

香宮

Shang Palace



ALL-YOU-CAN-EAT DIM SUM

## Steamed Dim Sum



01. 水晶蝦餃皇

Steamed Shrimp  
Dumplings (SF)  
สะเก๋ากุ้ง

02. 鲜虾烧卖

Steamed Prawn  
Siew Mai (SF)  
ขนมจีบกุ้ง

03. XO 酱蒸凤爪

Steamed Chicken Feet  
in XO Sauce (SF)(N)  
ขาไก่หนึ่งซอสเอ็กซีโอ

04. 豉汁蒸排骨

Steamed Pork Ribs  
with Black Bean  
Sauce (P)  
ซี่โครงหมูหนึ่งเต้าซี่

05. 紫菜鲜虾扎

Steamed Seaweed  
Rolls with Minced  
Shrimp (SF)  
สาหร่ายห่อกุ้งนึ่ง

06. 松露菠菜鲜菌饺

Spinach Dumplings  
with Truffle and  
Mushroom (V)  
สะเก๋าดก้วยเล้งเห็ดทรัฟเฟิล

07. 贵妃叉烧包

Steamed Barbecued  
Pork Buns (N)(P)  
ซาลาเปาไส้หมูแดง

08. 香滑奶黄包

Steamed Sweet  
Cream Buns  
ซาลาเปาไส้ครีม

09. 烧鸭珍珠鸡

Steamed Sticky Rice  
with Roasted Duck  
and Chicken (N)  
ข้าวเหนียวห่อใบบัว

## Appetisers



10. 麻香海蜇

Marinated Jelly Fish with  
Sesame Oil Dressing (SF)  
แมงกะพรุนน้ำมันงา



11. 青椒炒云耳

Wok-fried Black Fungus Mushroom  
with Green Pepper (V)(A)  
เห็ดหูหนูผัดพริก

## Main Course

12



### 12. 肉碎麻婆豆腐

Mapo Tofu with Minced Pork  
Sichuan Style (N)(P)(SF)  
เต้าหู้หม่าฝ่อ

13



### 13. 手撕包菜

Wok-fried Cabbage with Sichuan  
Pepper and Aged Soya Sauce  
กะหล่ำปลีผัดสโตร์เสฉวน

14



### 14. 肉碎炸酱面

Longevity Noodles with  
Minced Pork Gravy (P)(N)  
บะหมี่ราดซอสหมูสับ

15



### 15. 扬州炒饭

Yangzhou Fried Rice with  
BBQ Pork and Shrimp (N)(P)(SF)  
ข้าวผัดหยางโจวหมูแดงและกุ้ง

## BBQ Corner

16



### 16. 脆皮烧肉

Crispy Pork (P)  
หมูกรอบ

17



### 17. 蜜汁叉烧

Honey Glazed Pork Char Siew (N)(P)  
หมูแดงเล็ครส

## Soup

18



19



### 18. 四川海皇酸辣汤

Hot and Sour Soup  
with Seafood (N)(SF)  
ซุ๊ปเสฉวนทะเล

### 19. 养生珍菌杞子汤

Double Boiled  
Mushroom Soup (V)(A)  
ซุ๊ปเห็ดสมุนไพร

## Congee

20



21



### 20. 皮蛋瘦肉粥

Congee with Minced Pork  
and Preserved Egg (P)  
โจ๊กหมูไข่เยี่ยวม้า

### 21. 烟鸭粥

Congee with Diced  
Smoked Duck  
โจ๊กเป็ดรมควัน



## Deep-Fried / Baked Dim Sum

22.  22. 香煎萝卜糕  
Deep-fried Turnip Cakes (SF)  
ขนมผักกาดทอด
23.  23. 芝麻香虾卷  
Deep-fried Shrimp and Sesame Spring Rolls (SF)  
ปอเปี๊ยะก๊วยหลิน
24.  24. 香炸韭菜果  
Deep-fried Green Chive Pastries (P)  
ก๊วยช่ายทอด
25.  25. 家鄉鹹水角  
Deep-fried Meat Turnovers (P)  
ท๋าม สุ่ม ก๊ือก
26.  26. 烟鸭荔芋蜂巢  
Deep-fried Taro Puff with Smoked Duck  
เผือกทอดไส้เนื้อเป็ดรมควัน
27.  27. XO 酱炒萝卜糕  
Wok-fried Turnip Cakes with XO Sauce (SF)  
ขนมผักกาดผัดซอสเอ็กซีโอ
28.  28. 酥皮迷你蛋塔  
Baked Mini Egg Tarts  
ทาร์ตไข่

## Rice Roll

29.  29. 叉烧皇肠粉  
Steamed Rice Rolls with Honey Glazed Pork (N)(P)  
ก๊วยเตี่ยวทอดหมูแดง
30.  30. 鲜虾滑肠粉  
Steamed Rice Rolls with Shrimp (SF)  
ก๊วยเตี่ยวทอดกุ้ง

## Dessert

31.  31. 冻密瓜西米露  
Chilled Sago with Cantaloupe Cream  
สาคุแคนตาลูป
32.  32. 姜茶汤圆  
Rice Dumplings in Ginger Tea (N)  
บัวลอยน้ำขิง
33.  33. 杨枝甘露  
Chilled Mango Sago Cream with Pomelo  
สาคุมะม่วงส้มโอ



SHANGRI-LA  
BANGKOK

89 Soi Wat Suan Plu, New Road, Bangrak, Bangkok, 10500, Thailand.

Tel: +66 2236 7777 email: [bangkok@shangri-la.com](mailto:bangkok@shangri-la.com)

[www.shangri-la.com/bangkok](http://www.shangri-la.com/bangkok)