








點菜



-  Pork
-  Beef
-  Seafood
-  Alcohol
-  Nuts
-  Eggs
-  Vegetarian
-  20 mins preparation time

Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government taxes.

CHEF YAU SUMMER PALACE SIGNATURE DISHES

金湯脆皮花膠 🍲	880
Deep-fried crispy fish maw with pumpkin chicken sauce	
กระเพาะปลาทอดราดซอสฟักทอง	
脆米茶薰雞 🍲	820
Tea-smoked chicken with crispy rice	
ไก่อบใบชา	
伊利比亞叉燒 🍖🔥	1,480
Iberico Pork Char Siu	
หมูแดง	
蛋白蘆筍炒龍蝦球 🍲🍲	2,400
Stir-fried whole Boston lobster with egg white, crab roe and green asparagus	
กุ้งมังกรบอสตันผัดซอสไข่ขาว มันปูและหน่อไม้ฝรั่ง	
避風塘脆皮慢煮牛肋肉 🍖	1,880
Deep-fried slow cook beef short rib with garlic, chilli and black bean	
เนื้อซี่โครงทอดผัดซอสเต้าซี่	

SUMMER PALACE SIGNATURE DISHES

金殿招牌炒絲苗 🍲🍲🍲	820
Summer Palace fried rice	
ข้าวผัดซั่มเมอร์พาเลส	
濃湯花膠雞絲羹 🍲	520
Braised fish maw soup with shredded chicken black fungus and tangerine peel	
ซุปรกระเพาะปลาน้ำข้นไก่เส้น	
北京烤鴨	2,200
Roasted whole Peking duck -Hong Kong Style serve in three courses	
เป็ดปักกิ่ง	
1 st course: duck meat with crispy skin, Chinese pancake and homemade sweet bean sauce	
เป็ดปักกิ่งหนังกรอบ เสิร์ฟพร้อมแผ่นแป้งและเครื่องเคียง	
2 nd course: stir-fried duck meat with sweet and sour sauce	
เนื้อเป็ดทอดผัดซอสเปรี้ยวหวาน	
3 rd course: stir-fried duck meat with ginger and spring onion	
เนื้อเป็ดผัดขิงและต้นหอม	
港式或泰式乳猪全体 (須一天前预定)	4,400
Whole suckling pig (Hong Kong Style/ Thai Style)	
หมูหัน (แบบฮ่องกง หรือ แบบไทย)	
(Please allow minimum 45 minutes time preparation) ใช้เวลาเตรียม 45 นาที	

Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government taxes.

序.幕


APPETISERS

松露鮮菌脆腐皮卷 	450
Crispy bean curd rolls with fresh mushroom and truffle	
ฟองเต้าหู้ทอดเห็ดทรัฟเฟิล	
蒜泥白肉  	480
Sliced pork with garlic and chili sauce	
หมูสามชั้นเย็นซอสกระเทียมพริกเสฉวน	
金沙脆皮軟殼蟹  	480
Deep-fried soft shell crab with salted egg yolk	
ปูนิ่มทอดซอสไข่แดงเค็ม	
意大利醋香鱈魚粒 	680
Deep-fried snow fish with Balsamic vinegar sauce	
ปลาหิมะทอดซอสบัลซามิก	
冰鎮黃酒醉香雞 	420
Chilled drunken chicken marinated with Shaoxing wine	
ไก่แช่เหล้า	
巧手辣味海蜇黃瓜 	420
Jellyfish with cucumber spicy sauce	
ยำแมงกระพรุนน้ำมanggaซอสพริก	
涼拌木耳 	390
Healthy black fungus salad with Chinese black vinegar	
สลัดเห็ดหูหนูดำซอสเปรี้ยว	
椒盐豆腐 	390
Deep-fried tofu with chilli and garlic	
เต้าหู้ทอดพริกกระเทียม	

Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government taxes.

火.舞

BARBEQUE

蜜汁燒排骨 	420	
Barbeque pork ribs with honey sauce ซี่โครงหมูอบน้ำผึ้ง		
脆皮燒腩仔 	580	
Crispy pork belly, spicy mustard หมูกรอบซอสมีัสตาร์ด		
伊利亞叉燒   Iberico Pork Char Siu หมูแดง	Small	Large
	780	1,480
明爐港式燒鴨	620	1,100
Roasted duck เป็ดย่าง		
燒味雙拼盤 (燒鴨, 蜜汁燒排骨或脆皮燒肉)  	720	
Two types of meat combination (roasted duck, barbecued pork ribs or crispy pork belly) ออเดิร์ฟพร้อม 2 อย่าง (เป็ดย่าง, ซี่โครงหมูอบน้ำผึ้ง หรือ หมูกรอบ)		
燒味三拼盤 (燒鴨, 蜜汁燒排骨, 脆皮燒肉)  	980	
Three types of meat combination (roasted duck, barbecued pork ribs, crispy pork belly) ออเดิร์ฟพร้อม 3 อย่าง (เป็ดย่าง, ซี่โครงหมูอบน้ำผึ้ง และ หมูกรอบ)		
北京烤鴨	2,200	
Roasted whole Peking duck -Hong Kong Style serve in three courses เปิดปากกิ้ง		
1 st course: duck meat with crispy skin, Chinese pancake and homemade sweet bean sauce เปิดปากกิ้งหนังกรอบ เสิร์ฟพร้อมแผ่นแป้งและเครื่องเคียง		
2 nd course: stir-fried duck meat with sweet and sour sauce เนื้อเปิดทอดผัดซอสเปรี้ยวหวาน		
3 rd course: stir-fried duck meat with ginger and spring onion เนื้อเปิดผัดขิงและต้นหอม		
港式或泰式乳猪全体 (須一天前预定)	4,400	
Whole suckling pig (Hong Kong Style/ Thai Style) หมูหัน (แบบฮ่องกง หรือ แบบไทย)		
(Please allow minimum 45 minutes time preparation) ใช้เวลาเตรียม 45 นาที		

Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government taxes.




養生

SOUP

宮庭酸辣羹 	420
Hot and sour shrimp soup	
ซุ๊ปเสฉวน	
粟米蟹肉銀耳羹 	420
Sweet corn soup with crab and white fungus	
ซุ๊ปข้าวโพดเนื้ปู	
鮮人參瑤柱燉竹絲雞  	460
Double boiled ginseng, dry scallop and black chicken broth	
ซุ๊ปหอยเชลล์แห้งตุ๋นโสม	
濃湯花膠雞絲羹 	520
Braised fish maw with shredded chicken	
black fungus and tangerine peel	
ซุ๊ปกระเพาะปลาน้ำขึ้นไก่เส้น	
伊利亞火腿响螺燉老雞  	720
Double-boiled sea conch soup with Iberico ham	
and old chicken in a clear broth	
ซุ๊ปหอยสังข์แฮมหมูดำ	
古法佛跳牆    	1,480
Buddha jumps over the wall	
พระกระโดดกำแพง	

燕窝










BIRD’S NEST

松露金湯燴燕窝  	1,380
Bird’s nest with black truffle and pumpkin	
ซุ๊ปรังนกฟักทองและเห็ดทรัฟเฟิลดำ	
龍蝦湯蟹肉燴燕窝 	1,500
Bird’s nest braised with crab meat and lobster soup	
รังนกตุ๋นซุ๊ปกุ้งมังกรและเนื้อปู	

Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government taxes.

珍. 饒

DRIED SEAFOOD

魚子醬金湯脆皮花膠	880
Deep-fried crispy fish maw with pumpkin chicken sauce	
กระเพาะปลาทอดราดซอสฟักทอง	
葱香蝦籽燒海參	1,300
Braised sea cucumber with shrimp roe and green onion sauce	
ปลิงทะเลราดซอสมันกุ้ง	
漁香茄子海參煲	1,300
Braised spicy eggplant with sea cucumber and minced pork in pot clay	
มะเขือยาวตุ๋นปลิงทะเลหม้อดิน	
蠔皇 ⁵⁰ 頭關東遼參   	2,100
Braised whole Japanese sea cucumber	
ปลิงทะเลญี่ปุ่นเจียนน้ำแดง	
蠔皇原隻廿六頭南非吉品乾鮑魚   	2,388
Braised whole 23g dried South African abalone	
เป่าฮื้อแห้งแอฟริกาเจียนน้ำแดง	
蠔皇原隻五頭南非乾鮑魚   	10,800
Braised whole 23g dried South African abalone	
เป่าฮื้อแห้งแอฟริกาเจียนน้ำแดง (120 กรัม)	

活海鮮

LIVE SEAFOOD

活東星斑	450
Red Grouper 100g.	
ปลาเก๋าแดง	
活海石斑	200
Black Grouper 100g.	
ปลาเก๋าดำ	
荀殼魚	200
Bamboo Fish 100g.	
ปลาบู่	
活布吉龍蝦	790
Phuket Lobster 100g.	
กุ้งมังกรเจ็ดสี	
活波士頓龍蝦	340
Boston Lobster 100g	
กุ้งมังกรบอสตัน	

Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government taxes.

自選制作

RECOMMENDED COOKING STYLE (For live Seafood)

港式清蒸

Steamed in Hong Kong style

นึ่งแบบฮ่องกง

絲汁蒸

Steamed in black bean sauce

นึ่งดำซี

蒸茸蒸

Steamed with garlic

นึ่งกระเทียม

避風塘

Stir-fried with black bean, chilli and garlic

ผัดดำซีพริกกระเทียม

黄椒酱蒸

Steamed in homemade yellow chilli sauce

นึ่งซอสพริกเหลือง

家鄉古法蒸

Steamed with shredded pork, red dates and ginger

นึ่งหมูเส้น พุทราจีน และขิง

上湯焗

Braised with superior broth

อบซุ๊ปพิเศษ

薑葱炒

Stir fried with ginger and onion

ผัดซอสขิงและหัวหอม

瓦罉胡椒粉絲焗

Braised with white pepper and vermicelli in clay pot

อบวุ้นเส้นหม้อดิน

Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government taxes.

海鮮


SEAFOOD

椒鹽鱈魚件 	380
Crispy fillet of snow fish, dried shrimps and chilli salt	
ปลาหิมะทอดพริกเกลือและกุ้งแห้ง	
麻婆海参豆腐 	680
Mapo tofu with seafood	
เต้าหู้มาฝอทะเล	
龍皇披金甲 	920
Stir-fried spotted grouper with minced shrimp paste and spring onion sauce (S)	
เนื้อปลาเก๋าหน้ากุ้งสับผัดต้นหอม	
蠔皇聚寶盆  	980
Braised 6 head Australian abalone with fish maw, shiitake mushroom and sea cucumber	
เป้าฮื้อออสเตรเลียเจียนกระเพาะปลาและปลิงทะเล	
胡椒粉絲虎蝦煲	1,380
Stir-fried tiger prawns in clay pot, vermicelli and white pepper	
กุ้งใหญ่อบวุ้นเส้นหม้อดิน	
蠔皇扣澳州鮑魚  	1,380
Braised stewed whole 3 head Australian abalone	
เป้าฮื้อออสเตรเลียเจียนน้ำแดง	
豉椒炒蝦球北海道帶子 	1,480
Wok-fried Hokkaido scallops and shrimps with black bean sauce	
หอยเชลล์และกุ้งผัดเต้าซี่	
蛋白蘆笋炒龍蝦球 	2,400
Stir-fried whole Boston lobster with egg white, crab roe and green asparagus (
กุ้งมังกรบอสตันผัดซอสไข่ขาวมันปูและหน่อไม้ฝรั่ง	

Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government taxes.

家禽

POULTRY

葱香瓦罏豉油雞	820
Soy sauce half chicken with spring onion in clay pot	
ไกซีอิ๊วอบหม้อดิน	
脆米茶薰雞	820
Tea-smoked half chicken with crispy rice	
ไก่อบใบชา	
荷香胡椒意大利紅腸蒸雞	820
Steamed half chicken with pepperoni and black, white pepper in bamboo basket	
ไกึ่งแฮมอิตาเลียน	
腰果麻辣雞丁 	520
Wok fried chicken with cashew nuts and Sichuan sauce	
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ซอสเสฉวน	

葷.豬牛







MEAT -PORK AND BEEF

菠蘿脆皮咕嚕肉 	650
Sweet and sour pork with pineapple	
หมูผัดเปรี้ยวหวาน	
梅香咸魚蒸手剁肉餅  	650
Steamed pork patty with salted fish	
หมูสับนึ่งปลาเค็ม	
沙茶鮮淮山燜和牛臉腩 	1,280
Braised Wagyu beef cheek and Chinese yam with shacha sauce	
เนื้อวากิวแก้มวัวและกลอยจีนผัดซอสซาฉา	
九層塔珍果鵝肝牛柳粒 	1,880
Wok-fried tenderloin beef with Foie Gras, onion, cashew and basil	
เนื้อสันในผัดตับห่านและเม็ดมะม่วง	
避風塘脆皮慢煮牛肋肉	1,880
Deep-fried slow cook beef short rib with garlic, chilli and black bean	
เนื้อซี่โครงทอดผัดซอสเต้าซี่	
干煸肉崧四季豆 	380
Stir-fried string bean with minced pork, dried chili and dried shrimp	
ถั่วงอกยาวผัดหมูสับ พริกแห้ง และกุ้งแห้ง	







Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government taxes.

主食

RICE

	Small (1-2 person)	Large (4 -5 person)
蠔仔龍蝦湯泡飯配脆米 Cooked rice in lobster soup with fresh baby oyster and crispy rice ข้าวอบซุ๊ปกุ้งมังกรและหอยนางรม	420	
咸魚雞粒龍芽炒飯 Fried rice with chicken, salted fish and bean sprouts ข้าวผัดปลาเค็ม	330	720
金殿招牌炒絲苗    Summer Palace fried rice ข้าวผัดซั่มเมอร์พาเลส	380	820
瑤柱福建炒飯    Fried rice Hokkien style ข้าวผัดฮกเกี้ยน	380	820

FRIED & BRAISED NOODLES

干炒牛肉河粉  Wok-fried home-made rice noodles with beef and bean sprouts in dark soy sauce ก๋วยเตี๋ยวผัดแห้งเนื้อ	360	680
xo醬豉油皇火鴨絲炒面   Wok-fried egg noodle with roasted duck and XO sauce บะหมี่ผัดเปิดอย่างซอสเอ็กซีโอ	330	620
伊利比亞叉燒撈面   Braised egg noodles with Iberico pork, green onion and ginger บะหมี่หมูดำน้ำแดง	420	860
鮮茄濃湯牛小排湯面  Soup noodles with beef short rib and tomato บะหมี่น้ำ เนื้อซี่โครงและมะเขือเทศ	420	

Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government taxes.





菜

VEGETARIAN

金湯翠田種玉 	320
Braised winter melon topped with fried vegetable and pumpkin sauce ผักยัดไส้ผักรวมราดซอสฟักทอง	
黃耳竹笙冬瓜湯 	420
Doubled-boiled Yellow ear, bamboo pith and Winter melon soup ซุปรี่เห็ดไข่เจี๋ย	
梅菜籠仔蒸芥蘭 	420
Steamed green kale with preserved vegetables, Omni meat in bamboo basket คะน้าฮ่องกงนึ่งซอสผักดอง	
松露蛋白素炒飯 	420
Fried rice with egg white, sweet corn, vegetable ข้าวผัดเจ	
畔水芹香 	480
Wok-fried lotus root, black fungus, ginkgo, Lily bulb and baby corn รากบัวและเห็ดหูหนูผัดแปะก๊วย	
翡翠松露鮮菌卷 	580
Braised bamboo fungus, fresh mushrooms wrapped bean card skin with black truffle ฟองเต้าหู้ไส้เห็ดรวมและเห็ดไข่ซอสทรัฟเฟิล	

菜

VEGETABLE

竹笙瑤柱粉絲雜菜煲 	580
Bamboo pith, dried scallop, mixed vegetables and vermicelli with super broth in clay pot เห็ดไข่ หอยเชลล์แห้ง และ ผักรวม ตูนวุ้นเส้นหม้อดิน	
銀蛋浸娃娃菜 	420
Boiled Chinese cabbage with salted egg and century egg ผักกาดขาวตุ๋นไข่เค็มไข่เยี่ยวม้า	
避風塘素肉茄子 	420
Deep-fried eggplant with Omni meat, garlic, chilli and black bean มะเขือยาวทอดผัดซอสเต้าซี่	
鮮菌紅燒豆腐 	480
Braised tofu with fresh mushrooms เต้าหู้เจี๋ยนน้ำแดง	
時令蔬菜	420
Season vegetable (stir fried garlic 蒜茸炒, boiled 白灼, with oyster sauce 蠔油扒) ผักตามฤดูกาล (ผัดกระเทียม, ต้ม, ผัดน้ำมันหอย)	

Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government taxes.

甜.點

DESSERT

蒸/炸奶皇/蓮茸壽包	180
Steamed or deep-fried custard lotus or seed paste bun	
ชาลาเปาสีวี่ท่อนึ่ง หรือ ทอด ใส้ครีม หรือลูกบัว	
豆沙/枣茸窩餅	220
Red bean or red date pancake	
ถั่วแดง หรือ พุทราจีนทอด	
薑茶銀杏芝麻湯丸	260
Sesame dumplings and ginkgo nuts in ginger tea	
บัวลอยแปะก๊วยน้ำขิง	
紅粉胭脂甘露	260
Chilled sago and pomelo in guava cream	
สาคุส้มโอครีมนำฝรั่ง	
香芒凍布甸	260
Mango pudding	
พุตติงมะม่วง	
桃膠蛋白杏仁茶	220
Egg white almond cream with peach gum pear	
น้ำตาลดอกท้อตุ๋นครีมอัลมอนด์และไขขาว	
銀耳雪梨枸杞凍糕	180
Pear, snow fungus, dried longan and wolfberry jelly	
ลูกแพร์ และเห็ดหูหนูขาวตุ๋นลำไยอบแห้ง และวุ้นเก๋ากี้	
花生露湯丸	220
Sweetened peanut cream with sesame dumpling	
บัวลอยงาดำตุ๋นครีมถั่วหวานบด	

Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government taxes.

Dim Sum All You Can Eat

1,150++ per person

蒸

STEAMED

Ha Gao, steamed prawn dumplings
ฮะเก๋า

Siu Mai, steamed pork and Shrimp
dumpling with Shitake mushroom
and shrimp roe
ขนมจีบหมูและกุ้ง เห็ดชิตาเกะและไข่กุ้ง

Steamed barbecued pork buns
ชาลาเป่าไส้หมูแดง

Steamed black truffle dumpling with
vegetable and fresh mushrooms
เกี้ยวเห็ดทรัฟเฟิลไส้ผักรวม

Steamed chicken feet with mixed sauce
ขาไก่เนื้อซอสพิเศษ

炸

CRISPY

Deep fried shrimp Fan Gao dumpling
ผัดโก๋กุ้งทอด

Deep-fried scallop taro puffs
เผือกทอดไส้หอยเชลล์

Crispy spring rolls with king crab meat
and avocado
เปาะเปี๊ยะทอดไส้ปูและอโวคาโด

焗, 炒

BAKED, STIR FRIED

Wok fried turnip cake with X.O. sauce
ขนมผักกาดผัดซอสเอ็กซ์โอ

Bake stuffed sesame puffs with onion
and mushrooms
พายงาดำหัวหอมและเห็ด

Baked fresh milk and egg white tart
ขนมทาร์ตไข่ขาว

Barbecued pork pastry puff
พายหมูแดง

Baked coconut buns
ชาลาเป่ามะพร้าว

Please Select One,
Appetizer, Soup, Main course and Dessert

序.幕

APPETIZERS

Barbecued pork ribs with honey sauce
ซี่โครงหมูอบน้ำผึ้ง

Crispy bean curd rolls with
fresh mushroom and truffle
ฟองเต้าหู้ทอดเห็ดทรัฟเฟิล

Sliced pork with garlic and chili sauce
หมูมันวอนซอสพริกเสฉวน

Jelly fish with chilli and cucumber
ยำแมงกระพรุนน้ำมันงา

養.生

SOUPS

Sichuan hot and sour soup
with shrimps
ซุ๊ปเสฉวนกุ้ง

Double boiled Shitake mushroom and
Bok Choi soup
ซุ๊ปเจเห็ดชิตาเกะ

主菜

MAIN COURSES

Steamed kale with preserved
vegetables and Omni Meat
คะน้านึ่งซอสผักดอง

Wok-fried lotus root, black fungus,
Ginkgo berry, lily bulb and baby corn
รากบัวและเห็ดหูหนูผัดแปะก๊วย

Boiled Chinese baby cabbage with
salted egg and century egg
ผักกาดขาวตุ๋นไข่เค็มไข่เยี่ยวม้า

Fried rice chicken with salted fish
ข้าวผัดไก่ใส่ปลาเค็ม

Wok-fried egg noodle with
roasted duck and XO sauce
บะหมี่ผัดเบ็ดอย่างซอสเอ็กซ์โอ

甜.點

DESSERTS

Chilled sago and pomelo in guava cream
ลาคุลุ่มโอเคิร์มน้ำฝรั่ง

Double boiled black sesame dumpling
with ginger tea
บัวลอยน้ำขิง

點·心



DIMSUM



All prices are in Thai Baht subject to 10% service charge and applicable government tax.

蒸

STEAMED

- 香菇豚肉燒賣   160
Siu Mai with Shitake mushroom
ขนมจีบหมูเห็ดชิตาเกะ
- 瑶柱珍珠糯米雞   160
Steamed sticky rice with dried scallops, salted egg yolk
and chicken wrapped in lotus leaf
ข้าวเหนียวห่อใบบัว
- 芙蓉蟹肉餃   160
Steamed crabmeat, shrimp and egg white dumpling
เกี๊ยวเนื้อปู และไข่กุ้ง
- 水晶鮮蝦餃   180
Steamed shrimp dumpling
ฮะเก๋ากุ้ง
- 蟹皇小籠包   220
Steamed crab roe “Xiao Long Bao”
เสี่ยวหลงเปาแมนปู



Alcohol



Shellfish



Vegetarian



Pork



Chefs Yau's Signature

All prices are in Thai Baht subject to 10% service charge and applicable government tax.

蒸

STEAMED

- 松露素粉果  140
Steamed black truffle dumpling with vegetable and fresh mushrooms
เกี้ยวเห็ดทรัฟเฟิลไส้ผักรวม
- 流沙奶皇包   140
Steamed salted egg custard buns
ซาลาเปาลาวาไข่เค็ม
- 蠔皇叉燒包   140
Steamed barbeque pork buns
ซาลาเปาไส้หมูแดง
- 懷舊蛋皇千層糕 140
Steamed layered cake with salted egg yolk and coconut
ซาลาเปาชั้นไส้มะพร้าวและไข่แดงเค็ม
- 九層塔醬皇蒸鳳爪  140
Steamed chicken feet with mixed sauce and basil
ขาไก่เนื้เสฉวน



Alcohol



Shellfish



Vegetarian



Pork



Chefs Yau's Signature

All prices are in Thai Baht subject to 10% service charge and applicable government tax.

焗, 炸, 炒

BAKED, CRISPY, STIR FRIED

即焗鮮奶蛋白撻 140
Baked egg white tart with fresh milk
ขนมทาร์ตไข่ขาว

皇橋燒餅  160
Baked stuffed sesame puffs with onion, Iberico ham and mushrooms
พายงาดำไส้แฮมหมุดำ และเห็ด

菠蘿雞尾包  160
Baked coconut buns
พายมะพร้าวอบ

牛油果長腳蟹肉脆春卷   180
Crispy spring rolls with king crab meat and avocado
ปอเปี๊ยะทอดใส่ปูทิมะ

龍蝦湯鮮蝦炸粉果   180
Crispy prawn dumpling with lobster soup
ผัสนึ่งทอดพร้อมซุปรังกุ้งมังกร



Alcohol



Shellfish



Vegetarian



Pork




Chefs Yau's Signature



All prices are in Thai Baht subject to 10% service charge and applicable government tax.

焗, 炸, 炒

BAKED, CRISPY, STIR FRIED

鵝肝帶子芋角   180
Deep-fried Foie Gras and scallop taro puffs
เผือกทอดไส้ตับห่าน และหอยเชลล์

鮮蝦腐皮卷   180
Pan-fried bean curd rolls with shrimp and hotbed chives
ฟองเต้าหู้ทอดใส่กุ้ง

鮮蝦韭菜帶子餅   180
Pan-fried crispy chives scallop and shrimp pancake
ขนมก๊วยช่ายทอดใส่หอยเชลล์ และกุ้ง

XO醬炒臘味蘿蔔糕   220
Stir-fried Chinese sausage turnip cake with home-made XO chilli sauce
ขนมผักกาดผัดซอสเอ็กซีโอ

焗黑椒和牛酥  220
Black pepper Wagyu beef puffs
พายเนื้อวากิวพริกไทยดำ



Alcohol



Shellfish



Vegetarian



Pork



Chefs Yau's Signature

All prices are in Thai Baht subject to 10% service charge and applicable government tax.

腸粉

RICE NOODLES

松露鮮菌腸粉

Black truffle mushrooms rice noodle rolls

ก๋วยเตี๋ยวหลอดไส้เห็ดทรัฟเฟิล

160

香茜伊利比亞叉燒腸粉

Rice noodle rolls with Iberico BBQ pork and coriander

ก๋วยเตี๋ยวหลอดไส้หมูแดง

220

葱香蠔仔腸粉

Steamed rice noodles with fresh baby oyster and green onion

ก๋วยเตี๋ยวหลอดไส้หอยนางรม

250

金瓜脆皮鮮蝦腸粉

Crispy shrimp wrapped in pumpkin rice noodles rolls

ก๋วยเตี๋ยวหลอดฟักทองไส้กุ้งทอด

260



Alcohol



Shellfish



Vegetarian



Pork



Chefs Yau's Signature

All prices are in Thai Baht subject to 10% service charge and applicable government tax.

THANK YOU
FOR VISITING US AT



HOPE YOU ENJOY
DIM SUM AT



AMBER
1,988++
INDIVIDUAL

序幕 APPETISERS

意大利醋香鱈魚粒

Deep-fried snow fish with Balsamic vinegar sauce

ปลาหิมะทอดซอสบัลซามิก

金沙脆皮軟殼蟹

Deep-fried soft shell crab with salted egg yolk

ปูนิมทอดไข่เค็ม

脆皮燒腩仔

Crispy pork belly, spicy mustard

หมูกรอบ

養生 SOUP

濃湯花膠雞絲羹

Braised fish maw soup with shredded chicken, black fungus and tangerine peel

ซุปรกระเพาะปลาไก่เส้นน้ำขุ่น

火.藝 MAIN COURSES

黃椒醬鱈魚件

Steamed snow fish with homemade yellow chili sauce

ปลาหิมะนึ่งซอสพริกเหลือง

畔水芹香

Wok-fried lotus root, black fungus, Ginkgo, lily bulb and baby corn

รากบัวผัดแปะก๊วย

糧.主食 • RICE

蠔仔龍蝦湯泡飯配脆米

Cooked rice in lobster soup with fresh baby oyster and crispy rice

ข้าวทอดเสิร์ฟพร้อมซุปลูกุ้งมังกรและหอยนางรม

甜.點 DESSERT

焗酥皮芝麻湯丸

Black sesame dumpling with puff pastry

พายอบไส้บัวลอยงาดำ

SAPPHIRE

4,688++

INDIVIDUAL

序幕 APPETISERS

松露鮮菌脆腐皮卷

Crispy bean curd rolls with fresh mushroom and truffle

ฟองเต้าหู้ทอดใส่เห็ดรวมซอสทรัฟเฟิล

意大利醋香鱈魚粒

Deep-fried snow fish with Balsamic vinegar sauce

ปลาหิมะทอดซอสบัลซามิก

伊利亞叉燒

Char Siu -IBERICO Pork

หมูแดง

養生 SOUP

古法佛跳牆

Buddha jumps over the wall

พระกระโดดกำแพง

火藝 MAIN COURSES

蠔皇原隻廿六頭南非吉品乾鮑魚

Braised whole 23g dried South African abalone (S)

เปาฮื้อเจียนน้ำแดง

金湯翠田種玉

Braised winter melon topped with fried vegetables and pumpkin sauce

ฟักหวานผัดรวมซอสฟักทอง

糧.主食 • RICE AND NOODLE

金殿招牌炒絲苗

Summer Palace fried rice

ข้าวผัดซ่มเมอร์ฟาเลส

甜.點 DESSERT

紅粉胭脂甘露

Chilled sago and pomelo in guava cream

สาคุส้มโอครีมน้ำฝรั่ง

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

AMETHYST

THB 6,880++

(FOR 4 PERSONS)

序.幕 APPETISERS

松露鮮菌脆腐皮卷

Crispy bean curd rolls with fresh mushroom and truffle

ฟองเต้าหู้ทอดใส่เห็ดรวมซอสทรัฟเฟิล

蜜汁燒排骨

Barbeque pork ribs with honey sauce

ซีโครงหมอบน้ำผึ้ง

北京烤鴨

PEKING DUCK

Roasted whole Peking duck

เปิดปีกกึ่ง

養生 SOUP

宮庭酸辣羹

Hot and sour shrimp soup

ซุ๊ปเสฉวนกุ้ง

火.藝 MAIN CURSES

港式清蒸海石斑

Steamed fresh grouper with ginger and onion in light soya sauce

ปลาเก๋านึ่งซีอิ๊ว

金銀蛋浸娃娃菜

Boiled Chinese baby cabbage with salted egg and century egg

ผักกาดขาวตุ๋นไข่เค็มไข่เยี่ยวม้า

金殿招牌炒絲苗

Summer Palace fried rice

ข้าวผัดซ่มเมอร์พาลেস

甜.點 DESSERT

豆沙/枣茸窩餅

Red bean or red date pancake

แพนเค้กพุทราจีนทอดหรือ แพนเค้กถั่วแดงทอด

JADE

THB 28,000++

(FOR 10 PERSONS)

序.幕 APPETISERS

松露鮮菌脆腐皮卷

Crispy bean curd rolls with fresh mushroom and truffle

ฟองเต้าหู้ทอดใส่เห็ดรวมซอสทรัฟเฟิล

蒜泥白肉

Sliced pork with garlic and chili sauce

หมูพันแตงกวาซอสเสฉวน

金沙脆皮軟殼蟹

Deep-fried soft shell crab with salted egg yolk marinated

ปูนึ่งทอดผัดไข่เค็ม

黃瓜涼拌海蜇絲

Marinated cucumber and jellyfish salad

ยำแมงกระพรุนสาหร่ายเส้น

北京烤鴨

PEKING DUCK

Roasted whole Peking duck

เปิดปีกกึ่ง

養.生 SOUP

宮庭酸辣羹

Hot and sour shrimp

ซุ๊ปเสฉวนกุ้ง

火.藝 MAIN COURSES

胡椒粉絲虎蝦煲

Stir fried tiger prawns in clay pot, vermicelli and white pepper

กุ้งใหญ่อบวันเส้น

港式清蒸海石斑

Steamed fresh grouper with light soya sauce

ปลาเก๋านึ่งซีอิ๊วฮ่องกง

蠔皇花菇扣原只10頭南非鮑魚

Braised 10 heads whole abalone & shiitake mushrooms on Iceberg Lettuce

เป่าฮื้อเลี่ยนน้ำแดงเห็ดชิตาเกะ

金銀蛋浸娃娃菜

Boiled Chinese baby cabbage with salted egg and century egg

ผักกาดขาวตุ๋นไข่เค็มไข่เยี่ยวม้า

金殿招牌炒絲苗

Summer Palace fried rice

ข้าวผัดซั่มเมอร์พาลีส

甜.點 DESSERT

薑茶銀杏芝麻湯丸

Sesame dumplings and Ginkgo berry in ginger tea

บัวลอยน้ำขิง

GARNET
THB 32,000++
(FOR 10 PERSONS)

序.幕 **APPETISERS**

黃瓜涼拌海蜇絲

Marinated cucumber and jellyfish salad

ยำแมงกระพรุนสำหรับสายเส้น

醋香鱈魚粒

Deep-fried snow fish with Balsamic vinegar sauce

ปลาหิมะทอดซอสบัลซามิก

松露鮮菌脆腐皮卷

Crispy bean curd rolls with fresh mushroom and truffle

ฟองเต้าหู้ทอดใส่เห็ดรวมซอสทรัฟเฟิล

手撕沙薑雞

Shredded chicken with sand ginger and green onion oil

ไก่เส้นซอสขิง

北京烤鴨

PEKING DUCK

Roasted whole Peking duck

เป็ดปักกิ่ง

養生 **SOUP**

瑤柱杏鮑菇燴花膠

Braised fish maw soup with dry scallop and drumstick mushroom

ซุประเพาะปลากังปายน้ำขุ่น

火.藝 **MAIN COURSES**

XO醬炒蝦球北海道帶子

Wok fried Hokkaido scallops and shrimps with XO chilli sauce

หอยเชลล์ผัดกุ้งซอสเอ็กซ์โอ

豉汁蒸鱈魚

Steamed snow fish with black bean sauce

ปลาหิมะนึ่งเต้าซี่

蠔皇花菇扣原只6頭南非鮑魚

Braised 6 heads whole abalone & shiitake mushrooms on Iceberg lettuce

เป้าฮื้อเลี่ยนน้ำแดงเห็ดชิตาเกะ

蟹肉鮮菇扒西蘭花

Stir-fried broccoli topped with crab meat egg white sauce

บล็อกโคลี่ราดซอสเนื้อปูไข่ขาว

瑤柱福建炒飯

Fried rice Hokkien style

ข้าวผัดฮกเกี้ยน

甜.點 **DESSERT**

紅粉胭脂甘露

Chilled sago and pomelo in guava cream

สาคุส้มโอครีมน้ำฝรั่ง

DIAMOND
THB 38,000++
(FOR 10 PERSONS)

序.幕 **APPETISERS**

蒜泥白肉
Sliced pork with garlic and chili sauce
หมูพื้นแตงกวาซอสเสฉวน

黃瓜涼拌海蜇絲
Marinated cucumber and jellyfish with X.O. chilli sauce
ยำแมงกระพรุนสาหร่ายเส้นซอสเอ็กซีโอ

醋香鱈魚粒
Deep-fried snow fish with Balsamic vinegar sauce
ปลาหิมะทอดซอสบัลซามิก

手撕沙薑雞
Shredded chicken with sand ginger and green onion oil
ไก่เส้นซอสชিং

港式化皮乳豬
SUCKLING PIG
Roasted Suckling pig
หมูหัน

養生 **SOUP**
伊利亞火腿响螺燉老雞
Double-boiled sea conch soup with Iberico ham and chicken broth
ซุปร๋อหอยสังข์ตุ๋นแฮม

火.藝 **MAIN COURSES**
上湯薑葱焗波士頓龍蝦伊面
Braised Boston lobster with ginger, green onion with E-FU noodles
กุ้งมังกรผัดบะหมี่อีฟู

蠔皇原隻6頭南非鮑魚
Braised 6 heads whole abalone & shitake mushrooms on Iceberg lettuce
เป่าฮื้อเจียนนํ้าแดงเห็ดชิตาเกะ

清蒸東星斑
Steamed fresh red grouper with light soya sauce
ปลาเก๋าแดงนึ่งซีอิ๊วฮ่องกง

瑤柱鮮菇扒露笋
Stir fried green asparagus topped with dry scallop sauce
หน่อไม้ฝรั่งราดซอสกังปวย

XO醬絲油皇火鴨絲炒面
Wok-fried egg noodle with roasted duck and XO sauce
บะหมี่ผัดเป็ดย่างซอสเอ็กซีโอ

甜.點 **DESSERT**
薑茶銀杏芝麻湯丸
Sesame dumplings and ginkgo berry in ginger tea
บัวลอยน้ำชিং

SIGNATURE COCKTAIL

Smoked Bijou <i>Mezcal, Green Chartreuse, Vermouth, lemon bitters</i>	450
Sake Smash <i>Sake, kumquats, Shiso leaf, sugar, lime</i>	390
Bee Botanicals <i>Gin infused chamomile, bee pollen, lemon, egg white, soda</i>	390
Yuzu Italicus Spritz <i>Bergamot liqueur, Prosecco, yuzu green tea foam</i>	550
Night Breakfast <i>Vodka infused butter, Cointreau, orange jam, lime</i>	390
Lychee Ginger Martini <i>Sake, gin, lychee, lime, ginger cordial</i>	450
Geisha <i>Sake, watermelon shrub, white vermouth, lime, tonic water</i>	450

CLASSIC COCKTAIL

Manhattan <i>Bourbon, sweet vermouth, Angostura bitters</i>	390
Negroni <i>Campari, sweet vermouth, gin</i>	390
Black Russian <i>Vodka, Kahlua</i>	370
Bloody Mary <i>Vodka, tomato juice, lemon, hot sauce, salt, pepper</i>	390
Mojito <i>Rum, lime, mint, sugar, soda water</i>	370
Espresso Martini <i>Vodka, coffee liqueur, espresso, simple syrup</i>	450
Singapore Sling <i>Gin, D.O.M., cherry brandy, lime, grenadine, soda</i>	370
Rusty Nail <i>Whisky, Drambuie</i>	390
Mai Tai <i>Light rum, dark rum, orange curacao, lime, almond syrup</i>	390

All prices are in Thai Baht subject to 10% service charge and applicable government tax.

MOCKTAIL

Mango & Carrot 250
Mango, carrot. orange, black pepper, agave

Lychee Elderflower Mojito
Mint leaves, lychee, elderflower, lime, tonic water

Banana Colada
Banana, colada mix

Summer Night
Watermelon, lime, lemongrass cordial, ginger beer

Matcha Time
*Sparkling matcha coconut water, Bee Pollen syrup
lime juice, matcha foam*

Summer Breeze
*Watermelon juice, coconut juice,
lime juice, dragon fruit*

FRESHLY SQUEEZED
and BLENDED JUICE

Strawberry & Kiwi 220
Banana & Mango
Orange & Lemon
Pineapple & Melon
Watermelon & Coconut

Freshly squeezed juice 190
Watermelon, orange, mango, carrot, coconut, lemon

Chilled fruit juice 170
Apple, pineapple, guava, tomato

APERITIF

Campari 350
Carpano Antica Formula 400
Martini Vermouth 300
Pimm’s No. 1 350
Ricard 350

GIN

Beefeater - England 350
Bombay Sapphire - England 350
Hendrick’s - Scotland 450
Iron Balls - Thailand 400
Tanqueray - England 350

VODKA

Absolut Blue - Sweden 350
Belvedere - Poland 450
Ciroc - France 450
Grey Goose - France 450

TEQUILA & MEZCAL

Don Julio Reposado 550
Jose Cuervo Silver Blanco 300
Patron Silver 450

All prices are in Thai Baht subject to 10% service charge and applicable government tax.

LIQUEUR

Amaretto	350
Bailey’s Cream	
Benedictine	
Cointreau	
Drambuie	
Frangelico	
Galliano	
Grand Marnier	
Italicus	
Kahlua	

RUM

Bacardi - <i>Founded in Cuba</i>	350
Diplomatico - <i>Venezuela</i>	450
Havana7 - <i>Cuba</i>	390
Zacapa 23 - <i>Guatemala</i>	590

SCOTCH WHISKY & BOURBON

Chivas Regal	350
Johnnie Walker Black	350
Johnnie Walker Blue	900
Glenfiddich 12	450
Glenlivet 12	450
Lagavulin 16	700
Macallan 12	700
Jim Beam	300
Maker’s Mark	450

COGNAC

Hennessy VSOP	500
Hennessy XO	1,100
Rémy Martin VSOP	450
Rémy Martin XO	900
Martell VSOP	450

DIGESTIF

Amaro Averna	350
Dow’s Fine Tawny Port	350
Fernet Branca	350
Grappa Amarone	450
Grappa Nonino Moscato	450
Limoncello	350
Sambuca	350
Tio Pepe Sherry	350

BEER

Asahi - <i>Japan</i>	250
Corona - <i>Mexico</i>	350
Franziskaner - <i>Germany</i>	300
Heineken - <i>Netherlands</i>	250
Heineken 0.0 - <i>Netherlands</i>	250
Singha - <i>Thailand</i>	250
Tsingtao - <i>China</i>	370

All prices are in Thai Baht subject to 10% service charge and applicable government tax.

SOFT DRINK

Coke, Diet Coke, Coke Zero	140
Sprite, Fanta Orange	
Schweppes Tonic, Soda	
Schweppes Ginger Ale	

MINERAL WATER

Acqua Panna (250 ml)	150
Acqua Panna (750ml)	280
Evian (330 ml)	170
Evian (750 ml)	280
Evian sparkling (330 ml)	170
Evian sparkling (750 ml)	280
San Pellegrino (250 ml)	150
San Pellegrino (750 ml)	280

HOT AND COLD BEVERAGE

Americano	140
Cappuccino	150
Decaffeinated coffee	140
Double espresso	160
Double macchiato	160
Espresso / Macchiato	140
Hot chocolate	150
Latte	150

TEA SELECTION

Chamomile	170
Darjeeling	
Earl Grey	
English breakfast	
Green tea	
Oolong	
Chrysanthemum	190
Royal Oolong	190

Jet lag? Timeshifter has your new time zone covered.

At InterContinental Bangkok, we want you to be at your best when you travel.
Try Timeshifter® on your way home or on your next trip to reduce jet lag. It's on us.



All prices are in Thai Baht subject to 10% service charge and applicable government tax.

名茶

TEA LIST



白茶

WHITE TEA

White tea is a type of tea that has a delicate flavor and is naturally low in caffeine. The finest leaves are harvested at the start of the spring season. Calming and elegant with health benefits consisting of antioxidants, decreases risk of heart disease and cancer, and can help you lose weight. White tea is suitable to pair with mild-flavored foods and desserts.



ARUN *Organic tea, Chiang Mai* 570
(Award winning tea 2021/ Gourmet Medal)

Arun means morning, plucked in the early morning of our garden's most prized tea, fresh and delicate honey, floral and green notes very soothing to drink.



SAYUN *Organic tea, Chiang Mai* 560
(Award winning tea 2021/ Gourmet Medal)

Sayun means evening, plucked in the late afternoon of our garden's most prized tea, toasted, fruity and floral notes very soothing to drink.



WHITE BAI MU DAN 320
Organic tea, Chiang Rai

An ethereal tea bud along with the first 2 leaves picked and processed as per the traditional white tea method. It has a very enjoyable taste with hints of spices and argues.



LONG LIFE BROW 290
Unique Blended tea

White silver needles, this tea is a treasure amongst all tea you can find because of its rare harvest and only the tenders part of the buds can be used.



LYCHEE WHITE PEONY 250
Unique Blended tea

White tea from China, scented with an alluring hint of lychee. Enhances the tea's floral fragrance to tantalize your taste buds. Perfectly suitable with dessert.



BEEEE CALM 220
Unique Blended tea

The organic chamomile tea with honey and vanilla flavoring. It is a velvety, sweet and subtle floral tea, perfectly enjoyed in the evening.

All prices are in Thai Baht subject to 10% service charge and applicable government tax.

綠茶

GREEN TEA

Green tea is a type of tea that is harvested and then quickly preserved allowing the leaves to oxidize after picked. Green tea benefits to ease nervous tension, break down saturated fat, lower the risk of cancer, reduce cholesterol and increase circulation, brain function and many other impressive benefits, Green tea is suitable to drink as an aperitif and pairing with soup or a light meal.



ROOIBOS 320
Organic tea, Chiang Rai

A South African favorite bush herb, Rooibos tea has gain popularity as a delicious and healthy beverage. It is a flavorful, caffeine-free alternative to green tea with an incredibly smooth licorice aroma and a natural sweetness and a slightly nutty taste.



HOJICHA 260
Organic tea, Chiang Rai

The tea roasted after the leaves are steamed. Along with removing all bitterness, the roasting process gives Hojicha its signature earthy aroma, its reddish-brown color and a unique smoky taste.



PLAYFUL PEAR 230
Unique Blended tea

A perfect combination of Sencha and Himalayan green tea, paired with pear. It is not only a playful as pun intend, it is also a simply perfect cup of tea in summer time suitable with pastry and sweets.



JASMINE MONKEY KING 280
Elegant tea

A marvelous handpicked green tea composed of the finest quality buds and young leaves, blended with sensual night-blooming jasmine with a touch of floral sweetness.



THIDA 240
Organic tea, Chiang Mai

Semi hand roasted whole leaf. Refreshing, light and clean. Delicate balance of grassy notes and natural earthiness, accompanied by a fresh floral and nutty taste.



GINSENG BEAUTY 220
Unique Blended tea

Premium green tea infused with Ginseng root. It is well known for its alleged ability to boost energy. Bring the best of both worlds in a cup and make you beautiful inside and out.

All prices are in Thai Baht subject to 10% service charge and applicable government tax.

烏龍

OO LONG TEA

Oolong tea is a traditional Chinese tea made from the partially oxidized leaves of the *Camellia sinensis* plant. It combines the qualities of dark and green teas, giving it several purported health benefits. For example, consuming oolong tea may aid in weight loss and reduce stress. Oolong tea is suitable to pair with meats and spicy dishes.



TI KUAN YIN

470

Organic tea, Chiang Rai

The superior oolong tea boasting large leaves roll into emerald 'pearls' that exhale a flowery fragrance and a lightly astringent infusion.



QUEEN BERRY

330

Organic fruit tea

A tea with the aroma of natural sweetness and the flavor of enticing tangy. Taste fantastically brewed in hot or cold. The berry enhances to tantalize your taste buds.



OSMANTHUS OOLONG

320

Organic tea, Chiang Rai

A fragrant tea infused with the aroma of tiny yellow Osmanthus flowers are giving a flowery orange argue, smooth aroma and a nice refreshing mouthfeel flavor to the tea.



LHONG LAI

250

Organic tea, Chiang Mai

As it instills a sense of longing true to its name. A unique tea with a hint of exotic floral, green forest, grapes, apricots and honey. The taste is a mesmerizing aroma.



MONKEY PINCH

220

Unique Blended tea

A lightly roasted pure Ti Kuan Yin Oolong tea from Anxi, China. It has a perfect balance of floral and fruit aftertaste. It is a perfect for whoever without any experience of Chinese tea.

All prices are in Thai Baht subject to 10% service charge and applicable government tax.

紅茶

BLACK TEA

Black tea contains a group of polyphenols that have antioxidant properties. Consuming antioxidants may help decrease the risk of chronic disease and improve your overall health. Studies have found that regularly drinking black tea may help reduce the risk of heart disease. Black tea is well suited to full-flavored foods as meat or spicy dishes.



YI XING BLACK
Organic tea, Chiang Rai

470

Spring harvested tea leaves from the middle mountains of Simoa province, China. This tea had enveloped a malty sweet taste and lovely fragrance with hints of chocolate and flowers.



YI WU TIGER MOUNTAIN

450

RIPE PU ERH 2021 *Organic tea, Chiang Rai*

The tea is carefully rolled into pellets one leaf to one bud. They had developed a malty sweet tastes and lovely fragrance with a hint of chocolate and flowers. It contains caffeine, which stimulates the central nervous system, heart, and muscles.



LA VIE EN ROSE
Unique Blended tea

250

A rose shells, rose bud and black tea blended. Distinctly rosy with a complex layer of earthy sweetness. Delightfully floral taste with hues of roses & undertone of fruity, sweetness enveloped with a slight tartness.



SILK BLACK

240

Organic tea, Chiang Mai

The signature premium black tea, delicate and silky smooth with sweet floral, honey and fruity notes in a beautiful amber liqueur.



TOWERING KUNG FU
Unique Blended tea

230

A signature premium black tea from China. An extraordinary craft, strong woody and earthy aroma with a pleasant bitterness like a charming man. It is perfect to serve as after meal.



NIN BLACK

220

Organic tea, Chiang Mai

Very velvety and sweet with warm woody, malty, vanilla and honey notes in an amber liqueur.

All prices are in Thai Baht subject to 10% service charge and applicable government tax.