

# CAPTURE THE REFINED FLAVOURS

Executive Chinese Chef Tan Kwang Aik's creations are the tried and tested results of his creativity and determination with an absolute aim to capture the refined flavours of Cantonese cuisine.







川式酸菜鱼 Slow Cooked Whole Grouper Casserole (A) Pickled Vegetables, Hot and Sour Broth ปลาเก๋าสไตล์เสฉวน

1,888



#### 怪味八爪鱼

Magic Octopus (SF) (N)
Aromatic Braised Octopus,

Spiced Peanut ปลาหมึกถั่วปรุงรส















#### 竹笼肉蟹蒸米糕

# Crab Sticky Rice (P)(A)(SF) Steamed with Minced Pork

Steamed with Minced Pork in Bamboo Basket ข้าวเหนียวเนื้อปู





# 鲍鱼婆参鹅脚煲

Goose Feet (P)(A)(SF)
Braised with Abalone and Sea Cucumber
ขาห่านปลิงทะเลเป๋าฮื้อน้ำแดง

1,400



### 鹌鹑蛋红烧肉

Clay Pot Pork (P)(A)(SF) Stewed with Quail Eggs and Spices หมูสามชั้นตุ๋นหม้อดิน

588

Our produce and cuisine is Rooted in Nature, featuring the finest locally and ethically sourced ingredients.

(VE) Vegan (V) Vegetarian (N) Nuts (GF) Gluten Free (P) Pork (A) Alcohol (SF) Seafood

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

#### 头盘

# APPETIZER

12

#### 鲜果虾球沙拉

Prawn Salad (sf) Crispy Fried Prawns with Fresh Fruit กุ้งทอดครีมสลัดผลไม้

668

13

### 冰梅酱红樱茄

# Cherry Tomatoes (GF) \( \square\) Cherry Tomatoes infused

Cherry Tomatoes infused with Preserved Plum and Calamansi Lime มะเขือเทศราชินีเชื่อมบ๊วยและส้มคาลามันซี









# 港式点心拼盘

Dim Sum Platter (P)(SF)
Combination of Signature Cantonese Dim Sum ติ่มซำรวมมิตร

528



### 黄金脆豆腐

#### Silken Tofu (VE)

Fried Salt and Pepper เต้าหู้ทอดกรอบ

388



#### 麻香裙带菜

#### Wakame Salad (VE)

Tossed with Vinaigrette Sesame Dressing สลัดสาหร่ายวากาเมะ



# 19

### BARBECUE CORNER

#### 北京烤鸭配薄饼(一鸭两吃)

Traditional Peking Duck (N) (SF) 🗹

2,288

#### FIRST COURSE

第一道: 片皮鹅

Sliced Crispy Skin, Chinese Pancake, Japanese Cucumber, Scallion, Homemade Hoisin Sauce หนังเป็ดเสิร์ฟพร้อมแป้งแพนเค้กและเครื่องเคียง

#### SECOND COURSE

第二道: 请选择鸭肉的制作方法

Please Select Your Preferred Duck Meat Preparation:

梅酱烤鴨腿 (N)(A)(SF)

Roasted Duck served with Plum Sauce น่องเป็ดย่างเสิร์ฟพร้อมซอสบ๊วย

Or

姜蔥炒鸭肉 (N)(A)(SF)

Stir-fried Duck with Ginger and Spring Onions เนื้อเป็ดผัดขึ่งและต้นหอม



### 片皮乳猪(两食)

Roasted Suckling Pig (P)(A)(SF) หมูหัน

3,222

#### FIRST COURSE 第一道:

Chinese Pancake, Japanese Cucumber, Scallion, Homemade Hoisin Sauce

### 蜜汁叉烧

Pork Char Siew, Honey Glazed

(P)(N)(A)(SF) หมูแดงเลิศรส





# 香宫烧味拼盘

#### Shang Palace Barbeque Platter

(P)(N)(A)(SF)

Crispy Pork, Pork Char Siew, Roasted Duck and Jelly Fish ออเดิร์ฟร้อนแชงพาเลซ

788



# SOUP

### 羊肚菌清鸡汤

Chicken Consommé (GF) Morel Mushrooms ซุปไก่ตุ๋นเห็ดมอเรล

988

#### 杞子竹笙炖花胶汤

Fish Maw Bamboo Pith (A) Double Boiled with Chinese Herbs Broth ซุปกระเพาะปลาสดเยื่อไผ่ยาจีน

588

# 养生珍菌杞子湯

Healthy Mushrooms (VE)
Double Boiled with Goji Berries

ซุปเห็ดสมุนไพรเก๋ากี้

288

### 番茄豆腐汤

Tomato (VE)(GF) ✓ Silken Tofu, Celery ซุปมะเขือเทศเต้าหู้อ่อนสาหร่ายวากาเมะ





#### 四川海鲜酸辣汤

Imperial Hot and Sour (N)(A)(SF)
Braised with Seafood, Sichuan Style

ซุปเสฉวนทะเล

388





# 椰盅佛跳墙

#### Buddha Jumps into the Coconut(A)(SF)

Abalone, Sea Cucumber, Fish Maw, Dry Scallop, Black Chicken and Morel Mushrooms

พระกระโดดกำแพง

1,888

# ABALONE, SEA CUCUMBER, BIRD'S NEST



31

#### 黄焖花胶鲍鱼

Abalone Fish Maw (sf) (A)
Braised Abalone in Golden Broth
กระเพาะปลาเป๋าฮื้อ

2,900

32

# 黑松露煎辽参

### Superior Sea Cucumber

(SE)(A)

Pan-fried Sea Cucumber with Shrimp Paste and Black Truffle

ปลิงทะเลยัดไส้กุ้งเห็ดทรัฟเฟิล

2,600





Our produce and cuisine is Rooted in Nature, featuring the finest locally and ethically sourced ingredients.

(VE) Vegan (V) Vegetarian (N) Nuts (GF) Gluten Free (P) Pork (A) Alcohol (SF) Seafood

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



- 36 蟹类 Crab ปู
  428 per 100gm
- 37 泰国蓝河虾 Thai Blue River Prawn ✔ กุ้งแม่น้ำ 348 per 100gm

#### 烹饪方法 Cooking Style วิธีการปรุง

- 38 水煮 Poached, Superior Soya Sauce (A) ลวกเสิร์ฟพร้อมซอสซีอิ๊ม
- 39 避风塘炒 Stir-fried with Crispy Garlic, Shallot (A) ผัดหอมแดงและกระเทียมทอดกรอบ
- 40 上汤焗 Baked with Superior Stock (A) อบยอดซุป
- 41 新加坡黑椒炒 Wok-fried, Black Pepper, Singapore Style (A) ผัดพริกไทยดำ
- 42 奶油蛋丝 Wok-fried, Butter Milk, Egg Floss ម័ព្យប្រើប្រើ



- 47 港式清蒸 Steamed, Hong Kong Style (A) นึ่งซีอิ๊วสไตล์ฮ่องกง
- 48 蒜茸蒸 Steamed with Garlic (A) นึ่งกระเทียม
- 49 油漫 Deep-fried (A) ทอด
- 家乡式 Stewed Hometown Style with Hua Tiao Wine (A)(SF) ตุ๋นเหล้าจีนสไตล์พื้นบ้าน



## 甜酸菠萝虾球

Sweet and Sour Prawn (SF)
Tossed with Bell Pepper and Pineapple กุ้งผัดเปรี้ยวหวาน

648

### 川汁虾球帶子西兰花

Sichuan Duo Seafood (N)(A)(SF)
Wok-fried Prawn and Scallops with Broccoli กุ้งและหอยเชลล์ผัดบร็อคโคลีซอสเสฉวน

888

Our produce and cuisine is Rooted in Nature, featuring the finest locally and ethically sourced ingredients. (VE) Vegan (V) Vegetarian (N) Nuts (GF) Gluten Free (P) Pork (A) Alcohol (SF) Seafood All prices are in Thai Baht and are subject to 10% service charge and applicable government tax.







### 腰果宫保鸡丁

# Kung Pao Chicken (N)(A) Wok-fried with Sun Dried Chilli

Wok-fried with Sun Dried Chill and Cashew Nuts

ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์



# 川式辣子鸡

# Sichuan Chilli Chicken (N)(A) Deep-fried Chicken with Mountain Sun Dried Chilli

Deep-fried Chicken with Mountain Sun Dried Chill and Sichuan Pepper Salt

ซี่โครงอ่อนไก่ทอดพริกเสฉวน



#### 牛肉、羊肉、猪肉

# BEEF, LAMB, PORK







#### 黑椒牛柳粒

Black Pepper Beef (A)(SF) Stir-fried Diced Beef with Capsicums เนื้อสันในผัดกระเทียมพริกไทยดำ

868



#### 意大利香醋排骨

Balsamic Pork Ribs (P) Wok-tossed with Balsamic Sauce

Wok-tossed with Balsamic Sauce ซี่โครงหมูผัดซอสบัลซามิก

568



#### 金盞蒜片爆和牛

Wagyu Beef (A)
Stir-fried Stockyard Wagyu Beef with Garlic
เนื้อวากิวผัดกระเทียม

1,288



#### 十三香焗澳洲羊排

Wok-seared
Australian Lamb Rack(SF)
Marinated with 13 Spices

ซี่โครงแกะออสเตรเลียอบเครื่องเทศ

1,088





#### 豆腐类

# TOFU



虾胶蒸豆腐 Shrimp Tofu (A)(SF)
Steamed Tofu with Minced Shrimp

เต้าหู้ยัดไส้กุ้งนึ่ง

388







# 蟹扒琵琶豆腐

Lute Tofu (A)(SF)
Deep Fried Homemade Tofu with Crab Meat and Egg White Sauce เต้าหู้ทอดซอสไข่ขาวเนื้อปู

428



川式麻婆豆腐 Mapo Tofu (N)(P)(A)
Slow Cooked with Minced Pork,

Sichuan Style เต้าหู้หม่าผ่อ

388





Our produce and cuisine is Rooted in Nature, featuring the finest locally and ethically sourced ingredients. (VE) Vegan (V) Vegetarian (N) Nuts (GF) Gluten Free (P) Pork (A) Alcohol (SF) Seafood





姜汁炒芥兰

Hong Kong Kai Lan (VE)(A) Stir-fried with Ginger

คะน้าฮ่องกงผัดซอสขิง



蒜茸通心菜 Morning Glory (VE)(A) \( \square\) Wok-fried with Garlic

328

328

ผักบุ้งผัดกระเทียม

鲜冬菇扒时蔬

Shitake Mushrooms (A)(SF) Sautéed with Seasonal Vegetables in Oyster Sauce เห็ดหอมผัดผักตามฤดูกาล



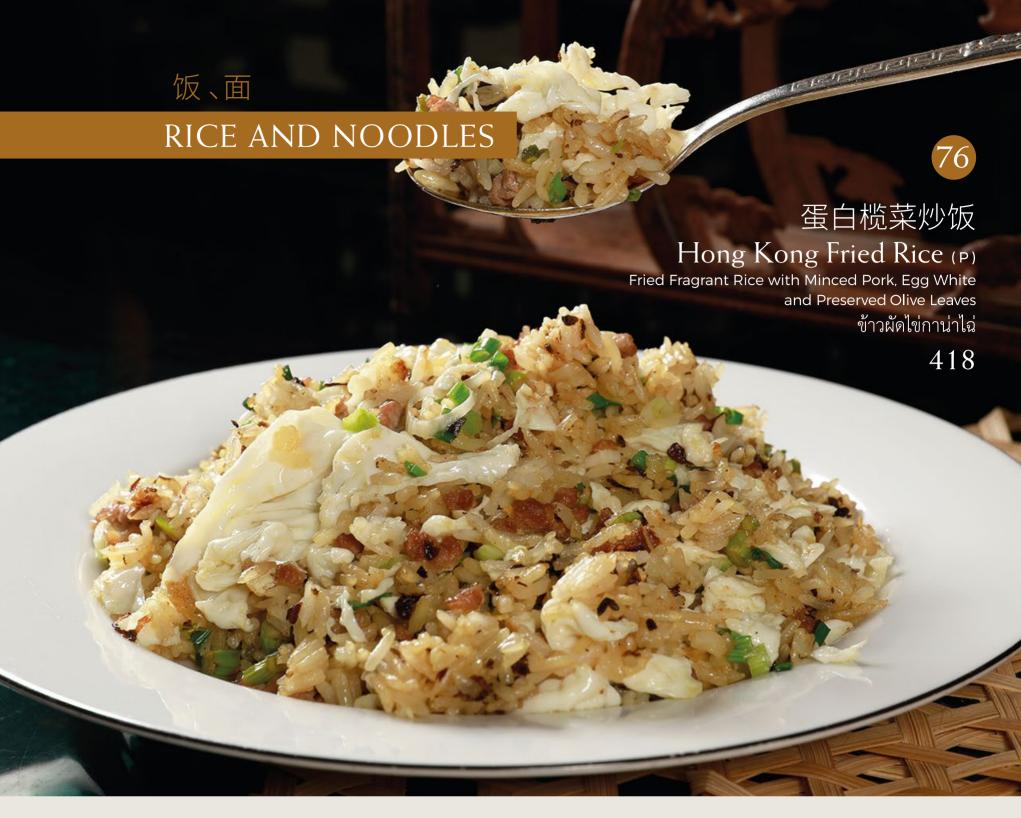
鱼香茄子煲

Salted Mackerel with Eggplant (A) Sautéed with Minced Chicken and Chilli Paste

มะเขื่อยาวไก่สับและปลาเค็มอบหม้อดิน

328







#### 龙虾面

#### Lobster Noodles (A)(SF)

Braised Lobster with Crispy Onion and Lobster Juice กุ้งมังกรหอมใหญ่ทอดกรอบอบยอดซุป

4,288



#### 扬州炒飯

Yang Zhou Fried Rice (P)(N)(SF) Wok-fried Fragrant Rice with Shrimp and BBQ Pork ข้าวผัดหยางโจวหมูแดงและกุ้ง

428



#### 黑胡椒海鲜炒乌冬面

# Black Pepper Thick Noodles (SF) Wok-fried with Seafood and Black Pepper

Wok-fried with Seafood and Black Pepper ผัดอุดังทะเลพริกไทยดำ

488



#### 鲜虾福建炒面

# Fukien Noodles (P)(N)(SF) Wok-fried with Prawn, Pork Char Siew and Chives

Wok-fried with Prawn, Pork Char Siew and Chives บะหมี่ฮกเกี้ยนกุ้งและหมูแดง



### 猪油渣捞面

#### Pork Lard Noodles (P) (A) (SF)

Tossed Egg Noodles with Crispy Pork and Soya Sauce บะหมี่ผัดกากหมู

548







# 金鱼燕窝

Goldfish Bird's Nest Bird's Nest in Red Date Syrup รังนกเสิร์ฟกับวุ้นลูกพีชในน้ำเชื่อม







### 杨枝甘露

Mango Purée ✓ Chilled, served with Sago and Pomelo สาคูมะม่วงส้มโอ

228



### 香脆豆沙锅饼

Traditional Pancake (N) ✓ Filled with Red Bean Paste วอแป๋งถั่วแดง

268

Our produce and cuisine is Rooted in Nature, featuring the finest locally and ethically sourced ingredients.

(VE) Vegan (V) Vegetarian (N) Nuts (GF) Gluten Free (P) Pork (A) Alcohol (SF) Seafood

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



# JASMINE

港式点心拼盘

Signature Dim Sum Platter (P)(SF)

ติ่มซำรวมมิตร

四川海鲜酸辣汤

Imperial Hot Sour Seafood Soup (A)(N)(SF)

ซุปเสฉวนทะเล

奶油大生虾

Wok-fried River Prawn with Butter Milk Sauce (SF)

กุ้งแม่น้ำผัดซอสเนย

什菌菇炒牛柳丝

Stir-fried Shredded Beef with Assorted Mushrooms (A)

เนื้อเส้นผัดเห็ดรวม

黑椒炒鹅片

Wok-fried Black Pepper Goose Meat with Capsicums (A) (SF)

ห่านผัดพริกไทยดำ

鲜虾福建炒面

"Fukien Noodles" (P)(SF)(N)

Wok-fried Noodles with Prawn, Pork Char Siew and Chives

บะหมี่ฮกเกี้ยนกุ้งและหมูแดง

杨枝金露

Chilled Mango Sago Cream with Pomelo

สาคูไอศกรีมมะม่วงส้มโอ

1,988++ PER PERSON FOR A MINIMUM OF TWO PEOPLE

# PU ER

香宫烧味拼盘

Shang Palace Barbeque Platter (P) (N)(SF)(A)

ออเดิร์ฟร้อนรวมมิตร

鲜果虾球沙拉

Crispy Fried Prawns with Fresh Fruit (SF)

กุ้งทอดครีมสลัดผลไม้

鮑鱼蟹肉鱼肚羹

Braised Abalone Fish Maw Soup (SF)(A)

ซุปกระเพาะปลาเนื้อปูเป๋าฮื้อ

红烧海参扣鹅掌

Braised Goose Palm and Sea Cucumber with Superior Oyster Sauce (A)(SF)

ขาห่านปลิงทะเลน้ำแดง

意大利香醋排骨

Wok-tossed Pork Rib with Balsamic Vinegar (P)

ซี่โครงหมูผัดซอสบัลซามิก

港式清蒸笋壳鱼

Steamed Soon Hock Fish – Hong Kong Style (A)

ปลาปู่นึ่งซีอิ๊วสไตล์ฮ่องกง

大澳虾酱鲜虾炒饭

Fried Rice and Shrimps with Tai-O Shrimp Paste (SF)(N)

ข้าวผัดกุ้งกะปิไท่โอ

密瓜西米露

Chilled Sago and Cantaloupe Milk

สาคูผลแคนตาลูป

2,588++ PER PERSON FOR A MINIMUM OF TWO PEOPLE

# TIE GUAN YIN

鲜虾西多司

King Prawn Toast with Lime Dressing (SF) สลัดเกี๊ยวซ่ากุ้งใหญ่

白云蟹肉燕窝

Braised Bird's Nest Soup with Crab Meat and Egg White (A)(SF) ซุปรังนกเนื้อปูและไข่ขาว

脆皮烧肉拼蜜汁叉烧

Cantonese Crispy Pork | Honey Glazed Pork Char Siew (p)(N)(SF)(A) หมูกรอบและหมูแดงอบน้ำผึ้ง

碧绿鲍鱼海参

Braised Abalone with Sea Cucumber and Vegetables (SF)(A) เป๋าฮื้อปลิงทะเลยอดผักน้ำแดง

港式清蒸青斑

Steamed Black Grouper – Hong Kong Style (A) ปลาเก๋าดำนึ่งซีอิ๊วสไตล์ฮ่องกง

黑椒牛柳粒

Sautéed Stockyard Wagyu Beef with Black Pepper Sauce (A) เนื้อวากิวผัดซอสพริกไทยดำ

松露野菌焖伊面

Braised Ee-Fu Noodles with Wild Mushrooms and Black Truffle Oil (A)

อีหมี่ซอสเห็ดทรัฟเฟิล

姜茶汤圆

Rice Dumplings in Ginger Tea (G)(N)

2,988++ PER PERSON FOR A MINIMUM OF TWO PEOPLE

# OOLONG

#### 香宫极酱蒸带子 XO Scallops (P)(A)(SF)

Steamed with Shang Palace's XO Sauce หอยเชลล์นี่งซอสเอ็กซ์โอ

#### 椰盅佛跳墙

#### Buddha Jumps into the Coconut (A)(SF)

Double Boiled Abalone, Sea Cucumber, Fish Maw, Dry Scallops, Quail, and Chinese Herbs

พระกระโดดกำแพง

#### 黄焖花胶鲍鱼

#### Abalone Fish Maw (A)(SF)

Braised in Golden Broth กระเพาะปลาเป๋าฮื้อ

#### 香宫金猪拼鱼子酱

#### Crispy Suckling Pig with Caviar (P)(A)(SF)

หมูหันเสิร์ฟพร้อมไข่ปลาคาเวียร์

#### 清蒸海星斑

#### Steamed Spotted Grouper - Hong Kong Style (A)

ปลาเก๋าแดงไทยนึ่งซีอิ๊วสไตล์ฮ่องกง

#### 龍虾泡饭

#### Lobster Rice

Braised Lobster with Jasmine Rice and Kale (SF)

ข้าวต้มล็อบสเตอร์

#### 原个椰皇炖官燕

#### Braised Bird's Nest in Whole Coconut

รังนกพิเศษตุ๋นมะพร้าวทั้งลูก

7,888++PER PERSON FOR A MINIMUM OF TWO PEOPLE