

Main Course



31. 肉碎麻婆豆腐
Mapo Tofu with Minced
Pork- Sichuan Style (N)(P)(SF)
เต้าหู้หม่าฝ่อ

32. 上汤菠菜
Braised Chinese Spinach with
Garlic and Superior Broth
ผักบว้ยเล้งกระเทียม



33. 素式鼓油皇炒面
Wok-fried Noodles with
Vegetables and Soy Sauce
บะหมี่ผัดเจ

34. 扬州炒饭
Yangzhou Fried Rice with
BBQ Pork and Shrimps (N)(P)(SF)
ข้าวผัดหยางโจวหมูแดงและกุ้ง

Dessert



35. 冻密瓜西米露
Chilled Sago with
Cantaloupe Cream
สาคุแคนตาลูป

36. 姜茶汤圆
Rice Dumplings in Ginger Tea (N)
บัวลอยน้ำจิง



37. 杨枝甘露
Chilled Mango Sago Cream with Pomelo
สาคุมะม่วงลิ้มโอ

香宮

Shang Palace



SHANGRI-LA
BANGKOK

89 Soi Wat Suan Plu, New Road, Bangrak, Bangkok, 10500, Thailand.
Tel: +66 2236 7777 email: bangkok@shangri-la.com
www.shangri-la.com/bangkok

ALL YOU CAN EAT DIM SUM

Steamed Dim Sum



01. 水晶蝦餃皇
Steamed Shrimp
Dumpling (SF)
ฮะเก๋ากุ้ง
02. 鮮蝦燒賣
Steamed Prawn Siew Mai (SF)
ขนมจีบกุ้ง
03. 鮮魚吃鮮蝦
Steamed Fish Stuffed
with Minced Shrimp (SF)
เนื้อปลาสดใส่กุ้งนึ่ง
04. XO 醬蒸鳳爪
Steamed Chicken Feet
in XO Sauce (N)(P)(SF)
ขาไก่หนังซอสเอ็กซีโอ
05. 豉汁蒸排骨
Steamed Pork Ribs with
Black Bean Sauce (P)
ซี่โครงหมูหนังดำ
06. 紫菜鮮蝦扎
Steamed Seaweed Rolls
with Minced Shrimp (SF)
สาหร่ายห่อกุ้งนึ่ง
07. 槐菜素粉果
Steamed Vegetable and
Mushroom Dumplings (V)
ผักกาดใส่ผักและเห็ดหอม
08. 貴妃叉燒包
Steamed Barbecued
Pork Buns (N)(P)
ชาลาเปาไส้หมูแดง
09. 香滑奶黃包
Steamed Sweet Cream Buns
ชาลาเปาไส้ครีม
10. 燒鴨珍珠雞
Steamed Sticky Rice
with Roasted Duck and Chicken (N)
ข้าวเหนียวห่อใบบัว

Rice Roll



11. 叉燒皇腸粉
Steamed Rice Rolls with
Honey Glazed Pork (N)(P)
ก๊วยเตี๋ยวห่อหมูแดง
12. 鮮蝦滑腸粉
Steamed Rice Rolls with Shrimp (SF)
ก๊วยเตี๋ยวห่อกุ้ง

Congee



13. 皮蛋瘦肉粥
Congee with Minced
Pork and Preserved Egg (P)
โจ๊กหมูไข่เยี่ยวม้า
14. 火鴨粥
Congee with
Diced Duck (N)
โจ๊กเป็ด
15. 白粥
Plain Congee
โจ๊กเปล่า

BBQ Corner



16. 脆皮燒肉
Crispy Pork (P)
หมูกรอบ
17. 蜜汁叉燒
Honey Glazed Pork Char Siew (N)(P)
หมูแดงเลิครส

Appetizers



18. 麻香海蜇
Marinated Jelly Fish with
Sesame Oil Dressing (SF)
แมงกะพรุนน้ำมันงา
19. 手拍麻辣黃瓜
Cucumber Salad
"Sichuan Style" (N)(SF)
ยำแตงกวาสไตล์เสฉวน

Soup



20. 四川海皇酸辣湯
Hot and Sour Soup
with Seafood (N)(SF)
ซุ๊ปเสฉวนทะเล
21. 養生珍菌杞子湯
Double Boiled
Mushroom Soup (V)(A)
ซุ๊ปเห็ดสมุนไพรเก๋ากี้
22. 雞茸粟米羹
Chicken Sweet
Corn Soup
ซุ๊ปข้าวโพดเนื้อไก่

Pan /Deep Fried/Baked Dim Sum



23. 什菜炸春卷
Deep-fried Vegetable
Spring Rolls (VE)
ปอเปี๊ยะเจ
24. 芝麻香蝦卷
Deep-fried Shrimp and
Sesame Spring Rolls (SF)
ปอเปี๊ยะกุ้งหลิน
25. 香炸韭菜果
Deep-fried Green
Chive Pastries (P)
ก๊วยซ่าทอด
26. 家鄉鹹水角
Deep-fried Mince
Pork Turnovers (P)
ห่าน ลุย ก๊อถ
27. 蜂巢荔芋角
Deep-fried Mashed
Taro with Seafood (P)(SF)
เผือกทอดสอดไส้ทะเล
28. XO 醬炒萝卜糕
Stir-fried Turnip Cakes
with XO Sauce (P)(SF)
ขนมผักกาดผัดซอสเอ็กซีโอ
29. 香炸素餃子
Deep-fried Vegetable
Dumplings (VE)
เกี๊ยวซ่าไส้ผัก
30. 酥皮迷你蛋塔
Baked Mini Egg Tarts
ทาร์ตไข่