

# 家禽

ไก่และเป็ด  
POULTRY

## 面包鸡配荷叶包菌菇, 金华火腿及扇贝

1,680

制作需时 60 分钟

ไก่ทองคำ (เวลาปรุง 60 นาที)

BAKED WHOLE CHICKEN STUFFED WITH MUSHROOM,  
JINHUA HAM AND SCALLOPS WRAPPED IN LOTUS LEAF  
BAKED IN CHINESE BREAD CRUST (PREPARATION TIME: 60 MINUTES)

## 腰果宫保鸡丁

400

ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

WOK-FRIED CHICKEN THIGH, CASHEW NUTS AND FRIED CHILI

## 干葱豆豉鸡煲

400

ไก่เต้าฮ้อนหม้อดิน

BRAISED CHICKEN THIGH, BLACK BEAN SAUCE IN CLAY POT

## 黑椒炒鸭肉

580

เนื้อเป็ดผัดพริกไทยดำ

WOK-FRIED DUCK WITH BLACK PEPPER SAUCE

## 辣炒鸡腿肉芥蓝

400

ไก่ทอดพริกกระเทียม

LIGHTLY FRIED CHICKEN THIGH WITH GARLIC AND CHILI

## 面包鸡配荷叶包菌菇,

## 金华火腿及扇贝

ไก่ทองคำ

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





成吉思汗炭烤牛肋骨

เนื้อซี่โครงเจงกีส ข่าน

"GENGHIS KHAN" ROASTED BEEF SHORT RIBS



镇江排骨

ซี่โครงหมูทอดซอสเจียง

DEEP-FRIED PORK RIBS TOSSED IN  
ZHENJIANG SAUCE





# 肉类

หมูและเนื้อ  
MEAT



<b>镇江排骨</b> ซีโครงหมูทอดซอสเจิ้นเจียง DEEP-FRIED PORK RIBS IN ZHENJIANG SAUCE	580
<b>辣味回锅烧肉片 (川菜)</b> หมูผัดเสฉวน TWICE COOKED SLICED CRISPY PORK WITH CHILI SAUCE SICHUAN STYLE	620
<b>甜酸咕嚕肉</b> หมูผัดเปรี้ยวหวาน SWEET AND SOUR PORK SERVED WITH PINEAPPLE	680
<b>红烧火腩炆豆腐</b> หมูกรอบเต้าหู้ทอดน้ำแดง DEEP-FRIED CRISPY PORK AND BEAN CURD IN BROWN SAUCE	680
<b>干煸腊肉四季豆</b> ถั้วหวานผัดหมูสับ STIR FRIED GREEN BEANS, MINCED PORK, DRIED CHILI AND GARLIC	580
<b>鱼香茄子</b> มะเขือยาวผัดหมูสับ STIR-FRIED EGGPLANTS, MINCED PORK IN GARLIC SAUCE	580
<b>成吉思汗炭烤牛肋骨</b> เนื้อซีโครงเจงกิส ข่าน "GENGHIS KHAN" ROASTED BEEF SHORT RIBS	2100
<b>黑椒露笋炒和牛</b> เนื้อวากิวผัดพริกไทยดำ SAUTÉED WAGYU BEEF, ASPARAGUS AND BLACK PEPPER	980
<b>姜葱炒牛肉</b> เนื้อผัดขิงต้นหอม STIR-FRIED WAGYU BEEF FILET, GINGER AND SPRING ONION	980
<b>麻辣牛柳 (川菜)</b> เนื้อผัดซอสเสฉวน STIR-FRIED WAGYU BEEF FILET AND DRIED CHILI SICHUAN STYLE	980