



「蜀道」是品質卓越的高級川菜餐飲概念，主打四十年代民國時期在成都公館大宅內，名流縉紳的川式府邸宴會體驗。講求名貴食材、精細技藝、烹調技巧和風味絕倫，突破川菜只有紅辣的傳統印象，重現極具歷史底蘊的川菜廚藝精髓，引領賓客展開「辛」和「辣」以外最地道的品味探索之旅。

行政副總廚楊登全是老成都官府菜第二代傳承人，他自「蜀道」開業以來，不斷為這個城中獨有的餐飲概念，開發和烹調不同菜式。更以其上乘廚藝及超卓刀功，展示川菜最精準的一面，將珍饈美饌帶到「蜀道」。

為引領一菜一格，百菜百味的經典川式探索，新鮮的香料和佐料，以及其他時令食材包括頂級野生菇菌，均直接從四川和雲南進口。

Five Foot Road conveys an exceptional fine dining concept that takes guests back in time to experience the Sichuan-style official banquets and soiree for the respected society held at the mansions of Chengdu during the Chinese Republican era in the 1940s. The tailor-made recipes shattered the conventional interpretation of Sichuanese spiciness, but presented them with luxury, techniques, delicacies, and richness in flavors. Through years of culinary dexterity of Chengdu cuisine, guests will embark on a multi-sensory discovery journey with the most authentic delicacies that bring flavors beyond fiery and not.

Chef Yang Dengquan, Executive Sous Chef of Five Foot Road and second-generation inheritor of the traditional Chengdu aristocrat cuisine, has helmed the restaurant since its opening, and oversees the cuisine concept and menu development of this unique dining spot in town. Chef Yang now sincerely brings his deep understanding of the preciseness of Sichuan cuisine to the kitchen of Five Foot Road. He is also one of the few chefs who carries the culinary techniques, knife skills and flavorings to shed light on the delicacies and sophisticated tastes.

In pursuit of exploring the hundred-flavor Sichuan cuisine, fresh spices, herbs as well as seasonal ingredients like top-quality wild mushrooms are directly imported from Sichuan and Yunnan.



เมนูแนะนำ

特色菜

SIGNATURE DISH

น้ำซุปต้มผักกาดขาว 90 ต่อคน / 每位 / per person

開水白菜

POACHED CHINESE CABBAGE IN BOUILLON

清宮禦膳「開水白菜」為成都菜最高級別的宴客佳餚。白菜為常見食材，這個菜餚看起來細緻淡雅，但楊師傅以上等高湯、金華火腿、元貝等上乘材料熬製，入口鹹香清甜，鮮美無比。

This sacred dish of the Qing Imperial Palace became a part of high-end Chengdu cuisine. Cabbage is a common ingredient, but in the hands of Chef Yang, it is simmered with a premium chicken broth made with invaluable ingredients, giving it an aromatic complexity.



รายนกต้มเต้าหู้ที่ทำจากไก่ 190 ต่อคน / 每位 / per person

芙蓉官燕雞豆花

STEWED BIRD'S NEST WITH MINCED CHICKEN AND EGG WHITE IN BOUILLON

成都的經典菜式，所謂「吃雞不見雞，吃肉不見肉」，湯汁看起來清澈見底，實則濃郁鮮香。做法十分精細講究，對材料的比例和火候的掌握要求甚高：先以雞胸肉捶成細茸，再以傳統手法把雞茸烹煮於肉湯中，形成豆腐花的形狀，打造細緻嫩滑的質感。楊師傅更特意配上養顏聖品燕窩豐富口感層次。

This is a classic dish in the Chengdu mansion cuisine famous for its unique texture. One is eating chicken but in a form of tofu that comes with a lingering aftertaste. Chef Yang specially added a touch of bird's nest to enrich texture in every bite.

ปลากระบอกกรอบผัดซอส

พริกไทยเสฉวน ๑๖๐

老成都燈影魚片

CRISPY MULLET CARPACCIO WITH SICHUAN PEPPERCORN SAUCE

經典川菜「燈影」原用於牛肉料理，因肉片薄可透光，肉絲紋理甚至能如「燈影戲」般映照在牆面上，因而命名。楊師傅改以新鮮烏魚薄片、醃漬再風乾，並入鍋油炸至透亮，與糖、醋及特製紅油拌勻入味。

A twist of the classic Sichuan dish that was originally made with beef. Chef Yang purposely reinvented it with fresh mullet fish fillets by marinating, air drying, and pan frying until translucent, served with sugar, vinegar and special red oil.



🌶️ เผ็ด 辛辣 Spicy / 🥬 อาหารมังสวิรัต 素食 Vegetarian / ♻️ การยั่งยืน 可持續 Sustainable

โปรดแจ้งให้พนักงานทราบหากคุณมีความต้องการพิเศษด้านอาหารหรือแพ้อาหารบางชนิด
如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
ราคาทั้งหมดเป็นราคา MOP และยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จ 10% / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge



เปิดตัวเห็ดสไลซ์ หมูแฮม แฮม
ไวน์ฮวาเตียว และผักตามฤดูกาล
ในซอสสีน้ำตาล 320 ตัว / 全隻 / whole
神仙鴨子

STEWED DUCK WITH SLICED MUSHROOMS,
BAMBOO SHOOT, HAM, HUADIAO
AND SEASONAL VEGETABLES IN BROWN SAUCE

巴蜀近乎失傳的名菜，對火工要求嚴格，鴨子慢蒸至肉質軟嫩，味厚香醇，非常適合給「老神仙」（即老年人）吃，因而得名神仙鴨子。

A famous Bashu (Chongqing-Sichuan) dish which only a few chefs have access to this lost recipe. Premium duck meat is steamed until soft and tender so that "old fairy" (the elderly) can enjoy it to the fullest.

อวยพลความสุข -
หอยเป๋าฮื้อสไตล์เสฉวนตุ๋นในน้ำมัน ๓ 380
喜樂福報 - 川味油滷鮮鮑

MARINATED FRESH ABALONE
WITH HOMEMADE CHILI SAUCE, SICHUAN STYLE

採用大連鮮鮑魚，肉質晶瑩味道奇鮮，以30多種四川本土香料、辣椒油及花椒油等醃製了四個多小時，入口清鮮醇濃，麻辣辛香，層次豐富，是成都的冷菜經典。

Marinated for over four hours with more than 30 indigenous Sichuan herbs, the abalones are prepared in traditional Sichuan style to enhance the flavor and fragrance of the premium mollusk.



บะหมี่ดัดดัน ๓ 80 ต่อคน / 每位 / per person
四川擔擔麵

DAN DAN NOODLES

「中國十大名麵」之一，四川最著名的主食，手工拉麵配以文火燜至酥香的肉末，加上川味特有的辣椒油，鮮而不膩，辣而不燥。

Dubbed the most famous Sichuan staple food, this hearty bowl of hand-pulled noodles with fried minced pork and Sichuan chili oil produces the umami flavor most ascribed to Sichuan cooking.



๓ เผ็ด 辛辣 Spicy / ๓ อาหารมังสวิรัต 素菜 Vegetarian / ๓ การยั่งยืน 可持續 Sustainable

โปรดแจ้งให้พนักงานทราบหากคุณมีความต้องการพิเศษด้านอาหารหรือแพ้อาหารบางชนิด
如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
ราคาทั้งหมดเป็นราคา MOP และยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จ 10% / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

เมนูแนะนำของเชฟ

總廚臻享推薦菜

CHEF'S PRIVATE COLLECTION DELICACIES

四十年代在成都一些著名公館以及私家宅院內的 [精] [雅] 川菜珍品。

Exquisite and elegant Sichuan cuisine treasures in some renowned mansions and private residences in Chengdu in the 1940s.



เยลลี่ปลากะบอกแช่เย็น 120

少城太太魚凍

CHILLED MULLET JELLY

三四十時代川南籍書法家崔玉清自創的居家涼菜，以此菜品宴請國畫大師張大千，後者連連稱讚味道醇美悠長，此菜因此得以流傳。

In the 1930s and 1940s, Cui Yuqing, a calligrapher from southern Sichuan, created this home-made cold dish to treat the master of Chinese painting Zhang Daqian. The latter highly praised the wonderful taste and made this dish famous and popular.

ซุปรุ่นพร้อมหอยเป่าฮื้อหั่นบางๆ นกพิราบ

ไข่นกกระทา และกุ้ง

660 4ท่าน / 4位用 / 4 persons

鴿鳴鮑泳

STEWED CHICKEN SOUP WITH SLICED ABALONE, PIGEON,

QUAIL EGG AND CONPOY

此菜是成都公館興起【轉轉會】之風時的神來之筆，即使在舊時成都的大多數公館內也極為少見，據說是美食家楊萬奇最先嘗到，並贊其味道鮮美。

This dish was a hidden gem when the "zhuan zhuan hui" trend in Chengdu mansions was rising. It was extremely rare, even in most mansions of Chengdu. It is said that the master gourmet Yang Wanqi was the first one to taste it and praised its captivating taste.

ซุปรุ่นสมุนไพรจีนและเก๋ากี้

太爺竹絲雞湯

120 ต่อคน / 每位 / per person

DOUBLE-BOILED SILKY CHICKEN SOUP

WITH CHINESE HERBS AND WOLFBERRY

舊時少城各公館廣為流傳的滋補珍品，採用中醫泰斗唐泊淵先生的秘方，味道鹹鮮微甜，伴隨淡淡藥草香。

A nourishing dish that was widely served in the mansions of Shaocheng. It adopted the secret recipe of Mr. Tang Boyuan, a master of traditional Chinese medicine. The broth tastes slightly sweet with a mild herbal aroma.

🌶️

เผ็ด 辛辣 Spicy

/

🥬

อาหารมังสวิรัต 素菜 Vegetarian

/

♻️

การยั่งยืน 可持續 Sustainable

โปรดแจ้งให้พนักงานทราบหากคุณมีความต้องการพิเศษด้านอาหารหรือแพ้อาหารบางชนิด
如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
ราคาทั้งหมดเป็นราคา MOP และยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จ 10% / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

ปลาแดดเดียวอบซอสพริกดอง

และต้นหอม ๓

叫花魚

580

BAKED SOLE FISH WITH PICKLED CHILI SAUCE
AND SPRING ONION

由川軍將領劉湘的“神軍”師長劉崇雲，革新而成的一道特色菜品，肉質
細嫩，滋味別具一格。

It is a special dish created by Liu Chongyun, the commander of "Legendary Army"
under Sichuan General Liu Xiang. The fish meat is super tender elevated with unique taste.

มันฝรั่งหั่นบาง ๆ ประยุกต์สองครั้งกับถั่วปากกั่ว

และกานกระเทียมทารก ๓

回鍋土豆

90

TWICE-COOKED SLICED POTATOES
WITH BROAD BEAN PASTE AND BABY GARLIC STEM

採用經典回鍋烹飪，為公館自創的一道佳品，形肥實素，口感以假亂
真，非一般技藝可達成。

Using classic twice-cooking skill, this dish created in Mansion tastes like meat but actually
being potato only. It is not achievable by ordinary techniques.



๓ เผ็ด 辛辣 Spicy

/ ๓ อาหารมังสวิรัต 素菜 Vegetarian

/ ๓ การยั่งยืน 可持續 Sustainable

โปรดแจ้งให้พนักงานทราบหากคุณมีความต้องการพิเศษด้านอาหารหรือแพ้อาหารบางชนิด
如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
ราคาทั้งหมดเป็นราคา MOP และยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จ 10% / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge



เต้าหู้ย่างราดน้ำพริกไก่อลิบ 120

雞茸鍋貼豆腐

GRILLED TOFU WITH MINCED CHICKEN PASTE

由少城公館第一代傳人自創的一道老少皆宜的手工菜品，口感細嫩清鮮，形似四川麻將，甚為有趣。

This handmade dish created by the first-generation descendant of Shaocheng Mansion Cuisine is suitable for all ages. It tastes tender and fresh, and looks very interesting with the shape of Sichuan mahjong.

ข้าวเหนียวผัดหมูสามชั้น ถั่วแดงบด ถั่วลิสงบด งา และเม็ดมะม่วงหิมพานต์ 180

甜燒白回鍋

SAUTÉED GLUTINOUS RICE WITH PORK BELLY, RED BEAN PASTE, CRUSHED PEANUTS, SESAME AND CASHEW NUTS

這是川軍師長“範傻兒”駐防川東時最喜愛的一道菜，是廚師按其要求製作而成，為成都大小公館所津津樂道。

This was the favorite dish of the Sichuan Army Division Commander "Fan Shaer" when he was stationed in eastern Sichuan, tailor-made by his chef based on his requirements, and was highly spoken in all the mansions of Chengdu.

 เผ็ด 辛辣 Spicy /  อาหารมังสวิรัต 素菜 Vegetarian /  การยั่งยืน 可持續 Sustainable

โปรดแจ้งให้พนักงานทราบหากคุณมีความต้องการพิเศษด้านอาหารหรือแพ้อาหารบางชนิด
如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
ราคาทั้งหมดเป็นราคา MOP และยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จ 10% / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

ซุปรืดนึ่งกับกั๊งเช้า
และถั่วหวานลีส้ม
甜橙蟲草鴨

360 ต่อคน / 每位 / per person

STEAMED DUCK SOUP WITH CORDYCEPS
AND SWEET BEAN IN ORANGE

นี่เป็นอาหารยอดนิยมในวังหลวงในทศวรรษ 1940s. Zhang Daqian, the master of traditional Chinese painting, once praised it as the most healthy dish "every duck is worth one ginseng".

This is a top-notch dish popular in mansions in the 1940s. Zhang Daqian, the master of traditional Chinese painting, once praised it as the most healthy dish "every duck is worth one ginseng".

ปลากระบอกสับผัดข้าวโพดหวาน
และพริกไทยหั่นเต๋า
魚米之鄉

220

MINCED MULLET WITH SWEET CORN
AND DICED PEPPER

นี่เป็นอาหารที่มีรสชาติท้องถิ่นของตะวันตก Sichuan, ครอบคลุมทั้งเนื้อสัตว์และผัก. สีที่สดใสและกลิ่นหอม, ทำให้มันได้รับความนิยมและแพร่หลายในวังหลวง.

This seasonal dish has the local flavor of western Sichuan, containing both meat and vegetables. Its clear and elegant color tone, light and pleasant fragrance, made it popular and widely spread in various mansions.



เมนูมิชลินสตาร์ดิศัฟเวอร์

米芝蓮星饌套餐

MICHELIN STAR DISCOVERY MENU

อาหารเรียกน้ำย่อย

蜀道五味攢盒

APPETIZER COMBINATION

ผักกาดก้านเล็กกับซอสพริกไทยเขียวและต้นหอม   ซอสงาโฮมเมดบนแฮมสไลซ์และผักตามฤดูกาล  จีโอคัพริกไทยจากซู่กั่ง  เครื่องในเนื้อต้นเสฉวนแบบดั้งเดิมพร้อมถั่วลิสง  งาในซอสพริกและพริกไทย หอยเป๋าฮื้อสดหมักกับซอสพริกโฮมเมดสไตล์เสฉวน 

鮮天麻拌有機蔬菜、樟樹港辣椒拌象拔蚌、老成都燈影左口魚片、怪味鬍鬚雞、川味油滷鮮鮑

Fresh tian ma and organic mixed salad with vinegar sauce

Tossed baby Geoduck with Zhangshugang pepper

Crispy halibut with Sichuan peppercorn sauce

Chilled bearded chicken with Sichuan peppercorn, ginger, sesame and homemade sweet sauce

Marinated fresh abalone with homemade chili sauce, Sichuan style

โพล โรเจอร์, เพียว เอ็กซ์ตร้า บรุต, เอเปร์เนย์

寶祿爵酒莊、天然乾型、埃佩爾奈、法國

Pol Roger, Pure Extra Brut, Épernay, France

ชาของดีแปดอย่าง / 八寶茶 / Eight Treasure Tea

รังกตุ่นไก่สับและไข่ขาวในน้ำซุป

芙蓉官燕雞豆花

STEWED BIRD'S NEST WITH MINCED CHICKEN AND EGG WHITE IN BOUILLON

ปลาเก๋ายักษ์ผัดพริกแห้งและพริกไทยสไตล์เสฉวน

四川神仙青頭鴨

STEWED BLUE-HEADED DUCK WITH SLICED MUSHROOMS, BAMBOO SHOOT, HAM AND SEASONAL VEGETABLE IN BROWN SAUCE

โรงกลั่นไวน์ ชาโตว์ ลาตูร์ มาร์ตีแย็ก กราฟ และเปสแซก-ลีโอนียง บอร์กโดซ์

2018 拉圖瑪蒂雅克酒莊、格拉芙和佩薩克-雷奧良、波爾多、法國

Château Latour-Martillac, Graves & Pessac-Léognan, Bordeaux, France

ชาดำฮ์ปิ่น / 宜賓紅茶 / Yibin Black Tea

ล็อบสเตอร์ท้องถิ่นตุ๋นกับพริกไทยและขึ้นฉ่ายดอง

老壇二荊條煨本灣龍蝦

BRAISED LOCAL LOBSTER WITH PICKLED CHILI AND CELERY

ซี่โครงเนื้ออเมริกันหันเต๋ำผัดกับบุกหิมะ เห็ด และขิง

薑汁美國牛小排配雪魔芋

SAUTÉED DICED AMERICAN BEEF RIB WITH SNOW KONJAC, MUSHROOMS AND GINGER

โรงกลั่นไวน์โอมาน จฟฟ์ เกฟเรย์ แชมแบร์แต็ง เบอร์กันด์ ฝรั่งเศส

2021 阿曼-傑夫酒莊、熱夫雷-香貝丹、勃艮第、法國

Domaine Harmand-Geoffroy, Gevrey-Chambertin, Burgundy, France

ชาดอกไม้สีทองทิเบต 2019 / 2019年金花藏茶 / 2019 Golden Flower Tibetan Tea

เต้าหู้ทอดยัดไส้กุ้งและหมูสับในน้ำพริกดอง

老壇箱箱豆腐

CRISPY TOFU STUFFED WITH SHRIMP AND MINCED PORK IN PICKLED CHILI SAUCE

โรงกลั่นไวน์เฮนรี โบโน แชนด์โคลด์ หุบเขาโรเน่ ฝรั่งเศส

MV 亨利-博諾酒莊、聖克洛德、羅納河谷、法國

Domaine Henri-Bonneau, Les Rouliers, Rhône, France

เกี้ยวหมูกับซี่อิ้วหวาน น้ำมันพริก และกระเทียม

荔枝巷鐘水餃

PORK DUMPLINGS WITH SWEET SOY SAUCE, CHILI OIL AND GARLIC

เยลลี่แคนดราเย็นผสมดอกไม้สดในน้ำเชื่อมน้ำตาลทรายแดง

鮮花手工冰粉 拼 陳皮天鵝波絲油糕

ขนมจีบกรอบไส้ถั่วแดงและเปลือกส้มแมนดาริน

CHILLED NICANDRA JELLY WITH FRESH FLOWERS IN BROWN SUGAR SYRUP

CRISPY GLUTINOUS DUMPLING WITH RED BEAN PASTE AND TANGERINE PEEL

ไวน์ชาจัสมินและพลัมซานซุน

三旬茉莉青梅茶酒

Sanxun Jasmine and Plum Tea Wine

ชาจัสมิน / 碧潭飄雪 / Bi Tan Piao Xue Jasmine Tea

	ต่อคน / 每位 / per person
อาหาร8จาน / 8道菜 / 8 courses	1,580
ท่านละ 1,880 รวมน้ำชา / 精美配茶 / with tea pairing	1,880
ท่านละ 2,280 พร้อมเครื่องดื่ม / 精美配酒 / with beverage pairing	2,280

 เผ็ด 辛辣 Spicy /  อาหารมังสวิรัต 素菜 Vegetarian /  การยั่งยืน 可持續 Sustainable

โปรดแจ้งให้พนักงานทราบหากคุณมีความต้องการพิเศษด้านอาหารหรือแพ้อาหารบางชนิด

如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances

ราคาทั้งหมดเป็นราคา MOP และยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จ 10% / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

เมนูลดความอ้วนชุดไข่มุกดำ

黑珍珠品味套餐

BLACK PEARL DEGUSTATION MENU

อาหารเรียกน้ำย่อย

蜀道五味攪盒

APPETIZER COMBINATION

ผักกาดก้านมัดกับซอสพริกไทยเขียวและต้นหอม ๕ การมุกหิมะหั่นลูกเต๋ามักกับซอสเปลือกส้มเขียวหวานโฮมเมด ๕ คาร์ปาชโรปลากระบอกกรอบกับซอสพริกไทยเสฉวน ๕ เครื่องในเนื้อตุ๋นสไตลเสฉวนพร้อมถั่วลิสงและงานในซอสพริกและพริกไทย ๕ หอยเปาฮ้อสดหมักกับซอสพริกโฮมเมดสไตลเสฉวน ๕

椒麻翡翠茼蒿筍、富士辣椒拌黃金皮蛋、老成都燈影左口魚片、傳統夫妻肺片、川味油滴鮮鮑

Tossed stem lettuce with green peppercorn sauce and spring onion

Tossed Preserved Golden Eggs with Fuji Chili Pepper

Crispy halibut with Sichuan peppercorn sauce

Traditional Sichuan braised beef innard with peanuts, sesame in chili and peppercorn sauce

Marinated fresh abalone with homemade chili sauce, Sichuan style

ชาเสาวรสมะนาวสปาร์กลิ่งตาสุนัข

趣眼百香果檸檬氣泡紅茶

Funny Eye Passion Fruit Lemon Sparkling Tea

ชาของดีแปดอย่าง / 八寶茶 / Eight Treasure Tea

เห็ดมัตสึทาเกะตุ๋นกับไก่สับ และไข่ขาวในน้ำซุป 楚雄松茸雞豆花

STEWED MATSUTAKE MUSHROOMS WITH MINCED CHICKEN AND EGG WHITE IN BOUILLON

ท้องปลาตุ๋นกับกระเพาะปลา พริกหยวกแดงและซอสพริกดอง ๕ 公館雙燒魚腩肚

BRAISED FISH BELLY, FISH MAW WITH RED BELL PEPPER AND PICKLED CHILI SAUCE

ไวน์บทกวีฤดูหนาวเล่าซิง

2007 冬趣黃酒

Winter Poem Shaoxing Wine

ชาจัสมินชงเย็น / 碧霞瓊花 / Ice-brewed Jasmine Tea

เนื้อวากิวออสเตรเลียผัดกับเห็ดพอร์ชินีกระเทียมกรอบและหัวหอมเวลส์ 山珍炒澳洲和牛粒

SAUTÉED AUSTRALIAN WAGYU BEEF WITH PORCINI MUSHROOMS, CRISPY GARLIC

AND WELSH ONION

มาซูอิซุมิ จุนไม ไคกินโจ สเปนเชียล ประเทศญี่ปุ่น

滿壽泉純米大吟釀

Masuzumi Junmai Daiginjo, Special, Japan

ปอเปี๊ยะกรอบไส้เห็ดเหี่ยวไผ่และแฮม 網油蜀南竹蓀卷

CRISPY BAMBOO PITH ROLLS WITH HAM

ถั่วแขกสดบดผสมมะเขือยาวและหอยเชลล์แห้ง 乾貝絲鮮蠶豆炒茄泥

FRESH BROAD BEAN PASTE WITH EGGPLANT AND DRIED CONPOY

ชาทิเบต / 雅安藏茶 / Ya'an Tibetan Tea

บะหมี่ตานตาน ๕ 四川擔擔麵

DAN DAN NOODLES

โรงกลั่นไวน์แอ็กซ์ตรีมดินแดน อัลเบอร์อน ไพรเออร์่า สเปน

2021 極限風土酒莊、艾博隆、普里奥拉、西班牙

Terroir Al Límit, Arbossar Priorat, Spain

เยลลี่นิแคนดราเย็นกับเค้กข้าวเหนียวหั่นเต๋า 碧潭糍粑冰粉 拼 陳皮天鵝波絲油糕

ถั่วแดง ข้าวหมัก ลูกเกดแห้ง และถั่วลิสงบดในน้ำเชื่อมน้ำตาลทรายแดง

ขนมจีบกรอบกับถั่วแดงบดและเปลือกส้มแมนดาริน

CHILLED NICANDRA JELLY WITH DICED GLUTINOUS RICE CAKE, RED BEAN,

FERMENTED RICE, DRIED RAISIN AND CRUSHED PEANUTS IN BROWN SUGAR SYRUP

CRISPY GLUTINOUS DUMPLING WITH RED BEAN PASTE AND TANGERINE PEEL

เมฆทางตะวันตกเฉียงใต้

雲霧之川

Southwestern Cloud

ชาดำยี่ปิ่น / 宜賓紅茶 / Yibin Black Tea

	ต่อคน / 每位 / per person
อาหาร8จาน / 8道菜 / 8 courses	1,380
ท่านละ 1,880 รวมน้ำชา / 精美配茶 / with tea pairing	1,680
ท่านละ 2,280 พร้อมเครื่องดื่ม / 精美配酒 / with beverage pairing	1,980



เผ็ด 辛辣 Spicy



อาหารมังสวิรัต 素菜 Vegetarian



การยั่งยืน 可持續 Sustainable

โปรดแจ้งให้พนักงานทราบหากคุณมีความต้องการพิเศษด้านอาหารหรือแพ้อาหารบางชนิด

如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances

ราคาทั้งหมดเป็นราคา MOP และยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จ 10% / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

ของว่างท้องถิ่นเสฉวน

四川地道小食

SICHUAN LOCAL SNACK

มีให้บริการทุกวันในช่วงอาหารกลางวัน / 每日中午時段供應 / Available daily during lunch period

เกี๊ยวน้ำไส้กุ้งกับหมูในซีอิ๊วหวานน้ำมันพริก

และกระเทียม ๙ 90 ต่อคน / 每位 / per person

蓉城狀元水餃

SHRIMP DUMPLINGS WITH PORK

IN SWEET SOY SAUCE, CHILI OIL AND GARLIC



ขนมจีบเนื้อใส่ปลาเก๋ายักษ์กับเกาลัดน้ำ

ขึ้นฉ่ายและหมู ๙ 3 ชิ้น / 三件 / 3 pieces

傳統玻璃燒麥

STEAMED GIANT GAROUPA DUMPLINGS

WITH WATER CHESTNUT, CELERY AND PORK

๙ เผ็ด Spicy / 素食 Vegetarian / ๙ การยั่งยืน Sustainable

โปรดแจ้งให้พนักงานทราบหากคุณมีความต้องการพิเศษด้านอาหารหรือแพ้อาหารบางชนิด
如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
ราคาทั้งหมดเป็นราคา MOP และยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จ 10% / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

เกี้ยวไส้ปลาหมึกกับหน่อ
ไม้ฝรั่งและหมูในซุปรไก่
翰林抄手

CUTTLEFISH DUMPLINGS WITH ASPARAGUS
AND PORK IN CHICKEN SOUP

60 ท่านละ / 每位 / per person

หมูทอดไข่ ต้นหอม
และเกี้ยวเกาลัด
雞汁鍋貼

PAN-FRIED PORK WITH EGG, LEEK
AND WATER CHESTNUT DUMPLINGS

70 ท่านละ / 每位 / per person



บะหมี่เย็นกับถั่วลิสงบดในซีอิ๊วเผ็ด
และกระเทียม ๖ ๗

川北涼粉

CHILLED FLAT NOODLES WITH CRUSHED PEANUTS IN SPICY
AND GARLIC SOY SAUCE

60 ท่านละ / 每位 / per person



เผ็ด 辛辣 Spicy

/



อาหารมังสวิรัต 素菜 Vegetarian

/



การยั่งยืน 可持續 Sustainable

โปรดแจ้งให้พนักงานทราบหากคุณมีความต้องการพิเศษด้านอาหารหรือแพ้อาหารบางชนิด
如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
ราคาทั้งหมดเป็นราคา MOP และยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จ 10% / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

ไก่เล่อซานสไตล์เสฉวน

樂山鉢鉢雞

LESHAN SKEWER SICHUAN STYLE

มีให้บริการทุกวันในช่วงอาหารกลางวัน / 每日中午時段供應 / Available daily during lunch period

ชุดไม้เสียบพรีเมียม (18ไม้) 180
至尊串串香拼盤 (18串)

PREMIUM SKEWER COMBINATION (18 SKEWERS)

ตีนไก่ไม่มีกระดูก, ไตไก่, ปีกไก่, รากบัว, แผ่นกว๋าดถั่ว,
ไข่นกกระทา บรอกโคลี ผัสดั้วเนื้อ หมูไม่มันชั้น
(อย่างละ 2 ไม้)

無骨鳳爪、雞胗、雞中翼、蓮藕、
腐竹、鵪鶉蛋、西蘭花、毛肚、竹筍片
(每款各2串)

Boneless chicken feet, chicken kidney, chicken wing, lotus root,
bean curd sheet, quail egg, broccoli, beef tripe, sliced bamboo shoot
(2 skewers per each)

เลือกน้ำซุปรหนึ่งซุปรดังนี้:

自選以下一款湯底

CHOICE OF ONE BROTH BASE AS BELOW

น้ำซุปรพริกเขียว 𠝹

鮮椒湯底

GREEN PEPPER BROTH BASE

น้ำซุปรพริก 𠝹

紅油辣椒湯底

CHILI PEPPER BROTH BASE



𠝹 เผ็ด 辛辣 Spicy / 𠝹 อาหารมังสวิรัต 素菜 Vegetarian / 𠝹 การยั่งยืน 可持續 Sustainable

โปรดแจ้งให้พนักงานทราบหากคุณมีความต้องการพิเศษด้านอาหารหรือแพ้อาหารบางชนิด

如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances

ราคาทั้งหมดเป็นราคา MOP และยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จ 10% / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge



ชุดไม้เสียบพิเศษ (10ไม้เสียบ) 120

特選串串香拼盤 (10串)

SPECIAL SKEWER COMBINATION (10 SKEWERS)

ตีนไก่ไม่มีกระดูก, เนื้อไก่, ไตไก่, ปีกไก่, รากบัว, แผ่นการัดถั่ว, ไข่นกกระทา, บรอกโคลี, ผ่าชีว์เนื้อ, หน่อไม้หั่น (อย่างละ 1 ไม้)

無骨鳳爪、雞肉、雞胗、雞中翼、蓮藕、腐竹、鵪鶉蛋、西蘭花、毛肚、竹筍片 (每款各1串)

Boneless chicken feet, chicken fillet, chicken kidney, chicken wing, lotus root, bean curd sheet, quail egg, broccoli, beef tripe, sliced bamboo shoot (1 skewer per each)

เลือกน้ำซุพหนึ่งซุพดังนี้:

自選以下一款湯底

CHOICE OF ONE BROTH BASE AS BELOW

น้ำซุพพริกเขียว ๖

鮮椒湯底

GREEN PEPPER BROTH BASE

น้ำซุพพริก ๖

紅油辣椒湯底

CHILI PEPPER BROTH BASE



เผ็ด 辛辣 Spicy



อาหารมังสวิรัติ 素菜 Vegetarian



การยั่งยืน 可持續 Sustainable

โปรดแจ้งให้พนักงานทราบหากคุณมีความต้องการพิเศษด้านอาหารหรือแพ้อาหารบางชนิด
如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
ราคาทั้งหมดเป็นราคา MOP และยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จ 10% / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

อาหารเรียกน้ำย่อย



APPETIZER

ปลาหมึกแช่เย็นกับต้นหอม
และซอสพริกโฮมเมด ๑ 180
紅油海釣鮮魷魚
CHILLED SQUID WITH SPRING ONION
AND HOMEMADE CHILI SAUCE



เห็ดถั่งเช่าสีทองกรอบกับน้ำมันพริก ผักกาดหอมก้าน
และเห็ดทรัฟเฟิลดำหั่นบาง ๆ ๑ ๓๘๐
糊辣菌香蟲草花
TOSSED CRISPY CORDYCEPS FLOWER WITH CHILI OIL,
STEM LETTUCE AND SLICED BLACK TRUFFLES

๑ เผ็ด Spicy / ๒ อาหารมังสวิรัติ Vegetarian / ๓ การยั่งยืน Sustainable

โปรดแจ้งให้พนักงานทราบหากคุณมีความต้องการพิเศษด้านอาหารหรือแพ้อาหารบางชนิด
如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
ราคาทั้งหมดเป็นราคา MOP และยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จ 10% / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

ไข่เยี่ยวม้าสีทองผสมพริกฟูจิ ๑ 100
富士辣椒拌黃金皮蛋
TOSSED PRESERVED GOLDEN EGGS WITH FUJI CHILI PEPPER



เครื่องในเนื้อตุ๋นเสฉวนแบบดั้งเดิมพร้อมถั่วลิสง
งาในซอสพริกและพริกไทย ๑ 160
傳統夫妻肺片
TRADITIONAL SICHUAN BRAISED BEEF INNARD WITH PEANUTS, SESAME
IN CHILI AND PEPPERCORN SAUCE

หมูหันเต้าทอดกรอบกับพริกไทย
เสฉวนงา ๑ 140
饞嘴粒粒香
CRISPY DICED PORK WITH SICHUAN PEPPERCORN,
SESAME AND HOMEMADE SWEET SAUCE



๑ เผ็ด 辛辣 Spicy / ๒ อาหารมังสวิรัติ 素菜 Vegetarian / ๓ การยั่งยืน 可持續 Sustainable

โปรดแจ้งให้พนักงานทราบหากคุณมีความต้องการพิเศษด้านอาหารหรือแพ้อาหารบางชนิด
如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
ราคาทั้งหมดเป็นราคา MOP และยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จ 10% / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

จีโอดัคกับพริกไทยจางซู่กั๊ง ㊟ 380
樟樹港辣椒拌象拔蚌
TOSSED BABY GEODUCK
WITH ZHANGSHUGANG PEPPER



ดินและปีกห่านหมักสไตล์เสฉวน 360
川式老滷獅頭鵝掌翼
MARINATED GOOSE WEB AND WING,
SICHUAN STYLE

เนื้อหั่นฝอยแช่เย็นกับพริกแห้ง 260
พริกไทยและงา ㊟
鹽都冷吃牛肉
CHILLED SHREDDED BEEF
WITH DRIED CHILI, PEPPERCORN AND SESAME

หอยทากทะเลแช่เย็นกับพริกและคะน้าหั่นบาง ๆ 280
ในซอสน้ำส้มสายชู ㊟
碧螺春秋
CHILLED SEA SNAIL WITH CHILI
AND SLICED KALE IN VINEGAR SAUCE



㊟ เผ็ด Spicy / ㊟ 素食 Vegetarian / ㊟ 可持續 Sustainable

โปรดแจ้งให้พนักงานทราบหากคุณมีความต้องการพิเศษด้านอาหารหรือแพ้อาหารบางชนิด
如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
ราคารทั้งหมดเป็นราคา MOP และยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จ 10% / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

ราชานกพิราบทอดกรอบหมักด้วยตะไคร้ สมุนไพร
และพริกไทยเสฉวน 100 ตัว / 每隻 / per piece
椒香乳鴿皇
CRISPY SQUAB MARINATED WITH HERBS
AND SICHUAN PEPPERCORN



ไก่แซ่เย็นกับถั่วลิสงบด น้ำมันพริกไทย
พริกและซอสงา ๑๖ 140
蓉城口水雞

CHILLED CHICKEN WITH CRUSHED PEANUTS,
PEPPER OIL, CHILI AND SESAME SAUCE
ถั่วลิสงบด -
ซอยเป้าซีสไตล์เสฉวนตุ๋นในน้ำมัน ๑๖ 380
喜樂福報 - 川味油滷鮮鮑

MARINATED FRESH ABALONE
WITH HOMEMADE CHILI SAUCE, SICHUAN STYLE
ปลากระบอกกรอบผัดซอสพริกไทยเสฉวน ๑๖ 160
成都燈影魚片
CRISPY MULLET CARPACCIO
WITH SICHUAN PEPPERCORN SAUCE

หน่อไม้หั่นฝอยกับผักดอง ๑๖ 90
嬌玉嫩竹筍尖
TOSSED SHREDDED BAMBOO SHOOTS
WITH PRESERVED VEGETABLES
หัวไชเท้าญี่ปุ่นสไลซ์หมักกับน้ำส้มสายชู
และซอสถั่วดำ ๑๖ 90
水豆豉醬口口脆
MARINATED SLICED NIPPON DAIKON
WITH VINEGAR AND BLACK BEAN SAUCE

๑๖ เผ็ด Spicy / ๑๖ อาหารมังสวิรัต Vegetarian / ๑๖ การยั่งยืน Sustainable

โปรดแจ้งให้พนักงานทราบหากคุณมีความต้องการพิเศษด้านอาหารหรือแพ้อาหารบางชนิด
如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
ราคาทั้งหมดเป็นราคา MOP และยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จ 10% / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

ต้งนกและอาหารทะเลแห้ง

山珍海味

BIRD’S NEST AND DRIED SEAFOOD

ทองปลาตุ๋นกับกระเพาะปลา
พริกหยวกแดงและซอสพริกดอง
公館雙燒魚腩肚

BRAISED FISH BELLY, FISH MAW WITH RED BELL PEPPER
AND PICKLED CHILI SAUCE

420 ต่อคน / 每位 / per person



ปลิงทะเลผัดกับหมูหันเต้า พริกดอง
เห็ดหันเต้า และขิง
乾燒紹子遼參

SEA CUCUMBER WITH DICED PORK,
PICKLED CHILI, DICED MUSHROOMS AND GINGER

680

เผ็ด 辛辣 Spicy / อาหารมังสวิรัต 素菜 Vegetarian / การยั่งยืน 可持續 Sustainable

โปรดแจ้งให้พนักงานทราบหากคุณมีความต้องการพิเศษด้านอาหารหรือแพ้อาหารบางชนิด
如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
ราคาทั้งหมดเป็นราคา MOP และยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จ 10% / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge



ไก่นึ่งกับปลาหมึก แฮม หน่อไม้ และถั่วงอก 480
三鮮芙蓉魷魚

BRAISED CHICKEN WITH SQUID, HAM,
BAMBOO SHOOTS AND SWEET PEAS

เต่างูวาทะเลตุ๋นออสเตรเลียพร้อมมันฝรั่งหั่นเต๋า
และถั่วแขกทอดด้วยปีกไก่ ๕ 480
鵝城龍穿鳳翅

STEWED AUSTRALIAN SEA CUCUMBER
WRAPPED IN CHICKEN WINGS WITH DICED POTATO
AND BROAD BEAN PASTE

ปลิงทะเลตุ๋นกับเห็ดมอเรลในน้ำซุป 160 ท่านละ / 每位 / per person
羊肚菌燴原條烏參

BRAISED SEA CUCUMBER
WITH MOREL MUSHROOMS IN BOUILLON

🌶️ เผ็ด 辛辣 Spicy / 🌿 อาหารมังสวิรัต 素食 Vegetarian / ♻️ การยั่งยืน 可持續 Sustainable

โปรดแจ้งให้พนักงานทราบหากคุณมีความต้องการพิเศษด้านอาหารหรือแพ้อาหารบางชนิด
如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
ราคาทั้งหมดเป็นราคา MOP และยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จ 10% / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

ซุป



SOUP

รายนกต้มเต้าหู้ที่ทำจากไก่

芙蓉官燕雞豆花

STEWED BIRD'S NEST WITH MINCED CHICKEN
AND EGG WHITE IN BOUILLON

190 ท่านละ / 每位 / per person

ซุปเห็ดร่างแหแดงกวา

青瓜竹笙松茸湯

DOUBLE-BOILED BAMBOO PITH SOUP
WITH SLICED CUCUMBER AND MATSUTAKE MUSHROOMS

110 ท่านละ / 每位 / per person

น้ำซุปต้มผักกาดขาว

開水白菜

POACHED CHINESE CABBAGE IN BOUILLON

90 ท่านละ / 每位 / per person

ซุปฟักเขียวแบบดั้งเดิมหนึ่งกับแฮมสไตล์Rongcheng

蓉城傳統冬瓜燕

STEAMED TRADITIONAL WINTER MELON SOUP
WITH HAM, RONGCHENG STYLE

150 ท่านละ / 每位 / per person



 เผ็ด 辛辣 Spicy /  อาหารมังสวิรัต 素菜 Vegetarian /  การยั่งยืน 可持續 Sustainable

โปรดแจ้งให้พนักงานทราบหากคุณมีความต้องการพิเศษด้านอาหารหรืออาหารบางชนิด

如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances

ราคาทั้งหมดเป็นราคา MOP และยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จ 10% / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

巴蜀茶文化

SICHUAN TEA CULTURE

俗話說，天下茶館數中國，中國茶館數四川，而成都茶館素有「茶館冠天下」之說；
四川人尤其愛喝茶，愛泡茶館。

坐在茶館中，茶客們可看川劇、可聽清音、可遛鳥、可打盹兒或者看看閒書、
錄像片、要麼就兩三個人湊在一塊擺龍門陣，
不時還有掏耳朵的、擦皮鞋的、算命看相的遊走其間，大家都逍遙自在，自得其樂，
在這樣的環境中你可以深深感受到社會群體的親和，感受到成都茶館的濃濃的地方特色。

As the proverb goes, the teahouses in Sichuan topped the world's leading teahouses in China,
and the ones in Chengdu are known as "the world-class teahouses";
Sichuanese people are particularly fond of drinking tea and love to visit teahouses,
where they can watch Sichuan operas, listen to folk dramas qingyin, walk their pet birds, take a nap,
read books or watch videos, chitchat in a group of two to three;
sometimes there are also ear-cleaners, shoe-shiners and fortune-tellers wandering around,
and all of them are at ease and enjoying themselves.
In such an environment you may feel the cohesion and harmony of social community,
as well as the strong local characteristics of Chengdu teahouses.



อาหารทะเลสดและปลาแม่น้ำ

游水海河鮮

LIVE SEAFOOD AND RIVER FISH

ลือบสเเตอร์ออสเเตรเลีย ราคาตามตลาด 時價 market price

澳洲龍蝦

AUSTRALIAN LOBSTER

คุณสามารถเลือกวิธีการเตรียมอาหารตามต้องการต่อไปนี้:

ผัดกับขิงและต้นหอม

ตุ๋นกับพริกดอง

ผักกาดหอมต้นและเห็ดชิเมจิในซุปร้อน

ผัดกับพริกแห้งและต้นหอม

自選烹調方法:

薑蔥炒, 泡椒, 四川水煮, 乾炒

Your choice of the following preparation methods:

sautéed with ginger and spring onion

pickled chili

poached with sliced stem lettuce and shimeji mushroom in hot and spicy soup

sautéed with dried chili pepper and scallion



🌶️ เผ็ด 辛辣 Spicy / 🌿 อาหารมังสวิรัติ 素菜 Vegetarian / ♻️ การยั่งยืน 可持續 Sustainable

โปรดแจ้งให้พนักงานทราบหากคุณมีความต้องการพิเศษด้านอาหารหรือแพ้อาหารบางชนิด
如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
ราคาทั้งหมดเป็นราคา MOP และยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จ 10% / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

ลิอบสเตอร์ท้องถิ่น
本地龍蝦

LOCAL LOBSTER

คุณสามารถเลือกวิธีการเตรียมอาหารตามต้องการต่อไปนี้:
ต้มด้วยพริกดองและขึ้นฉ่ายในน้ำซุป ๕
นึ่งพร้อมกับเส้นหมี่และกระเทียมสับ
ต้มด้วยมันฝรั่งสับและซอสฟักทอง
自選烹調方法:

泡椒, 蒜蓉粉絲蒸, 金汁薯蓉

Your choice of the following preparation methods:
pickled chili
steamed with vermicelli and minced garlic
poached with mashed potato and pumpkin sauce

ราคาตามตลาด 時價 market price



กุ้งมังกรสีน้ำเงินทอดกับพริกแห้ง
และพริกไทย ๗ ๕๖

750

四川辣炒藍龍蝦

SAUTÉED BLUE LOBSTER WITH DRIED CHILI AND PEPPERCORN



ปลากระริงปากแม่น้ำ ราคาตามตลาด 時價 market price
東星斑

SPOTTED GAROUPA

คุณสามารถเลือกวิธีการเตรียมอาหารตามต้องการต่อไปนี้:
นึ่ง
ทอดสุ่งครึ่งกับต้นหอมและเมล็ดถั่วในซอสมะเขือเทศแบบแนวแคลน
นึ่งพร้อมกับพริกจืด ๕
นึ่งพร้อมกับผักคูดองและพริกชี้ฟ้าแบบแนวแคลน ๕

自選烹調方法:

清蒸，回鍋，泡椒，椒麻翡翠

Your choice of the following preparation methods:
steamed
twice-cooked with baby garlic stem and broad bean paste
pickled chili
steamed with green pepper, spring onion oil and green peppercorn

ปลาหมอตะเลPACIFIC ราคาตามตลาด 時價 market price
老鼠斑

PACIFIC GAROUPA

คุณสามารถเลือกวิธีการเตรียมอาหารตามต้องการต่อไปนี้:
นึ่ง
ต้มด้วยผักกาดยออดและพริกไทยเขียวในซุปรสเปรี้ยวและเผ็ด ๕
ผักกาดหอมต้นและเห็ดชิเมจิในซุสเผ็ดร้อน ๕
自選烹調方法:

清蒸，金湯，四川水煮

Your choice of the following preparation methods:
steamed
poached with sliced stem lettuce and green peppercorn in sour and spicy pumpkin soup
poached with sliced stem lettuce and shimeji mushroom in hot and spicy soup

🌶️ เผ็ด 辛辣 Spicy / 🥬 อาหารมังสวิรัต 素菜 Vegetarian / ♻️ การยั่งยืน 可持續 Sustainable

โปรดแจ้งให้พนักงานทราบหากคุณมีความต้องการพิเศษด้านอาหารหรือแพ้อาหารบางชนิด
如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
ราคาทั้งหมดเป็นราคา MOP และยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จ 10% / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

หอยมือเปรงยักษ์จากสก๊อตแลนด์ ราคาตามตลาด 時價 market price

蘇格蘭蠔子皇

SCOTLAND GIANT RAZOR CLAM

คุณสามารถเลือกวิธีการเตรียมอาหารตามต้องการต่อไปนี้:
ผสมกับผักกาดดองและน้ำมันพริกไทยเขียว ๕
ผัดในกระทะกับน้ำมันพริกไทยเขียว
นึ่งพร้อมกับเส้นหมี่และกระเทียมสับ

自選烹調方法:

欖菜蒜椒，山胡椒汁炒，蒜蓉粉絲蒸

Your choice of the following preparation methods:
tossed with preserved vegetable and green pepper oil
sautéed with green peppercorn oil
steamed with vermicelli and minced garlic



หอยภูอีดัก

象拔蚌

GEODUCK

คุณสามารถเลือกวิธีการเตรียมอาหารตามต้องการต่อไปนี้:
ผัดในกระทะกับน้ำมันพริกไทยเขียว
ผักกาดหอมต้นและเห็ดชิเมจิในซุปร้อน ๕

自選烹調方法:

山胡椒汁炒，四川水煮

Your choice of the following preparation methods:
sautéed with green peppercorn oil
poached with sliced stem lettuce and shimeji mushroom in hot and spicy soup

ราคาตามตลาด 時價 market price



เผ็ด 辛辣 Spicy



อาหารมังสวิรัติ 素菜 Vegetarian



การยั่งยืน 可持續 Sustainable

โปรดแจ้งให้พนักงานทราบหากคุณมีความต้องการพิเศษด้านอาหารหรือแพ้อาหารบางชนิด
如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
ราคาทั้งหมดเป็นราคา MOP และยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จ 10% / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

ปลาJiang Tuanนึ่งกับพริกดอง ถั่วพุ่ม ถั่วปากอวน

และพริกไทยเสฉวน

郫縣豆瓣江團

630 ตัวละ / 每隻 / per piece

STEAMED JIANG TUAN WITH PICKLED CHILI, COWPEA,
BROAD BEAN PASTE AND SICHUAN PEPPERCORN



ปลาพญายักษ์

龍躉

ราคาตามตลาด 時價

market price

GIANT GAROUPA

ท่านสามารถเลือกได้:
ลวกด้วยผักกาดก้านสั้นบางและพริกไทยเขียวในซุปรสเปรี้ยวอมเผ็ด ๕
นึ่งพริกดอง ๕
กระเทียมดองพริกแห้งพริกไทยสดเสฉวน ๕
ผักกาดหอมต้นและเห็ดเข็มเงินในซุสเผ็ดร้อน ๕

自選烹調方法:

金湯，泡椒，四川糊辣炒，四川水煮

Your choice of the following preparation methods:
poached with sliced stem lettuce and green peppercorn in sour and spicy pumpkin soup
pickled chili
sautéed with dried chili and peppercorn, Sichuan style
poached with sliced stem lettuce and shimeji mushroom in hot and spicy soup

 เผ็ด 辛辣 Spicy /  อาหารมังสวิรัติ 素菜 Vegetarian /  การยั่งยืน 可持續 Sustainable

โปรดแจ้งให้พนักงานทราบหากคุณมีความต้องการพิเศษด้านอาหารหรือแพ้อาหารบางชนิด
如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
ราคาทั้งหมดเป็นราคา MOP และยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จ 10% / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

อาหารทะเลและอาหารแม่น้ำ



SEAFOOD AND RIVER FOOD

หอยเชลล์ออสเตรเลียผัด
กับเห็ดพอร์ชินีและถั่วหวาน 480
牛肝菌炒澳帶
AUSTRALIAN SCALLOPS
WITH PORCINI MUSHROOMS AND SWEET PEAS



กุ้งต้นพริกดอง
และขึ้นฉ่าย 300 ท่านละ / 每位 / per person
吉慶老壇泡椒大明蝦
BRAISED KING PRAWN WITH PICKLED CHILI AND CELERY



ปูผัดพริกแห้ง เห็ดหั่นบาง ๆ
และพริกไทยเสฉวน ๖
回味無窮珍寶蟹
CRAB WITH DRIED CHILI,
SLICED MUSHROOMS AND SICHUAN PEPPERCORN

เต่านึ่งทอดกับพริกเขียว กระเทียม
และพริกเขียว ๖
生爆大甲魚
SAUTÉED SOFT-SHELL TURTLE WITH GREEN PEPPER, GARLIC
AND GREEN PEPPERCORN

๖ เผ็ด 辛辣 Spicy / ๗ อาหารมังสวิรัต 素菜 Vegetarian / ๘ การยั่งยืน 可持續 Sustainable

โปรดแจ้งให้พนักงานทราบหากคุณมีความต้องการพิเศษด้านอาหารหรือแพ้อาหารบางชนิด
如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
ราคาทั้งหมดเป็นราคา MOP และยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จ 10% / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

ก๊วยกุงเปา 𦍋
宮保蝦球
KUNG PAO PRAWNS

320



กบตุ๋นกับผักตามฤดูกาล ชิงก้าน
พริกเขียวในซุปร้อน 𦍋 220
自貢藤椒跳水蛙
BRAISED FROG WITH SEASONAL VEGETABLES,
STEM GINGER, GREEN PEPPERS IN SPICY SOUP

แคริกเกอร์หนึ่งพร้อมซอสขิง 160 ท่าน / 每位 / per person
薑汁蒸黃花魚
STEAMED YELLOW CROAKER WITH GINGER SAUCE

𦍋 เผ็ด Spicy / 𦍋 อาหารมังสวิรัต Vegetarian / 𦍋 การยั่งยืน Sustainable

โปรดแจ้งให้พนักงานทราบหากคุณมีความต้องการพิเศษด้านอาหารหรือแพ้อาหารบางชนิด
如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
ราคาทั้งหมดเป็นราคา MOP และยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จ 10% / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

เนื้อสัตว์และสัตว์ปีก

肉類家禽

MEAT AND POULTRY

ลิ้นหมูหั่นแว่นเสิร์ฟพร้อมผักกาดหอมต้นและเห็ดชิเมจิในซุปรสเผ็ดร้อน
โรยพริกไทยและพริกป่น ๒ 220
舌尖上的美味

SLICED PIG TONGUE WITH SLICED STEM LETTUCE
AND SHIMEJI MUSHROOM IN CHILI
AND PEPPERCORN SOUP



เต้าหู้หม่าโปกับเนื้อวากิวหั่นเต๋า ๒ 480
和牛麻婆豆腐
MA PO TOFU WITH DICED WAGYU BEEF

พร้อมกับกระเทียมอ่อนหนึ่ง พริกแดง
และถั่วปากอ้า ๒ 230
蜀道回鍋肉
TWICE-COOKED SLICED PORK BELLY WITH BABY GARLIC STEM,
RED PEPPER AND BROAD BEAN PASTE

๒ เผ็ด 辛辣 Spicy / ๒ อาหารมังสวิรัติ 素食 Vegetarian / ๒ การยั่งยืน 可持續 Sustainable

โปรดแจ้งให้พนักงานทราบหากคุณมีความต้องการพิเศษด้านอาหารหรือแพ้อาหารบางชนิด
如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
ราคาทั้งหมดเป็นราคา MOP และยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จ 10% / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

ซี่โครงสั้นเนื้อนุ่มกับซอสโฮมเมดในใบบัว
荷葉鮮香牛肋骨
STEAMED BEEF SHORT RIBS WITH HOMEMADE SAUCE
IN LOTUS LEAVES

420 6ชิ้น / 六件 / 6 pieces



ไก่อบเนื้อ ผักดอง
และพริกดองห่อใบบัว ๖
ต้องสั่งล่วงหน้า 24 ชั่วโมง สามารถรับประทานเมื่อเย็นได้
九眼橋富貴雞
(24小時前預訂，只限晚市)

480 ตัวละ / 全隻 / whole

BAKED CHICKEN WITH BEEF, PRESERVED VEGETABLES
AND PICKLED CHILI WRAPPED IN LOTUS LEAVES
(24 HOURS ADVANCE ORDER REQUIRED, AVAILABLE FOR DINNER)

หมูฝอยผัดเห็ดหูหนูก้านผักกาด
และพริกดอง ๖
寬窄巷魚香肉絲
SAUTÉED SHREDDED PORK WITH WOOD EAR MUSHROOMS,
STEM LETTUCE AND PICKLED CHILI

150

๖ เผ็ด 辛辣 Spicy / ๖ อาหารมังสวิรัต 素菜 Vegetarian / ๖ การยั่งยืน 可持續 Sustainable

โปรดแจ้งให้พนักงานทราบหากคุณมีความต้องการพิเศษด้านอาหารหรือแพ้อาหารบางชนิด
如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
ราคาทั้งหมดเป็นราคา MOP และยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จ 10% / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

เนื้อวากิวหั่นลูกเต๋ำผัดกับกระเจี๊ยบ พริกไทย
กระเทียม และเมล็ดพริกไทย 780
藤椒秋葵炒和牛

DICED WAGYU BEEF WITH OKRA, PEPPER,
GARLIC AND PEPPERCORN



เนื้อวากิวออสเตรเลียหั่นเต๋ำทอด
กับเห็ดพอร์ซินี 480
山珍炒澳洲和牛粒

SAUTÉED AUSTRALIAN WAGYU BEEF WITH PORCINI MUSHROOMS, CRISPY GARLIC
AND WELSH ONION



เนื้อออสเตรเลียหั่นบาง ๆ กับเต้าหู้และพริก
ไทยเขียวในซุปร้อนและเปรี้ยว 260
豆花澳洲牛肉

SLICED AUSTRALIAN BEEF WITH TOFU
AND GREEN PEPPERCORN IN HOT AND SOUR SOUP

🌶️ เผ็ด 辛辣 Spicy / 🌿 อาหารมังสวิรัติ 素菜 Vegetarian / ♻️ การยั่งยืน 可持續 Sustainable

โปรดแจ้งให้พนักงานทราบหากคุณมีความต้องการพิเศษด้านอาหารหรือแพ้อาหารบางชนิด
如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
ราคาทั้งหมดเป็นราคา MOP และยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จ 10% / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

ปอเปี๊ยะกรอบไส้เห็ดเหี่ยวไผ่และแฮม 320
網油蜀南竹蓀卷
CRISPY BAMBOO PITH ROLLS WITH HAM



ไก่ก๊วยเปา ๑๕ 150
宮保雞丁
KUNG PAO CHICKEN



ปีกไก่หั่นเต๋ากรอบๆ พริกแห้ง เม็ดมะม่วงหิมพานต์
และพริกไทยเสฉวน ๑๕ 260
歌樂山辣子雞
CRUNCHY DICED CHICKEN WINGS WITH DRIED CHILI,
CASHEW NUTS AND SICHUAN PEPPERCORN

เปิดขาวตุ๋นกับเห็ดสไลซ์ หน่อไม้ แฮม
และผักตามฤดูกาลในซอสสีน้ำตาล 320 ตัวละ / 全隻 / whole
神仙鴨子
STEWED DUCK WITH SLICED MUSHROOM, BAMBOO SHOOT,
HAM, HUADIAO AND SEASONAL VEGETABLES IN BROWN SAUCE

และพริกไทยเสฉวน ๑๕ 220
圓籠粉蒸玉簪
STEAMED PORK RIBS WITH RICE FLOUR AND BROAD BEAN PASTE

อกเป็ดรมควันชา กับแพนเค้กนึ่ง 180
耗子洞樟茶鴨胸
TEA-SMOKED DUCK BREAST WITH STEAMED PANCAKES

๑๕ เผ็ด 辛辣 Spicy / ๑๕ อาหารมังสวิรัต 素食 Vegetarian / ๑๕ การยั่งยืน 可持續 Sustainable

โปรดแจ้งให้พนักงานทราบหากคุณมีความต้องการพิเศษด้านอาหารหรือแพ้อาหารบางชนิด
如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
ราคาทั้งหมดเป็นราคา MOP และยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จ 10% / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

ผัก



VEGETABLE



ถั้วผักยาวผัดหมูสับและเห็ดมัตสึทาเกะ 130
松茸乾煸四季豆
STRING BEANS WITH MINCED PORK
AND MATSUTAKE MUSHROOMS

หน่อไม้ผัดหมูสับผักดอง 130
傳統乾煸鮮筍
BAMBOO SHOOT WITH MINCED PORK
AND PRESERVED VEGETABLES

ดอกกะหล่ำออร์แกนิกผัดกับหมูสามชั้นหันท่อน 110
กานกระเทียม และพริก
乾鍋有機花菜
SAUTÉED ORGANIC CAULIFLOWER WITH SLICED PORK BELLY,
BABY GARLIC STEM AND CHILI

เห็ดมอเรลผัดกับหน่อไม้ฝรั่งหั่นบาง ๆ
กระเทียมและหอมแดง 🍄 230
羊肚菌炒蘆筍
MOREL MUSHROOMS WITH SLICED ASPARAGUS,
GARLIC AND SHALLOTS



ผักโขมออสเตรเลียผัดพริกแห้ง 🌶️ 🍄 230
燴炒澳洲菠菜苗
AUSTRALIAN BABY SPINACH WITH DRIED CHILI

อาหารเพื่อสุขภาพ

健康菜推薦

WELLNESS DISH RECOMMENDATION

เต้าหู้แผ่นผัดกับขึ้นฉ่าย แครอทหั่น
และหัวดอกกลีบลี 90

腐竹西芹百合

BEAN CURD SHEET WITH CELERY,
SLICED CARROTS AND LILY BULBS



เทียนมาสดและสลัดผสมออร์แกนิก
กับซอสน้ำส้มสายชู 80

鮮天麻拌有機蔬菜

FRESH TIAN MA AND ORGANIC MIXED SALAD
WITH VINEGAR SAUCE



กุ้ง ปลากระบอก ข้าวโพดหวาน ถั่วแดง
และข้าวกรอบในไก่ 160

SHRIMP, MULLET, SWEET CORNS AND RED BEANS
AND CRISPY RICE IN CHICKEN AND PUMPKIN BOUILLON

กะหล่ำปลีทารกนึ่งกับวุ้นเส้นและกระเทียมสับ 80

蒜蓉粉絲娃娃菜

STEAMED BABY CABBAGE
WITH VERMICELLI AND MINCED GARLIC

เผ็ด 辛辣 Spicy / อาหารมังสวิรัติ 素菜 Vegetarian / การยั่งยืน 可持續 Sustainable

โปรดแจ้งให้พนักงานทราบหากคุณมีความต้องการพิเศษด้านอาหารหรือแพ้อาหารบางชนิด
如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
ราคาทั้งหมดเป็นราคา MOP และยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จ 10% / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge



川劇變臉

SICHUAN OPERA - ART OF FACE CHANGING

川劇是傳統戲曲劇種之一，流行於四川東中部、重慶及貴州、雲南部分地區。

川劇臉譜，是歷代川劇藝人共同創造並傳承下來的藝術瑰寶，
1987年，文化部正式出文，將川劇變臉藝術列為國家二級機密，
這也是中國戲劇界唯一一項國家機密。

川劇變臉是川劇表演的特技之一，用於揭示劇中人物的內心及思想感情的變化，
即把不可見、不可感的抽象的情緒和心理狀態變成可見、可感的具體形象——臉譜。

Sichuan Opera, a genre of the traditional Chinese theatre Xiqu, is prevalent in east-central Sichuan, Chongqing, Guizhou and parts of Yunnan.

Sichuan Opera face mask is an art treasure jointly created and passed down by generations of Sichuan Opera artists.

In 1987, the Ministry of Culture officially classified the art of face changing in Sichuan Opera as a second-class state secret, which is also the only state secret in the Chinese theatre world. Face changing is one of the stunts used in Sichuan Opera to perform the inner selves and emotional changes of the characters in the play, by transforming the abstract emotions and psychological symptoms, which are beyond vision and perception, into visible and tangible images - the face masks.

ข้าวและก๋วยเตี๋ยว



RICE AND NOODLE

ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่เย็นกับไก่หอยอง แดงกวาง ซอสง่า ๙
雞絲涼麵

CHILLED FLAT NOODLES WITH SHREDDED CHICKEN,
CUCUMBER, SESAME SAUCE AND CHILI OIL

80 ท่านละ / 每位 / per person



ข้าวผัดซีอิ๊วกับหมูสับและไข่
老成都醬油炒飯

FRIED RICE WITH MINCED PORK AND EGG IN SOY SAUCE

90

บะหมี่แดนแดน ๖
四川擔擔麵
DAN DAN NOODLES

80 ท่านละ/ 每位 / per person



บะหมี่ไข่กับเห็ดมัตสึทาเกะหั่นบาง ๆ
และผักตามฤดูกาลในซุปรไก่ 90 ท่านละ/ 每位 / per person
松茸雞湯麵
EGG NOODLES WITH SLICED MATSUTAKE MUSHROOMS
AND SEASONAL VEGETABLE IN CHICKEN SOUP

ก๋วยเตี๋ยวโฮมเมด
กับเห็ดปลวกหั่นฝอย ๖ 90 ท่านละ/ 每位 / per person
雞糞菌手工刀削麵
HOMEMADE SHAVED NOODLE SOUP
WITH SHREDDED TERMITE MUSHROOMS

ของหวานเสฉวน



SICHUAN DESSERT

ข้าวเหนียวเนื้อถั่วแดงบด หมูสามชั้น ถั่วลิสงบด
งา ทองคำเปลว และเม็ดมะม่วงหิมพานต์ 160
紅豆相思碳水王

STEAMED GLUTINOUS RICE WITH RED BEAN PASTE,
PORK BELLY, CRUSHED PEANUTS, SESAME, GOLD LEAF AND CASHEW NUTS

ลูกแพร์หวานกับเห็ดไผ่
และยางต้นท้อในซุปรุขราแดง
桃膠竹燕窩燉雪梨

90 ท่าน / 每位 / per person

SWEETENED PEAR WITH BAMBOO MUSHROOMS
AND PEACH GUM IN RED DATE SOUP

บัวลอยข้าวเหนียวถั่วแดงในซุปร
ทูลเบอร์รี่สีดำ 48 ท่าน / 每位 / per person
熊貓紅豆湯圓

RED BEAN GLUTINOUS DUMPLING
IN BLACK WOLFBERRY SOUP



เค้กสปันจ์อบกับถั่วลิสงบด งา
และน้ำตาลทรายขาว 60 3ชิ้นและ / 三件 / 3 pieces
文廟街蛋烘糕

BAKED SPONGE CAKES WITH CRUSHED PEANUTS, SESAME
AND SUGAR

รังนกภูมิพีเรียลต้มคู่กับอินทผาลัมแดง
และน้ำจิ้มเม็ดบัว 500 ท่าน / 每位 / per person
紅棗蓮子燉官燕

DOUBLE-BOILED IMPERIAL BIRD'S NEST WITH RED DATE
AND LOTUS SEEDS SAUCE

 เผ็ด 辛辣 Spicy /  อาหารมังสวิรัติ 素菜 Vegetarian /  การยั่งยืน 可持續 Sustainable

โปรดแจ้งให้พนักงานทราบหากคุณมีความต้องการพิเศษด้านอาหารหรือแพ้อาหารบางชนิด
如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
ราคารั้งหมดเป็นราคา MOP และยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จ 10% / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

เค้กข้าวเหนียวทอดกรอบน้ำตาลทรายแดง 60 3 ชิ้น / 三件 / 3 pieces
傳統紅糖糍粑
CRISPY GLUTINOUS RICE CAKES WITH BROWN SUGAR



แพนเค้กโฮมเมดพร้อมเม็ดมะม่วงหิมพานต์บด ถั่วสน และงา 80 4 ชิ้น / 四件 / 4 pieces
手工紅糖麻糍
HOMEMADE PANCAKES WITH CRUSHED CASHEW, PINE NUTS AND SESAME



เยลลี่แคนดราแช่เย็นพร้อมเค้กข้าวเหนียวหั่นเต๋า ถั่วแดงข้าวหมัก ลูกเกดแห้ง และถั่วลิสงบดในน้ำเชื่อมน้ำตาลทรายแดง 50 ท่าน / 每位 / per person
糍粑醪糟冰粉

CHILLED NICANDRA JELLY WITH DICED GLUTINOUS RICE CAKE, RED BEAN, FERMENTED RICE, DRIED RAISIN AND CRUSHED PEANUTS IN BROWN SUGAR SYRUP

พร้อมด้วยHighland Park อายุ12ปี15ml 18 ท่าน / 每位 / per person
另配高原騎士12年 15毫升
Pairing with Highland Park 12 years old 15ml

 เผ็ด 辛辣 Spicy /  อาหารมังสวิรัต 素菜 Vegetarian /  การยั่งยืน 可持續 Sustainable

โปรดแจ้งให้พนักงานทราบหากคุณมีความต้องการพิเศษด้านอาหารหรือแพ้อาหารบางชนิด
如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
ราคาทั้งหมดเป็นราคา MOP และยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จ 10% / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

