



MARRIOTT MARQUIS
BANGKOK
QUEEN'S PARK



BANGKOK MARRIOTT MARQUIS QUEEN'S PARK

For discerning guests seeking inspiration, Bangkok Marriott Marquis Queen's Park is a business, event and leisure destination offering diverse personalized experiences through empowered hosts, versatile and purposeful facilities, and thoughtful and inventive food & beverage.



AN **UPSCALE CHINESE**
RESTAURANT SERVING
CANTONESE CUISINE

THAT MANAGES TO STAY INNOVATIVE
WHILST ALSO EMBRACING AGE-OLD
COOKING TECHNIQUES



PAGODA
CHINESE RESTAURANT





MINIMUM SPEND PRIVATE ROOM WITH MAXIMUM CAPACITY - BASED ON 3 HOURS EVENTS

Zone	Maximum Capacity Sit Down Dinner	Minimum Spend in F&B Weekday Monday - Thursday	Minimum Spend in F&B Weekend Friday - Sunday
Full Restaurant	180	200,000	200,000
Magnolia	10	10,000	10,000
Lilac	10	10,000	10,000
Azalea	10	10,000	10,000
Lotus	20	20,000	20,000
Primrose	12	12,000	12,000
Gentian	15	15,000	15,000
Plum Blossom	100	150,000	150,000

All prices are exclusive of 7% government taxes and 10% service charges and valid until 30th June 2024



Menu Name	Number Guests Minimum	Price Per Person ++
Vegetarian Set Menu	10	1,288
Blossom Set Menu A	20	1,488
Blossom Set Menu B	20	1,488
Crystal Set Menu	2	2,188
Silver Set Menu	8	2,888
Sapphire Set Menu	8	3,488
Ruby Set Menu	8	4,888
Jade Set Menu	8	8,888



VEGETARIAN SET MENU

THB 1,288++ per person

*Minimum 10 persons

สะก๋าหม่อไม้ฝรั่ง

STEAMED ASPARAGUS DUMPLING

ขนมจีบข้าว และเห็ดหอม

STEAMED RICE AND
MUSHROOM DUMPLING

ผัสดกผัก และเห็ดรวม

STEAMED VEGETABLES AND
MUSHROOM DUMPLING

ขนมผักกาด

STIR FRIED TURNIP CAKE,
BEAN SPROUT, EGG

ซุปรวยเล้งเต้าหู้

BRAISED SPINACH AND BEAN CURD SOUP

รากบัวผัดคื่นช่าย และผักรวม

SAUTÉED CELERY AND ROOT VEGETABLE

คะน้าฮ่องกงผัดพริกแห้ง

STIR-FRIED CHINESE KALE, DRIED CHILI

ข้าวห่อใบบัว เกาลัด
แป๊ะก๊วย และเห็ดหอม

BAKED CHESTNUT, BLACK MUSHROOM, GINGKO
AND RICE WRAP IN BANANA LEAF

เจาก๊วยน้ำผึ้ง

CHINESE HERBAL BLACK HONEY WITH JELLY

ชาจีน

CHINESE TEA

All prices are exclusive of 7% government taxes and 10% service charges and valid until 30th June 2024



BLOSSOM SET MENU A

THB 1,488++ per person

*Minimum 20 persons

ไก่เซ่เหล้า

DRUNKEN CHICKEN

ยำแมงกระพรุนซอสเสฉวน

MARINATED JELLYFISH
SICHUAN DRESSING

สลัดแตงกวาซอสเซี่ยงไฮ้

SHANGHAI CUCUMBER SALAD

เบ็ดปักกิ้งสไตล์ฮ่องกง พร้อมแป้งและเครื่องเคียง

HONG KONG STYLE DUCK ROLL,
CUCUMBER, SCALLION
AND PLUM SAUCE

กระเพาะปลาน้ำแดง

BRAISED FISH MAW IN BROWN SOUP

ปลากระพงและเต้าหู้ขาวนึ่งเต้าซี่

STEAMED BARRAMUNDI TOFU,
BLACK BEAN CHILI SAUCE

คะน้าฮ่องกงุ้งผัดซอสเอ็กซ์โอ

STIR-FRIED XO PRAWN AND CHINESE KALE

บะหมี่กึ่งถนึ่งเนื้อเป็ด

HOKKIEN FRIED NOODLES, DUCK MEAT

เต้าฮวยฟรุ๊ตสลัด

CHILLED TOFU, FRUIT SALAD

ชาจีน

CHINESE TEA

All prices are exclusive of 7% government taxes and 10% service charges and valid until 30th June 2024



BLOSSOM SET MENU B

THB 1,488++ per person

*Minimum 20 persons

สะท้ำกุ้ง

STEAMED PRAWN DUMPLING

ขนมจับหมูกุ้ง เห็ดหอม

STEAMED SHRIMP &
PORK DUMPLING

ผัสนึ่งผัก

STEAMED VEGETABLES DUMPLING

เบ็ดปักกึ่งสไตส์ฮ่องกง พร้อมแตงและเครื่องเคียง

HONG KONG STYLE DUCK ROLL,
CUCUMBER, SCALLION
AND PLUM SAUCE

ซุปลาวนทะเล

TRADITIONAL SICHUAN SEAFOOD HOT
AND SOUR SOUP

ปลากระพงนึ่งซีอิ๊วแบบฮ่องกง

STEAMED BARRAMUNDI
HONG KONG SOY SAUCE

ผักกาดกวางตุ้งเนื้อปูอบยอดซุปล

BRAISED BOK CHOI, CRAB, GINGER

ข้าวผัดหยางโจวกุ้ง หมูแดง

YANGZHOU FRIED RICE

พุดดิ้งมะม่วง

CHILLED MANGO PUDDING

ชาจีน

CHINESE TEA

All prices are exclusive of 7% government taxes and 10% service charges and valid until 30th June 2024



CRYSTAL SET MENU

THB 2,188++ per person

*Minimum 2 persons

ต้มซ่า เสือโคร่งไส้กุ้ง ขนมะจับเผ้าฮ้อ กุยช่ายเนื้อกุ้ง

DIM SUM PLATTER

STEAMED PRAWN DUMPLINGS (WANG TIGER),
STEAMED PORK & ABALONE DUMPLINGS
STEAMED GARLIC, CHIVE AND PRAWN DUMPLING

เนื้อวากิวผัดขิงและต้นหอม

STIR-FRIED WAGYU BEEF, GINGER AND SPRING ONION

บาร์บีคิวรวมมิตร ไก่ซีอิ๊ว หมูกรอบ เป็ดย่าง

BBQ TASTING PLATTER

SOY SAUCE CHICKEN, CRISPY ROASTED
PORK BELLY, ROASTED BARBECUED DUCK

ดอกกระเจี๊ยบผัดซอสเหล่านกมา

STIR-FRIED OKRA WITH LAOGANMA SAUCE

X.O.

ก๋วยเตี๋ยวปลาเก๋าดำผัดซอสเอ็กซ์โอ

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

หอยเชลล์ผัดพริกเสฉวน

STIR-FRIED SCALLOPS, DRIED CHILI AND
PEANUTS SICHUAN STYLE

เหมาโตทiramisu

MAOTAI TIRAMISU

All prices are exclusive of 7% government taxes and 10% service charges and valid until 30th June 2024



SILVER SET MENU

THB 2,888++ per person

*Minimum 8 persons

ออริเดิร์ฟรวมสามอย่าง
กุ้งทอดครีมสลัด ซีโรงหนูนอบซอสพริกไทยดำ 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

X.O.

ปลาเก๋าดำผัดซอสเอ็กซ์โอ

STIR-FRIED BLACK GROUPER IN X.O. SAUCE

ปลิงทะเลน้ำแดง กับขนมอบเป่าอื้อ

BRAISED SEA CUCUMBER AND STEAMED PORK DUMPLINGS WITH WHOLE ABALONE

เป็ดปักกิ่งสไตล์ฮ่องกง เซิร์ฟสามคอร์ส เนื้อหนังกรอบ
พร้อมแป้งและเครื่องเคียง น่องเสิร์ฟพร้อมซอส
และเนื้อเป็ดผัดซิงตันหอม

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

หอยเชลล์และหมูแดงอบมะขามเปียกซุปล

STIR-FRIED EGG NOODLES WITH SCALLOPS AND BBQ PORK
IN THICKENED SUPERIOR STOCK

ซุประเพาะปลาเห็ดมอเรล

DOUBLE-BOILED FISH MAW SOUP WITH MOREL MUSHROOM

ไอศกรีมทุเรียน

DURIAN ICE CREAM

All prices are exclusive of 7% government taxes and 10% service charges and valid until 30th June 2024



SAPPHIRE SET MENU

THB 3,488++ per person

*Minimum 8 persons

บาร์บีคิวรวมมิตร
ยำแมงกะพรุนเปาะฉื่อ หมูกรอบ ไก่ซีอิ๊ว

BARBECUED PLATTER

MARINATED ABALONE AND JELLYFISH IN SICHUAN DRESSING
CRISPY PORK BELLY, SOY SAUCE CHICKEN

เนื้อวากิวผัดพริกไทยดำ

STIR-FRIED WAGYU BEEF WITH ASPARAGUS AND BLACK PEPPER

เยื่อไผ่สอดไส้หน่อไม้ฝรั่งนึ่งไข่ขาว

BAMBOO PITH STUFFED WITH ASPARAGUS IN EGG WHITE

ซุปรังนกตุ๋นเปาะฉื่อกับโสม

DOUBLE-BOILED SILKIE FOWL SOUP WITH
AMERICAN GINSENG AND ABALONE

ปลาเก๋าดำทอดเสฉวน

DEEP-FRIED BLACK GROUPER - SICHUAN STYLE

เป็ดปักกิ่งสไตส์ฮ่องกง
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

ข้าวอบซอสเปาะฉื่อกังปวย

FRIED RICE TOPPED WITH ABALONE SAUCE, CONPOY,
DICED CHICKEN AND DRIED SHRIMPS

นมสดตุ๋นในลูกมะพร้าว

TRADITIONAL STEAMED MILK CURD IN YOUNG COCONUT

All prices are exclusive of 7% government taxes and 10% service charges and valid until 30th June 2024



RUBY SET MENU

THB 4,888++ per person

*Minimum 8 persons

ออริเดิร์ฟรวมทะเล
สลัดปูอลาสก้าโอวาคาโด ยำแมงกะพรุนเปาฮื้อ 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

ซูประเพาะปลาทั้งปวย

STEAMED SCALLOPS WITH FISH MAW SOUP

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

ปลาบูนึ่งเต้าหู้แบบฮ่องกง

STEAMED SOON HOK AND TOFU HONG KONG STYLE

เนื้อวากิวผัดพริกไทยดำ

SAUTÉED WAGYU BEEF WITH ASPARAGUS AND BLACK PEPPER

กระเพาะปลาน้ำแดง

BRAISED FISH MAW WITH MUSHROOMS AND BOK CHOY IN BROWN SAUCE

กึ่งบอสตันกับมะหน่อยอดซูป

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

ครีมบริวเล่ชาฟูเออร์

CRÈME BRÛLÉE

All prices are exclusive of 7% government taxes and 10% service charges and valid until 30th June 2024



JADE SET MENU

THB 8,888++ per person

*Minimum 8 persons

บาร์บีคิวรวมมิตร
หมูหันฮ่องกงไส้กุ้งทอด ไทชิ้อิว หอยเชลล์กับหน่อไม้ฝรั่ง

BARBECUED PLATTER

CRISPY ROASTED SUCKLING PIG WITH SHREDDED SHRIMPS
SOY SAUCE CHICKEN PAN-FRIED SCALLOPS WITH ASPARAGUS
AND HOMEMADE SAUCE

พระกระโดดกำแพง

BUDDHA JUMPS OVER THE WALL

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

เป็ดปักกิ่งสไตล์ฮ่องกง

เสิร์ฟสามคอร์ส เนื้อหนังกรอบพร้อมแป้งและเครื่องเคียง
น่องเสิร์ฟพร้อมซอส และเนื้อเป็ดผัดซิงตันหอม

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

เป่าอี้อกระเพาะปลาสดซอสหอยนางรม

BRAISED WHOLE ABALONE AND FISH MAW IN SUPERIOR OYSTER SAUCE

กุ้งมังกรภูเก็ตผัดพริกเกลือ

STIR-FRIED PHUKET LOBSTER WITH CHILI AND SALT

ปลาเก๋าแดงนึ่งซีอิ้วฮ่องกง

STEAMED RED GROUPER HONG KONG STYLE

ผัดรากบัว เห็ด และแปะก๊วย

STIR-FRIED LOTUS ROOT, MUSHROOM, GINKGO, VEGETABLES
SERVED WITH DEEP-FRIED PURPLE SWEET POTATO

ข้าวเหนียวเนื้อปู

STEAMED STICKY RICE WITH CRAB MEAT IN A BAMBOO BASKET

รังนกตุ๋นในลูกมะพร้าว

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

All prices are exclusive of 7% government taxes and 10% service charges and valid until 30th June 2024



FREE FLOW BEVERAGE PACKAGES | all prices are ++

Package	Inclusion	1 Hour	2 Hours	3 Hours	4 Hours
Soft Drinks	Evian Still and Perrier Sparkling Water & Soft Drinks (Pepsi 7Up Soda Water & Ginger Ale)	450	550	650	750
+ Beer	Evian Still and Perrier Sparkling Water & Soft Drinks (Pepsi 7Up Soda Water & Ginger Ale) Tsing Tao	800	1,100	1,300	1,500
+ Beer + Wine	Evian Still and Perrier Sparkling Water & Soft Drinks (Pepsi 7Up Soda Water & Ginger Ale) Tsing Tao Matua Sauvignon Blanc Marlborough New Zealand, Rawson Retreat, South Australia, Cabernet Sauvignon	1,200	1,600	1,900	2,100
+ Beer + Wine + Sparkling	Evian Still and Perrier Sparkling Water & Soft Drinks (Pepsi 7Up Soda Water & Ginger Ale) Tsing Tao Matua Sauvignon Blanc Marlborough New Zealand, 1Rawson Retreat, South Australia, Cabernet Sauvignon, Sparkling Wine Chandon Brut Australia	1,400	1,800	2,100	2,300

All prices are exclusive of 7% government taxes and 10% service charges and valid until 30th June 2024