



PAGODA
CHINESE RESTAURANT

套餐

SET MENU

水晶套餐

คริสตัล
CRYSTAL SET MENU

三色点心拼盘 王老虎 鲍鱼烧卖 翡翠韭菜鲜虾饺子

ติ่มซำ
เสื่อโคร่งไส้กุ้ง ขนมหุ้นเป่าฮ้อ กุยช่ายเนื้อกุ้ง
DIM SUM PLATTER
STEAMED PRAWN DUMPLINGS (WANG TIGER),
STEAMED PORK & ABALONE DUMPLINGS
STEAMED GARLIC, CHIVE AND PRAWN DUMPLING

香港烧味拼盘 酱油鸡 脆皮烧肉 明炉烤鸭

บาร์บีคิวรวมมิตร
ไก้ซ้อ้ว หมูกรอบ เป็ดย่าง
BBQ TASTING PLATTER
SOY SAUCE CHICKEN, CRISPY ROASTED PORK BELLY,
ROASTED BARBECUED DUCK

川味宫保扇贝

หอยเชลล์ผัดพริกเสฉวน
STIR-FRIED SCALLOPS, DRIED CHILI AND PEANUTS SICHUAN STYLE

姜葱炒和牛

เนื้อวากิวผัดขิงและต้นหอม
STIR-FRIED WAGYU BEEF, GINGER AND SPRING ONIONS

老干媽炒秋葵

ดอกกระเจี๊ยบผัดซอสเหล่ากันมา
STIR-FRIED OKRA WITH LAOGANMA SAUCE

X.O. 酱石斑鱼蔬菜炒伊府面

ก๋วยเตี๋ยวปลาเก๋าผัดซอสเอ็กซ์โอ
STIR-FRIED RICE NOODLE WITH BLACK GROUPER
AND VEGETABLES IN X.O. SAUCE

茅台提拉米苏

เหมาไตทிரามิสู
MAOTAI TIRAMISU

1,888 PER PERSON
(MINIMUM 2 PERSONS)

价格均以泰铢为单位，包括10%的服务费和税。若阁下对某种食物有过敏反应，请于点菜时通知服务人员，以便作出妥善安排。
ราคาข้างต้นเป็นสกุลเงินไทยบาท ยังไม่รวมภาษีรัฐบาลและค่าบริการ 10% หากท่านแพ้อาหารชนิดใด โปรดแจ้งพนักงานก่อนการสั่งอาหาร
ALL PRICES ARE IN THAI BAHT AND SUBJECT TO GOVERNMENT TAX AND 10% SERVICE CHARGE.
IF YOU HAVE ANY CONCERNS REGARDING FOOD ALLERGIES, PLEASE INFORM YOUR SERVER PRIOR TO ORDERING.

亮银套餐

ซิลเวอร์
SILVER SET MENU

三色拼盘

鲜果虾球沙拉 黑椒烧排骨 川味老醋海蜇头

ออร์ดิรี่ฟรอมสามอย่าง
กุ้งทอดครีมสลัด ซีโครงหมอบซอสพริกไทยดำ ยำแมงกะพรุน

THREE COLOR COMBINATION

CRISPY FRIED PRAWNS, FRESH FRUIT SALAD AND CREAMY DRESSING

HONEY-GLAZED PORK RIBS, BLACK PEPPER SAUCE

MARINATED JELLYFISH IN SICHUAN DRESSING

北京烤鸭-港式三食

片皮烤鸭配薄饼 鸭腿配梅子酱 姜葱炒鸭肉

เป็ดปักกิ่งสไตล์ฮ่องกง

เสิร์ฟสามคอร์ส เนื้อหนังกรอบพร้อมแป้งและเครื่องเคียง

น่องเสิร์ฟพร้อมซอส และเนื้อเป็ดผัดขิงต้นหอม

PEKING DUCK - HONG KONG STYLE IN THREE COURSES

CRISPY SKIN WITH CHINESE PANCAKES AND CONDIMENTS

DUCK LEG WITH PLUM SAUCE AND STIR-FRIED DUCK MEAT WITH GINGER

AND SPRING ONIONS

野生羊肚菌炖花胶

ซูปกระเพาะปลาเห็ดมอเรล

DOUBLE-BOILED FISH MAW SOUP WITH MOREL MUSHROOM

X.O. 酱炒石斑鱼

ปลาเก๋าดำผัดซอสเอ็กซ์โอ

STIR-FRIED BLACK GROUPER IN X.O. SAUCE

红烧海参鲍鱼烧卖

ปลิงทะเลน้ำแดง กับขนมอบจิบเป่าอ้อ

BRAISED SEA CUCUMBER AND STEAMED PORK DUMPLINGS

WITH WHOLE ABALONE

上汤元贝叉烧面

หอยเชลล์และหมูแดงอบมะหมียอดซุ๊ป

STIR-FRIED EGG NOODLES WITH SCALLOPS AND BBQ PORK

IN THICKENED SUPERIOR STOCK

榴莲冰淇淋

ไอศกรีมทุเรียน

DURIAN ICE CREAM

2,388++ PER PERSON

(MINIMUM 8 PERSONS)

价格均以泰铢为单位，包括10%的服务费和税。若阁下对某种食物有过敏反应，请于点菜时通知服务人员，以便作出妥善安排。

ราคาข้างต้นเป็นสกุลเงินไทยบาท ยังไม่รวมภาษีรัฐบาลและค่าบริการ 10% หากท่านแพ้อาหารชนิดใด โปรดแจ้งพนักงานก่อนการสั่งอาหาร

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

IF YOU HAVE ANY CONCERNS REGARDING FOOD ALLERGIES, PLEASE INFORM YOUR SERVER PRIOR TO ORDERING.

红宝石套餐

ทับทิม
RUBY SET MENU

海鲜拼盘

鲜果阿拉斯加蟹肉沙拉川味老醋鲍鱼海蜇头 椒盐酥炸大虾

ออร์ดิรีฟรอมทะเล

สลัดปูอลาสก้าวอคาโด ยำแมงกะพรุนเป้าฮ้อ กุ้งทอดพริกเกลือ

SEAFOOD HOR D'OEUVRES COMBINATION

FRESHLY COOKED ALASKAN KING CRAB MEAT, AVOCADO, GINGKO NUTS

AND FRESH FRUIT SALAD WITH SECRET HOMEMADE DRESSING,

MARINATED ABALONE AND JELLYFISH SICHUAN DRESSING,

DEEP-FRIED CRISPY PRAWN WITH SALT AND CHILI

元贝花胶汤

ซูเปอร์เพาะปลาถึงป่วย

STEAMED SCALLOPS WITH FISH MAW SOUP

北京烤鸭-港式三食

片皮烤鸭配薄饼 鸭腿配梅子酱 姜葱炒鸭肉

เปิดปากถึงสไตส์ฮ่องกง

เสิร์ฟสามคอร์ส เนื้อหนังกรอบพร้อมแป้งและเครื่องเคียง

น่องเสิร์ฟพร้อมซอส และเนื้อเปิดผัดขิงต้นหอม

PEKING DUCK - HONG KONG STYLE IN THREE COURSES

CRISPY SKIN WITH CHINESE PANCAKES AND CONDIMENTS, DUCK LEG WITH PLUM SAUCE AND

STIR-FRIED DUCK MEAT WITH GINGER AND SPRING ONIONS

西施豆腐蒸笋壳鱼

ปลาบู๋นึ่งเต้าหู้แบบฮ่องกง

STEAMED SOON HOK AND TOFU HONG KONG STYLE

黑椒露笋炒和牛

เนื้อวากิวผัดพริกไทยดำ

SAUTÉED WAGYU BEEF WITH ASPARAGUS AND BLACK PEPPER

蚝油烧花胶北菇

กระเพาะปลาน้ำแดง

BRAISED FISH MAW WITH MUSHROOMS AND BOK CHOY IN BROWN SAUCE

上汤龙虾炒面

กุ้งบอสตันกับมะหมื่นยอดซุ๊ป

PAN-FRIED EGG NOODLES AND BOSTON LOBSTER IN THICKENED SUPERIOR STOCK

焦糖奶油布丁

ครีมบรูลี่ชาฟูเออร์

CRÈME BRÛLÉE

3,688++ PER PERSON

(MINIMUM 8 PERSONS)

价格均以泰铢为单位，包括10%的服务费和税。若阁下对某种食物有过敏反应，请于点菜时通知服务人员，以便作出妥善安排。

ราคาข้างต้นเป็นสกุลเงินไทยบาท ยังไม่รวมภาษีรัฐบาลและค่าบริการ 10% หากท่านแพ้อาหารชนิดใด โปรดแจ้งพนักงานก่อนการสั่งอาหาร

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

IF YOU HAVE ANY CONCERNS REGARDING FOOD ALLERGIES, PLEASE INFORM YOUR SERVER PRIOR TO ORDERING.

蓝宝石套餐

ไฟลู่

SAPPHIRE SET MENU

烧味拼盘

川味老醋鲍鱼海蜇头 脆皮烧肉 酱油鸡

บาร์บีคิวรวมมิตร

ยำแมงกะพรุนเผ้าฮ้อ หมูกรอบ ไก่ซีอิ้ว

BARBECUED PLATTER

MARINATED ABALONE AND JELLYFISH IN SICHUAN DRESSING,

CRISPY PORK BELLY, SOY SAUCE CHICKEN

鲍鱼花旗参炖竹丝鸡

ซูปไก่ดำตุ๋นเผ้าฮ้อกับโสม

DOUBLE-BOILED SILKIE FOWL SOUP WITH AMERICAN GINSENG AND ABALONE

北京烤鸭-港式三食

片皮烤鸭配薄饼 鸭腿配梅子酱 姜葱炒鸭肉

เปิดปากถึงสไตลฮ่องกง

เสิร์ฟสามคอร์ส เนื้อหนังกรอบพร้อมแป้งและเครื่องเคียง

น่องเสิร์ฟพร้อมซอส และเนื้อเปิดผัดขิงต้นหอม

PEKING DUCK - HONG KONG STYLE IN THREE COURSES

CRISPY SKIN WITH CHINESE PANCAKES AND CONDIMENTS, DUCK LEG WITH PLUM SAUCE AND

STIR-FRIED DUCK MEAT WITH GINGER AND SPRING ONIONS

黑椒露笋炒和牛

เนื้อวากิวผัดพริกไทยดำ

STIR-FRIED WAGYU BEEF WITH ASPARAGUS AND BLACK PEPPER

养生竹笙芦笋

เยื่อไข่สอดไส้หน่อไม้ฝรั่งนึ่งไข่ขาว

BAMBOO PITH STUFFED WITH ASPARAGUS IN EGG WHITE

炸石斑鱼四川风味

ปลาเก๋าดำทอดเสฉวน

DEEP-FRIED BLACK GROUPER - SICHUAN STYLE

鲍汁瑶柱鸡粒虾干炒饭

ข้าวอบซอสเผ้าฮ้อกึ่งปวย

FRIED RICE TOPPED WITH ABALONE SAUCE, CONPOY,

DICED CHICKEN AND DRIED SHRIMPS

传统椰皇炖鲜奶

นมสดตุ๋นในลูกมะพร้าว

TRADITIONAL STEAMED MILK CURD IN YOUNG COCONUT

2,888++ PER PERSON

(MINIMUM 8 PERSONS)

价格均以泰铢为单位，包括10%的服务费和税。若阁下对某种食物有过敏反应，请于点菜时通知服务人员，以便作出妥善安排。

ราคาข้างต้นเป็นสกุลเงินไทยบาท ยังไม่รวมภาษีรัฐบาลและค่าบริการ 10% หากท่านมีอาการแพ้หรือแพ้ในโปรดแจ้งพนักงานก่อนการสั่งอาหาร

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

IF YOU HAVE ANY CONCERNS REGARDING FOOD ALLERGIES, PLEASE INFORM YOUR SERVER PRIOR TO ORDERING.

翡翠套餐

หยกมณี
JADE SET MENU

烧味拼盘

百花脆皮乳猪件酱油鸡酱皇芦笋炒带子

บาร์บีคิวรวมมิตร

หมูหันฮ่องกงไส้กุ้งทอด ไก่ซีอิ๊ว หอยเชลล์กับหน่อไม้ฝรั่ง

BARBECUED PLATTER

CRISPY ROASTED SUCKLING PIG WITH SHREDDED SHRIMPS

SOY SAUCE CHICKEN

PAN-FRIED SCALLOPS WITH ASPARAGUS AND HOMEMADE SAUCE

佛跳墙

พระกระโดดกำแพง

BUDDHA JUMPS OVER THE WALL

DOUBLE-BOILED SUPERIOR BROTH WITH ABALONE, SEA CUCUMBER, FISH MAW,

CONPOY, DRIED MUSHROOM AND CHINESE HERBS

蚝皇扒鲍鱼

เป่าฮ้อกระเพาะปลาสดซอสหอยนางรม

BRAISED WHOLE ABALONE AND FISH MAW IN SUPERIOR OYSTER SAUCE

避风塘普吉龙虾

กุ้งมังกรภูเก็ตผัดพริกเกลือ

STIR-FRIED PHUKET LOBSTER WITH CHILI AND SALT

港式蒸东星斑

ปลาเก๋าแดงนึ่งซีอิ๊วฮ่องกง

STEAMED RED GROUPER HONG KONG STYLE

紫薯菩提莲藕素菜

ผัดรากบัว เห็ด และแปะก๊วย

STIR-FRIED LOTUS ROOT, MUSHROOM, GINKGO, VEGETABLES

SERVED WITH DEEP-FRIED PURPLE SWEET POTATO

竹香糯米蒸蟹肉

ข้าวเหนียวเนื้อปู

STEAMED STICKY RICE WITH CRAB MEAT IN A BAMBOO BASKET

椰青炖官燕

รังนกตุ๋นในลูกมะพร้าว

DOUBLE-BOILED SUPERIOR BIRD'S NEST WITH CRYSTAL SUGAR

SERVED IN YOUNG COCONUT

6,888++ PER PERSON

(MINIMUM 8 PERSONS)

价格均以泰铢为单位，包括10%的服务费和税。若阁下对某种食物有过敏反应，请于点菜时通知服务人员，以便作出妥善安排。
ราคาข้างต้นเป็นสกุลเงินไทยบาท ยังไม่รวมภาษีรัฐบาลและค่าบริการ 10% หากท่านแพ้อาหารชนิดใด โปรดแจ้งพนักงานก่อนการสั่งอาหาร
ALL PRICES ARE IN THAI BAHT AND SUBJECT TO GOVERNMENT TAX AND 10% SERVICE CHARGE.
IF YOU HAVE ANY CONCERNS REGARDING FOOD ALLERGIES, PLEASE INFORM YOUR SERVER PRIOR TO ORDERING.

BANGKOK MARRIOTT MARQUIS QUEEN'S PARK

199 SUKHUMVIT SOI 22, SUKHUMVIT RD., KLONGTON, KLONGTOEY, BANGKOK 10110

T: +66 (0) 2 059 5555

WWW.BANGKOKMARRIOTTMARQUISQUEENSPARK.COM

 bangkokmarriottmarquis

 marriottmarquisbkk


MARRIOTT MARQUIS
BANGKOK
QUEEN'S PARK