

# CAPTURE THE REFINED FLAVOURS

Embark on a gastronomic journey that will transport you to a realm where refined flavours reign supreme, and every moment is an invitation to savour the extraordinary.













9

鲍鱼婆参鹅脚煲

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

1,688

# 头盘 **APPETIZER**



鲜果虾球沙拉

#### Prawn Salad (SF)

Crispy Fried Prawns with Fresh Fruit กุ้งทอดครีมสลัดผลไม้

888



冰梅酱红樱茄

# Cherry Tomatoes (GF) &

Cherry Tomatoes infused with Preserved Plum and Calamansi Lime มะเขือเทศราชินีเชื่อมบ๊วยและส้มคาลามันซี

688







双味雪鱼

## Cod Two Ways (A)(SF)

Crispy Smoked Cod, Cod Fish Medallion, Rice Wine and Soy Reduction ปลาค็อดรมควันสมุนไพร



13

#### 港式点心拼盘

#### Dim Sum Platter (P)(SF)

Combination of Signature Cantonese Dim Sum ตื่มชำรวมมิตร

788

14

#### 麻香裙带菜

#### Wakame Salad (VE)

Tossed with Vinaigrette Sesame Dressing สลัดสาหร่ายวากาเมะ

488



(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.



#### BARBECUE CORNER

北京烤鸭配薄饼 (一鸭两吃)

Barbecued Peking Duck - Hong Kong Style in Two Courses (N) (SF) 🗹

เป็ดปักกิ่งสไตล์ฮ่องกง

Whole Duck เต็มตัว

2,500

Half Duck ครึ่งตัว

1,238

#### FIRST COURSE

第一道: 片皮鹅

Crispy Skin and Meat served with Chinese Pancakes and Condiments หนังและเนื้อเป็ดเสิร์ฟพร้อมแป้งแพนเค้ก กับเครื่องเคียง

#### SECOND COURSE

第二道: 请选择鸭肉的制作方法 梅酱烤鴨腿 (N)(A)(SF) Roasted Duck served with Plum Sauce น่องเป็ดย่างเสิร์ฟพร้อมซอสบ๊วย

姜蔥炒鸭肉 (N)(A)(SF)

Stir-fried Duck with Ginger and Spring Onions เนื้อเป็ดผัดขึ้งและต้นหอม

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

1,088



一口方烧肉

Crispy Pork Belly (P)

Oven Roasted Pork Belly with Spices

หมูกรอบแชงพาเลซ





片皮乳猪(两食)

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

3,500

#### FIRST COURSE 第一道:

Chinese Man Tao, Japanese Cucumber, Scallion, Homemade Sauce เสิร์ฟพร้อมหมั่นโถวและเครื่องเคียง 20

蜜汁叉烧

Pork Char Siew, Honey Glazed

(P)(N)(A)(SF) หมูแดงเลิศรส



#### **SOUP**

羊肚菌清鸡汤

Chicken Consommé (GF)

Morel Mushrooms ซุปไก่ตุ๋นเห็ดมอเรล

1,088

养生珍菌杞子湯

Healthy Mushrooms (VE)

Double Boiled with Goji Berries ซุปเห็ดสมุนไพรเก๋ากี้

388

杞子竹笙炖花胶汤

Fish Maw and Bamboo Pith (A)

Double Boiled with Chinese Herbs Broth ซุปกระเพาะปลาสดเยื่อไผ่ยาจีน







四川海鲜酸辣汤

Imperial Hot and Sour

(N)(A)(SF)

Braised with Seafood, Sichuan Style

ซุปเสฉวนทะเล

588

椰盅佛跳墙

# Monk Jumps over the Wall(A)(SF)

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

1,988







#### 蠔皇原只二头飽

#### Whole Abalone (SF)(A)

Braised Abalone with Superior Oyster Sauce เป๋าฮื้อเจี๋ยนน้ำมันหอยชั้นเลิศ

3,388



蟹皇烩官燕(位上)

Imperial Bird's Nest(SF)(A)

Braised with Crab Meat and Crab Roe ซุปรังนกพิเศษเนื้อปูและมันปู

1,888







# 烹饪方法 Cooking Style วิธีการปรุง

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



# 烹饪方法 Cooking Style วิธีการปรุง

港式清蒸 Steamed, Hong Kong Style ( A ) นึ่งซีอิ๊วสไตล์ฮ่องกง

蒜茸蒸 Steamed with Garlic ( A ) นึ่งกระเทียม

油漫 Deep-fried (A) ทอด

家乡式 Stewed Hometown Style with Hua Tiao Wine ( A ) ( SF ) ตุ๋นเหล้าจีนสไตล์พื้นบ้าน



36

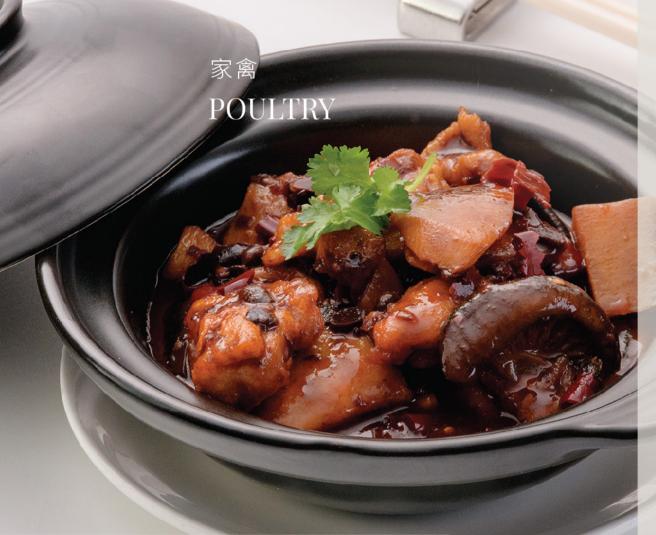
甜酸菠萝虾球

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

Tossed with Bell Pepper and Pineapple กุ้งผัดเปรี้ยวหวาน

688





双冬辣鸡煲

# Spicy Claypot Chicken (N)(A)(SF)

Braised Chicken in Claypot with Bamboo Shoots, Shitake Mushrooms ไก่อบหน่อไม้หม้อดิน ซอสพริกคั่วเหล่ากานมา

548

40

椒盐炒香鸡翅

Chicken Wings (A)

Crispy Tossed with Garlic and Spices ปีกไก่ทอดพริกเกลือ



腰果宫保鸡丁

# Kung Pao Chicken (N)(A)

Wok-fried with Sun Dried Chilli and Cashew Nuts ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

548



川式辣子鸡

# Sichuan Chilli Chicken (N)(A)

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

เนื้อไก่ทอดพริกเสฉวน

548



# 牛肉、羊肉、猪肉 BEEF, LAMB, PORK







45

黑椒牛柳粒

Black Pepper Beef (A)(SF)

Stir-fried Diced Beef with Capsicums เนื้อสันในผัดกระเทียมพริกไทยดำ

988

46

意大利香醋排骨

Balsamic Pork Ribs (P)

Wok-tossed with Balsamic Sauce ซี่โครงหมูผัดซอสบัลซามิก

688

47

金盞蒜片爆和牛

Wagyu Beef (A)

Stir-fried Stockyard Wagyu Beef with Garlic เนื้อวากิวผัดกระเทียม

1,488

48

十三香焗澳洲羊排

Wok-seared Australian Lamb Rack(SF)

Marinated with 13 Spices ซี่โครงแกะออสเตรเลียอบเครื่องเทศ

1,488

# 豆腐类 **TOFU**



虾胶蒸豆腐

Shrimp Tofu (A)(SF)

Steamed Tofu with Minced Shrimp เต้าหู้ยัดไส้กุ้งนึ่ง

588







#### 蟹扒琵琶豆腐

#### Lute Tofu (A)(SF)

Deep Fried Homemade Tofu with Crab Meat and Egg White Sauce เต้าหู้ทอดซอสไข่ขาวเนื้อปู

568



川式麻婆豆腐

Mapo Tofu (N)(P)(A)

Slow Cooked with Minced Pork, Sichuan Style เต้าหู้หม่าผ่อ

428









姜汁炒芥兰 428

# Hong Kong Kai Lan (VE)(A)

Stir-fried with Ginger คะน้าฮ่องกงผัดซอสขิง



428 蒜茸通心菜

Morning Glory (VE)(A) Wok-fried with Garlic

ผักบุ้งผัดกระเทียม





鱼香茄子煲
Salted Mackerel with Eggplant (A)
Sautéed with Minced Chicken and Chilli Paste

Sautéed with Minced Chicken and Chilli Paste มะเขื่อยาวไก่สับและปลาเค็มอบหม้อดิน







#### 龙虾面

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

Braised Lobster with Crispy Onion and Lobster Juice บะหมี่กุ้งมังกรอบยอดซุป

4,888



#### 鲜虾福建炒面

# Fukien Noodles (P)(N)(SF)

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

588



#### 扬州炒飯

# Yang Zhou Fried Rice (P)(N)(SF)

Wok-fried Fragrant Rice with Shrimp and BBQ Pork ข้าวผัดหยางโจวหมูแดงและกุ้ง

548





# 猪油渣捞面

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

Tossed Egg Noodles with Crispy Pork and Soya Sauce บะหมี่ผัดกากหมู









軟滑香芒布丁

Mango Pudding 🗹

Chilled, served with Fresh Mango Sauce พุดดิ้งมะม่วง

288



锦鲤燕窝

Koifish Bird's Nest with Soy Pudding

รังนกเสิร์ฟพร้อมวุ้นนมถั่วเหลือง ในน้ำเชื่อมพุทราจีน







#### 杨枝甘露

#### Mango Purée 🛫

Chilled, served with Sago, Pomelo and Mango Ice cream สาคูไอศกรีมมะม่วงส้มโอ

288



#### 椰皇炖官燕

Braised Bird's Nest in Whole Coconut (v) รังนกพิเศษตุ๋นมะพร้าวทั้งลูก

1,988



#### 香脆豆沙锅饼

# Traditional Pancake (N)

Filled with Red Bean Paste วอแป้งถั่วแดง

388



#### 生磨蛋白白果杏仁茶

Sweetened Hot Almond Cream and Ginkgo Nuts with Egg White (N)

แปะก๊วยอัลมอนด์ครีมไข่ขาว





# 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)

ข้าวผัดกุ้งกะปิไทโอ

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) สลัดเกี้ยวซ่ากุ้งใหญ่

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) หมูกรอบและหมูแดงอบน้ำผื้ง

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)

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

หอยเชลล์นึ่งซอสเอ็กซ์โอ

## 椰盅佛跳墙 Monk Jumps over the Wall (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)

ข้าวต้มกุ้งมังกร

## 原个椰皇炖官燕 Braised Bird's Nest in Whole Coconut

รังนกพิเศษตุ๋นมะพร้าว

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

