胶股兰	120
GINKGO 银杏茶	120
ROSELLE 洛神花茶	100
OSMANTHUS FLOWER 桂花	150
LYCHEE BLACK 荔枝红茶	120
LUA HAN GUO 罗汉果	100
CHRYSANTHEMUM TEA 菊花茶	90

PRICE IS PER PERSON

每位

ALL PRICES ARE IN THAI BAHT AND SUBJECT TO 10 % SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

# DRINK LIST

## SOFT DRINKS

PEPSI, DIET PEPSI, 7UP, GINGER ALE, TONIC, SODA WATER	95
LIME SODA	105
RED BULL EUROPE	175

## WATER & SPARKLING WATER

ACQUA PANNA (250 ml)	119
SAN PELLEGRINO (250 ml)	119
EVIAN, BADOIT (330 ml)	119
ACQUA PANNA (750 ml)	199
SAN PELLEGRINO (750 ml)	199
EVIAN, BADOIT (750 ml)	199

## COFFEE SELECTION

ESPRESSO	85
RISTRETTO	85
DOUBLE ESPRESSO	110
ESPRESSO MACCHIATO	110
AMERICANO, CAPPUCCINO	145
CAFFE LATTE, MOCHA	155

## JUICE

ORANGE, PINEAPPLE, APPLE, GUAVA	105
---------------------------------	-----

PRICE IS PER GLASS

ALL PRICES ARE IN THAI BAHT AND SUBJECT TO 10 % SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

# DRINK LIST




## CHAMPAGNE & SPARKLING WINE



		GLASS	BOTTLE
N.V.	PITARS 'GOLD' EXTRA DRY, PROSECCO DOC, VENETO, ITALY	430	2,150
N.V.	SCHRAMSBERG MIRABELLE BRUT, CALIFORNIA, USA		3,250
N.V.	BOLLINGER, SPECIAL CUVÉE BRUT, CHAMPAGNE, FRANCE		5,550

## WHITE WINE



	RIESLING, PEWSEY VALE, EDEN VALLEY, AUSTRALIA	455	2,350
	PINOT GRIGIO, ARRIGONI 'MANON', FRIULI-VENEZIA GIULIA, ITALY	355	1,955
	SAUVIGNON BLANC, TWIN ISLAND, MARLBOROUGH, NEW ZEALAND	395	2,150
	SAUVIGNON BLANC, ZORZETTIG, FRIULI-VENEZIA GIULIA, ITALY		2,250
	CHENIN BLANC, DOMAINE CHAMPALOU, VOUVRAY, LOIRE VALLEY, FRANCE		3,150
	CHARDONNAY, KENDALL-JACKSON VINTNER'S RESERVE, CALIFORNIA, USA	455	2,280
	CHARDONNAY, PHILIPPE COLIN, CHASSAGNE-MONTRACHET, BURGUNDY, FRANCE		8,500
	VIOGNIER, YALUMBA "Y SERIES", SOUTH AUSTRALIA, AUSTRALIA		1,950



SOMMELIER PICK

ALL PRICES ARE IN THAI BAHT AND SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

# DRINK LIST

## ROSÉ WINE



BOTTLE

CHATEAU CAVALIER, CUVÉE MARAFIANCE  
CÔTES DE PROVENCE, FRANCE

2,550

## RED WINE



GLASS

BOTTLE

GAMAY, JOSEPH DROUHIN, BEAUJOLAIS  
VILLAGE, FRANCE

350

1,855

PINOT NOIR, NIMBUS "SINGLE VINEYARD"  
CASABLANCA VALLEY, CHILE

1,950



SANGIOVESE, TRAPPOLINI "CENERETO"  
LAZIO, ITALY

355

1,765



SHIRAZ, FAMILLE PERRIN CÔTES DU RHÔNE,  
RHÔNE VALLEY, FRANCE

425

2,300

SHIRAZ, HENSCHKE, HENRY'S SEVEN,  
BAROSSA VALLEY, AUSTRALIA

4,500

NEBBIOLO, PIO CESARE, BAROLO DOCG,  
PIEDMONT, ITALY

9,395

MERLOT, CHÂTEAU LYONNAT 'MILLHADE  
ATLANTIQUE', BORDEAUX, FRANCE

385

2,200



CABERNET SAUVIGNON, BERINGER  
"FOUNDERS' ESTATE" CALIFORNIA, USA

2,995

CABERNET SAUVIGNON, CHÂTEAU  
VILLA BEL-AIR, GRAVES, FRANCE

5,995

ZINFANDEL, GNARLY HEAD WINES  
"OLD VINE ZIN", LODI, USA

2,495



SOMMELIER PICK

ALL PRICES ARE IN THAI BAHT AND SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

**BANGKOK MARRIOTT MARQUIS QUEEN'S PARK**  
199 SUKHUMVIT SOI 22, SUKHUMVIT RD., KLONGTON,  
KLONGTOEY, BANGKOK 10110, THAILAND  
T: +66 (0) 2 059 5555  
WWW.BANGKOKMARRIOTTMARQUIS.COM

 pagodachineserestaurant

 @pagoda

WWW.BANGKOKMARRIOTTMARQUISQUEENSPARK.COM

  
**MARRIOTT MARQUIS**  
BANGKOK  
QUEEN'S PARK