

ALL-YOU-CAN-EAT DIM SUM WEEKDAY MENU

THB 1,088 nett per adult, inclusive of free-flowing Chinese tea.

APPETISERS



1
芝麻裙帶菜
Wakame Salad
in Sesame Dressing
(S,SE,V,G) 🌱
สลัดสาหร่ายวากาเมะ



2
陳醋雲耳拍青瓜
Black Fungus and Cucumber Salad
with Aged Black Vinegar
(SD,V,SE,G,S) 🌱
ยำเห็ดหูหนูและแตงกวา



3
涼拌青瓜海蜇
Aromatic Sesame Jelly Fish Salad
(SE,SF,S,G) 🌱
ยำแมงกะพรุนน้ำมันงา



4
七味脆豆腐
Crispy Fried Tofu
(S,G,V) 🌱
เต้าหู้ทอดพริกเกลือ

DIM SUM (Steamed)



8
香宮蝦餃皇
Steamed Shrimp Dumplings
(G,SF,S,E,SE) 🌱
สะเก๋กุ้งแชงพาลา



9
鮮蝦瑤柱菠菜餃
Dried Scallop, Shrimp and Spinach Dumplings
(SF,MO,G,S,E,SE) 🌱
สะเก๋กุ้งปวยเล้งกั้งปวย



10
杞子鮮蝦燒賣
Steamed Prawn
and Chicken Siew Mai
(G,E,SF,S,SE) 🌱
ขนมอบจับกุ้ง



11
潮州蒸粉果
Teochew-Style Steamed Pork
and Vegetable Dumplings
(G,PK,SF,P,SE,S) 🌱
ผัดโก๋แต้จิ๋วหมู



12
松露竹笙上素餃
Steamed Black Truffle, Bamboo Pith
and Mixed Mushroom Dumplings
(V,G,SE,S) 🌱
เกี้ยวทราฟิเลเยื่อไม้เห็ดรวม



13
上素鮮竹卷
Steamed Vegetarian Bean Curd Skin Rolls
with Mushroom and Vegetable
(S,V,SE,S,G) 🌱
ฟองเต้าหู้ยัดไส้เห็ดผักรวม



14
醬皇蒸鳳爪
Chicken Feet in XO Sauce
(SF,P,S,SE,G) 🌱
ขาไก่ต้มซอสเอ็กซ์โอ



15
豉汁蒸肉排
Pork Ribs with Black Bean Sauce
(PK,S,SE,G) 🌱
ซี่โครงหมูนึ่งซอสเต้าซี่



16
蜜汁叉燒包
Steamed Barbecued Pork Buns
(PK,G,S,P) 🌱
ชาลาเป่าไส้หมูแดง



17
瑤柱珍珠雞
Steamed Glutinous Rice with
Chicken and Dried Scallop in Lotus Leaf
(SF,E,PK,G,SE,S) 🌱
ข้าวเหนียวห่อใบบัวไส้ไก่และกั้งปวย

CHINESE BBQ



5
脆皮燒腩肉
Crispy Pork Belly, Coleman Mustard
(PK,G,M) 🌱
หมูกรอบแชงพาลา



6
蜜汁叉燒
Honey-Glazed Pork Char Siew
(S,PK,G,SE) 🌱
หมูแดงอบน้ำผึ้ง



7
蜜糖黑椒燒排骨
Honey-Glazed Pork Rib with Black Pepper Sauce
(P,PK,SE,S,G) 🌱
ซี่โครงหมูอบน้ำผึ้งพริกไทยดำ

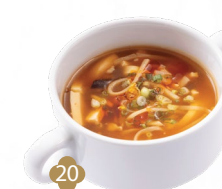
SOUPS



18
松茸竹笙燉菜膽
Double-Boiled
Matsutake Mushrooms with
Bamboo Pith Soup
(V,G) 🌱
ซุปรืดเห็ดไมโคร



19
海鮮豆付羹
Braised Seafood and
Bean Curd Soup
(S,SF,G,E,PK) 🌱
ซุปรืดทะเล



20
海鮮酸辣羹
Sichuan-Style Hot and
Sour Seafood Soup
(SE,S,SF,G) 🌱
ซุปรืดทะเล

CONGEE



21
南瓜什菌粥
Congee with Pumpkin and
Seasonal Mushrooms
(V,G) 🌱
โจ๊กฟักทองเห็ดรวม



22
皮蛋瘦肉粥
Congee with Pork and
Preserved Century Egg
(PK,E,G,S) 🌱
โจ๊กหมูไข่เยี่ยวม้า

🌱 Wellness, dish nutritionally balanced meals that are naturally low in refined sugars to help you feel good, refueled, and recharged. 🌱 Our produce and cuisine is Rooted in Nature, featuring the finest locally and ethically sourced ingredients.

Dietary Notes: A Alcohol, E Eggs, G Gluten, M Mustard, MO Molluscs, P Peanuts, PK Pork, S Soybeans, SD Sulfur Dioxide/Sulphites, SE Sesame, SF Seafood, V Vegetarian

Price is in Thai baht and includes 10% service charge and 7% government tax.

ALL-YOU-CAN-EAT DIM SUM WEEKDAY MENU

THB 1,088 nett per adult, inclusive of free-flowing Chinese tea.

RICE ROLLS



23 紅米脆蝦腸
Red Rice Rolls with Crispy Shrimp
(SF,G,S,SE) 🌱
ถ้วยเดียวหลอดกุ้งกรอบ



24 珍菌竹笙上素腸
Steamed Rice Rolls with Bamboo Pith, Gingko, Water Chestnut and Seasonal Mushrooms
(VG,G,S) 🌱
ถ้วยเดียวหลอดเห็ดรวมและเห็ดไม้อ่อน

DIM SUM (Baked and Fried)



25 脆皮韭菜餃
Crispy Chives and Shrimp Dumplings
(SF,G,S) 🌱
ถ้วยเดียวทอด



26 鮮蝦腐皮卷
Fried Shrimp Bean Curd Skin Rolls
(S,SF,SE,G) 🌱
ฟองเต้าหู้ทอดไส้กุ้ง



27 鴛鴦芝麻蝦卷
Shrimps and Sesame Spring Rolls
(SF,SE,G,S) 🌱
ปอเปี๊ยะกุ้งหลิ



28 如意素春卷
Fried Mushroom and Vegetable Spring Rolls
(V,G,S) 🌱
ปอเปี๊ยะเจ



29 XO醬炒蘿蔔糕
Wok-Fried Turnip Cake with XO Sauce
(G,PK,SF,E,SE,S) 🌱
ขนมผักกาดผัดซอสเอ็กซ์โอ



30 香脆蘿蔔糕
Deep-Fried Turnip Cake
(G,PK,SF,S) 🌱
ขนมผักกาดทอด



31 脆皮叉燒焗餐包
Baked BBQ Pork Buns
(PK,G,S,P,E) 🌱
ซาลาเปาอบไส้หมูแดง



32 蜂巢炸芋角
Deep-Fried Taro Puff with Dried Shrimp, Chicken and Mushrooms Filling
(G,SF,VG) 🌱
เผือกทอดไส้ไก่และเห็ด

MAIN COURSE



33 腰果宮保雞丁
Kung Pao Chicken with Cashew Nuts
(TN,G,S,SF) 🌱
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์



34 果醋菠蘿咕嚕肉
Sweet and Sour Pork
(PK,S,G) 🌱
หมูเปรี้ยวหวาน



35 四川麻婆豆腐
Slow Cooked Tofu with Minced Pork, Sichuan Style
(PK,SE,S,G,SF) 🌱
เต้าหู้หม่าฝ่อ



36 蛋白欖菜肉碎炒飯
Fried Fragrant Rice with Minced Pork, Egg White, Preserved Olive Leaves
(E,PK,G) 🌱
ข้าวผัดไข่กาน้ำมันใส่ไส้ฮ่องกง



37 鮮蝦福建炒麵
Wok-Fried Fukien Noodles with Prawns, Char Siew and Chives
(G,SF,PK,S) 🌱
บะหมี่wokกึ่งกุ้งและหมูแดง



38 海鮮炒河
Stir-Fried Rice Noodles and Seafood with Gravy
(E,SF,G,A) 🌱
ราดหน้าเส้นใหญ่ทะเล



39 欖菜蜜糖豆
Stir-Fried Snap Peas with Preserved Olive Leaves
(V,G,S) 🌱
ถั่วงอกผัดกาน้ำมัน



40 XO炒通菜
Wok-Fried Morning Glory with XO Sauce
(SF,G,S) 🌱
ผักบุ้งผัดซอสเอ็กซ์โอ

DESSERTS



41 杞子桂花糕
Sweet Wolfberries and Osmanthus Jelly
(S,VG) 🌱
วุ้นดอกหอมหมื่นลี้



42 蓮蓉炸煎堆
Fried Sesame Balls with Lotus Seed Filling
(G,SE,S,V) 🌱
จันทิยใจใส่ลูกบัวทอด



43 蜜瓜西米露
Sago Pearls in Coconut Broth with Cantaloupe
(V,D) 🌱
สาหร่ายแคนตาลูป



44 薑茶湯丸
Rice and Sesame Dumplings served with Warm Ginger Tea
(G,SE,S,PVG) 🌱
บัวลอยน้ำขิง



45 雲呢拿奶皇包
Steamed Buns with Vanilla Custard
(G,E,D) 🌱
ซาลาเปาไส้ครีมวานิลลา



46 酥皮焗蛋撻
Baked Egg Tarts
(G,E,D) 🌱
ทาร์ตไข่



47 鮮果拼盤
Tropical Fruit Platter
(VG) 🌱
ผลไม้ตามฤดูกาล

🌱 Wellness, dish nutritionally balanced meals that are naturally low in refined sugars to help you feel good, refueled, and recharged. 🌱 Our produce and cuisine is Rooted in Nature, featuring the finest locally and ethically sourced ingredients.

Dietary Notes: A Alcohol, D Dairy, E Eggs, G Gluten, L Lupine, P Peanuts, PK Pork, S Soybeans, SD Sulfur Dioxide/Sulphites, SE Sesame, SF Seafood, TN Tree Nuts, V Vegetarian, VG Vegan

Price is in Thai baht and includes 10% service charge and 7% government tax.