

# ลดราคาแต่ ไม่ลดคุณภาพ

พาครอบครัวมาอิม อร่อย ไปกับอาหารจีนกวางตุ้ง  
นำขบวนมาด้วย “เป้าอ้อจักรพรรดิ” ตามมาติดๆกับ “เปิดปีกกั้ง”  
การ์ตูนตีความอร่อย จาก CNNgo และทีมซ่าที่มากกว่า 20 รายการ

ณ ภัตตาคารเซียง ปิง เหลา  
“อิมได้ทั้งครอบครัว ในราคาสบายกระเป๋า”

เริ่ม 1 - 30 เมษายน 2564

ชุดครอบครัวใหญ่  
(สำหรับ 8 - 10 ท่าน)

**5,900.-**

หรือชุดครอบครัวเล็ก (5 ท่าน)

**3,500.-**

(เฉพาะมือกลางวัน)



สแกน QR  
รายการอาหาร

ภาพอาหารใช้เพื่อโฆษณาเท่านั้น

เฉพาะช่วงเวลาพิเศษ วันจันทร์ - ศุกร์  
(งดจำหน่าย เสาร์ - อาทิตย์ และวันหยุดนักขัตฤกษ์)

สิ่งจองล่วงหน้า 1 วันเท่านั้น

ขอสงวนสิทธิ์รับเฉพาะเงินสด งดรับบัตรเครดิตทุกชนิด

สำรองที่นั่ง : 02-224-9977 ต่อ 338 081-420-0505 คุณเติก, คุณแมว, คุณเมย์

# คูปอง เป็ดปักกิ่ง



ปกติ มูลค่า 15,300 บาท  
เมื่อซื้อล่วงหน้า

เหลือเพียง

8,499.-

(ชนิด 10 ใบ/เล่ม)

(ชนิด 5 ใบ/เล่ม)

4,599.-

จำนวนจำกัด!



GRAND CHINA HOTEL  
Chiangmai + Bangkok

คูปองมีอายุถึง **1 ปี**

"นับจากวันที่ซื้อ เมื่อครบกำหนดไม่สามารถอายุได้"

ภัตตาคาร เชียง ปิง เหลา

สอบถามโทร 081-420-0505

# เปิดปากกึ่ง

@1,300++

เมนูเนื้อเปิด เลือกปรุงได้ 3 อย่าง

## เมนูแนะนำ

“ส้มเปิด และ ปีกเปิดอบหม้อดิน”

ดูเมนูเพิ่มเติมได้ที่



081-420-0505

02-224-9977 #338

### ขอสงวนสิทธิ์

ไม่สามารถใช้ร่วมกับส่วนลดโปรโมชั่น, คุปอง, งานจัดเลี้ยง,  
แถมเมนูเปิดครึ่งตัว กรณีเปิดปากกึ่งใน Set แต่ต้องการเพิ่มเนื้อเปิด 3 เมนู  
ขอคิดราคาเพิ่ม 1 เมนู มูลค่า 200 บาทสุทธิ

大華大酒店  
GRAND CHINA HOTEL  
Chinatown • Bangkok

จองล่วงหน้าเท่านั้น!



โรงแรมแกรนด์ ไชน่า ยาวราช 215 ถ.ยาวราช  
เขตสัมพันธวงศ์ แขวงสัมพันธวงศ์ ททท.10100



www.grandchina.com  
โทร.02-224-9977 ต่อ 338 ID LINE: siangpingloh

大華大酒店  
GRAND CHINA HOTEL  
Chinatown • Bangkok



ภัตตาคารเซียง ปิง เหลา ชั้น 8



**อาหารจีนกวางตุ้ง**  
ตำรับ เซียง ปิง เหลา

ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% และค่าบริการ 10%

# อาหารจีนกวางตุ้ง ตำรับ เชียง ปิง เหลา

ราคา 10,000++ ลดเหลือ 8,000++ บาท (สำหรับ 10 ท่าน) / ครึ่งชุด 4,500++ บาท (สำหรับ 5 ท่าน)

## 1. ประเภทออเดิร์ฟ (เลือกได้ 4 ชนิด)

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> กุ้งบิกกั๋ง                   | <input type="checkbox"/> กุยถ่ายเต้าจิวเจียน         |
| <input type="checkbox"/> เต้าหู้ทอด (ตำรับอากาศ)       | <input type="checkbox"/> ขนมหีบกุ้งจัมโบ้            |
| <input type="checkbox"/> กอดมันกุ้งวาซาบิ              | <input type="checkbox"/> ปอเปี๊ยะหางโจว              |
| <input type="checkbox"/> ขนมหีบทอดเจียนซอสเอ็กซ์โอ     | <input type="checkbox"/> เต้าหู้ยัดไส้กุ้งนึ่งซีอิ๊ว |
| <input type="checkbox"/> ฟันไก่หนึ่ง                   | <input type="checkbox"/> ซีโรงหมูโตเกียว             |
| <input type="checkbox"/> ไก่ฟูเจียน (ราดซีอิ๊ว)        | <input type="checkbox"/> ซีโรงหมูนึ่งเต้าซี่         |
| <input type="checkbox"/> ออส่วนกุ้งเนื้อปูกระเทียมร้อน | <input type="checkbox"/> ฟองเต้าหู้ห่อกุ้ง           |
| <input type="checkbox"/> ก๋วยเตี่ยวหลอดหมูแดงเจียน     | <input type="checkbox"/> กระเพาะปลาพุดแห้ง           |
| <input type="checkbox"/> อกเปิดรมควัน                  | <input type="checkbox"/> เกี้ยวหยกทอด                |
| <input type="checkbox"/> เกี้ยวทอดเปรี้ยวหวาน          |  |

## 2. ประเภทซุปร้อน (เลือกได้ 1 อย่าง)

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> ไก่บ้านตุ๋นยาจีน         | <input type="checkbox"/> ซันทึนหัว             |
| <input type="checkbox"/> หัวปลาเก๋าต้มเพือกชิวเถา | <input type="checkbox"/> ซุปสี่ชิ้นน้ำแดง      |
| <input type="checkbox"/> ซีโรงหมูอ่อนตุ๋นโสม      | <input type="checkbox"/> เกี้ยวฮ่องกงตุ๋นน้ำใส |
| <input type="checkbox"/> กระเพาะปลาน้ำแดงเนื้อปู  |  |

## 3. ประเภทจานเด็ด (เลือกได้ 1 อย่าง)

- กุ้งแม่น้ำอบซอสโปรตุเกส
- กุ้งลายเสือไข่เค็มคั่วพริกเกลือ
- กุ้งลายเสือนึ่งกระเทียม
- กุ้งลายเสืออบเส้นไหม
- กุ้งลายเสือนึ่งหน้าเสียบ
- เปิดกัตาร์ (จองล่วงหน้า 2 วัน)
- เปิดปิกกั๋ง (รับรองความอร่อยจาก "CNN")
- ห่านย่างฮ่องกงหนังกรอบ (จองล่วงหน้า)
- หมูหันหนึ่งเม็ดงา  หมูหันฮ่องกง (ตัดมันเล็กน้อย)
- เนื้อย่าง "โถมาออก" กระเทียมร้อน (จองล่วงหน้า) ★

(เนื้อส่วนซีโรงนำเข้าจาก USA)

## 4. ประเภทจานอร่อย (เลือกได้ 1 อย่าง)

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> เป้าฮ้อหลอดเจียนซอสเอ็กซ์โอ   | <input type="checkbox"/> ขาหมูหมักโกว                     |
| <input type="checkbox"/> กุ้งทอดคัสมอสลัด              | <input type="checkbox"/> เต้าหู้เจียนซีฟู้ด               |
| <input type="checkbox"/> กุ้งทอดซอสวาซาบิ              | <input type="checkbox"/> เต้าหู้ทอดใส่กุ้งเจียนซอสเป้าฮ้อ |
| <input type="checkbox"/> ขาห่านอบเบะหมี่หม้อดิน        | <input type="checkbox"/> ซีโรงหมูอากาศ                    |
| <input type="checkbox"/> กระเพาะปลาชิวเถา              | <input type="checkbox"/> คากิหมักโกว                      |
| <input type="checkbox"/> เต้าหู้ทอดขาวหม้อดิน + เมล่อน |   |

## 5. ประเภทกุ้ง, หอย, ปลา (เลือกได้ 1 อย่าง)

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> กุ้งแปบวียเจียนพริกเกลือ    | <input type="checkbox"/> กุ้งแปบวียอบยอดซุปร้อน          |
| <input type="checkbox"/> ปลาหิมะทอดราดซอสพริกมะนาว   | <input type="checkbox"/> ปลาหิมะเจียนน้ำมันหอย           |
| <input type="checkbox"/> กุ้งแปบวียนึ่งกระเทียมโทน   | <input type="checkbox"/> ปลาหิมะย่างซีอิ๊วญี่ปุ่น        |
| <input type="checkbox"/> กุ้งแปบวียเจียนเอ็กซ์โอ     | <input type="checkbox"/> ปลาหิมะนึ่งซีอิ๊ว               |
| <input type="checkbox"/> กุ้งแปบวียราดซอสแมนจู       | <input type="checkbox"/> ปลาหิมะนึ่งหน้าเสียบ            |
| <input type="checkbox"/> กุ้งแปบวียเจียนน้ำมันหอย    | <input type="checkbox"/> กุ้งแปบวียเจียนซอสสดวน          |
| <input type="checkbox"/> หอยเชลล์ออกโกโดกระเทียมร้อน | <input type="checkbox"/> ปลาเก๋าดำนึ่งซีอิ๊วฮ่องกง       |
| <input type="checkbox"/> หอยเชลล์ห่อกุ้งเจียน        | <input type="checkbox"/> หอยเชลล์ออกโกโดเจียนซอสเอ็กซ์โอ |
| <input type="checkbox"/> ปลากระพงนึ่งหน้าเสียบ       | <input type="checkbox"/> ปลาบู่นึ่งซีอิ๊ว (เฉพาะโชนก)    |

## รายการที่ 5 เมนูแนะนำ "ปลาไข่มุกดำ Black Pearl"

- |  |   |  |
|--|---|--|
| <input type="checkbox"/> นึ่งกระเทียม + เต้าหู้                              | <input type="checkbox"/> นึ่งซีอิ๊ว + เต้าหู้ | <input type="checkbox"/> นึ่งพริกมะนาว             |
| <input type="checkbox"/> นึ่งเต้าซี่   | <input type="checkbox"/> นึ่งบิว + เต้าหู้    | <input type="checkbox"/> อบหม้อดินกระเทียมใบโหระพา |
| <input type="checkbox"/> ทอดเปรี้ยวหวาน                                      | <input type="checkbox"/> ทอดเจียนซีอิ๊ว       | <input type="checkbox"/> พัดเต้าซี่                |
| <input type="checkbox"/> น้ำแดงสูตรโบราณ เสริฟพร้อมก๋วยเตี่ยวทอด หรือพุดแห้ง |   |  |

ในกรณีลูกค้าเคยทานปลาเก๋าดำหรือปลาเก๋ามังกรเป็นประจำ ขอเพิ่ม 500 บาท

## 6. ประเภทอาหารจานอื่น (เลือกได้ 1 อย่าง)

- ก๋วยเตี่ยวราดหน้าฮ่องกง
- โถยซี่หมี่
- ก๋วยเตี่ยวไก่คั่วชิวเถา
- ฮั่มเนื้อปู
- ก๋วยเตี่ยวพุดซีอิ๊วฮ่องกงหมู, กุ้ง
- เบะหมี่อกเทียม
- เบะหมี่กุ้งเจียนน้ำมันหอย
- เบะหมี่สดพุดซีฟู้ดซอสเอ็กซ์โอ
- ข้าวต้มชุดเต้าจิวกับ 4 อย่าง
- ข้าวอบไก่กุนเชียงกวางตุ้ง
- ข้าวอบกุนเชียงกวางตุ้ง
- โจ๊กฮ่องกงลูกชิ้นหมูสวรรค์

## 7. ประเภทหวานอร่อย (เลือกได้ 1 อย่าง)

- ขนมหีบทอดใส่ครีมลาวากับน้ำชง
- ขนมหีบทอดกับน้ำชงเพ็ดร้อน
- ซาลาเปาใส่ครีมนมสด
- รากบัวเซียงไฮ้
- ขนมหีบทอดใส่ครีมไข่เค็มกับน้ำชง
- เพือกเกล็ดหิมะกับน้ำชงร้อน
- สาเกาคันตาลูปอบครีม
- เพือกอบสาเกาเป็:ก๊วยร้อน
- พุดดิงมะม่วงไอศกรีมกะทิสด
- ซาลาเปาลาวา
- บัวลอยน้ำชง



ขอสงวนสิทธิ์ เมนูนี้เป็นราคาพิเศษแล้วจึงไม่สามารถได้รับสิทธิ์ ส่วนลดอื่น ๆ ที่ทางโรงแรมจัดรายการอยู่ทุกชนิด  
\*ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม \* ไม่สามารถสั่งนอกเมนูที่กำหนด "ยกเว้นจะต้องเพิ่มราคา"  
สำรองที่นั่งโทร คุณโสภา(ตุ๊ก) / คุณแมว , คุณเมย์ โทร.081-420-0505 / คุณวสันต์ โทร.081-539-2963

# อาหารจีนกว้างต้ง ตำรับ เชียง ปิง เหลา

ราคา 13,000++ ลดเหลือ 10,000++ บาท (สำหรับ 10 ท่าน) / ครึ่งชุด 5,000++ บาท (สำหรับ 5 ท่าน)

## 1. ประเภทออเดิร์ฟ (เลือกได้ 4 ชนิด)

- ฟันโก่ทอด
- กระเพาะปลาหนังทรงเครื่อง
- ขนมห่าน้ำกุ้งครีมนสด
- ไข่กำจัมโบ้
- กุ้งสวรรค์นึ่งพริกมะนาว
- ขนมหับกุ้งจัมโบ้
- ไก่ฟูเจี้ยน
- ขนมหักกาดเอ็กซ์โอ
- เกี้ยวกว้างโจว นึ่ง หรือ เจี้ยน
- อกเปิดรมควัน
- อกส่วนกุ้งเนื้อปูกระเทียม
- หอยสังข์แป๊ะจะ
- ฟองเต้าหู้กรอบห่อกุ้งทอด
- ก๋วยเตี๋ยวหลอดหมูแดงเจี้ยน
- ชาไค่น้ำมันงาสมุนไพร (จองล่วงหน้า 1 วัน)

## 2. ประเภทซุบ (เลือกได้ 1 อย่าง)

- หูดลามเนื้อปูน้ำแดง
- หูดลามเยื่อไผ่แดง
- ซุบเปอร์เนอกระโดดกำแพง (จองล่วงหน้า 1 วัน)
- หูดลาม3เซียนน้ำแดง
- หูดลามตุ๋นไก่กึ่งตัวน้ำใส (โบว์ใหญ่) (จองล่วงหน้า 1 วัน)

## 3. ประเภททอด, ย่าง, เจี้ยน (เลือกได้ 1 อย่าง)

- เปิดปีกกึ่ง (รับรองความอร่อยจาก "CNN")
- ห่านย่างอ่อนงอกหนังกรอบ (จองล่วงหน้า)
- เนื้อย่างโกมาออก
- นกพิราบทอดกรอบ (จองล่วงหน้า 1 วัน)
- ซีโครงแกะนิวซีแลนด์เจี้ยนซอสแมนจู

## 4. ประเภทซีฟูด (เลือกได้ 1 อย่าง)

- เต้าหู้เจี้ยนซีฟูด
- กุ้งแชบ๊วยเจี้ยนพริกเกลือ
- ซีฟูดพัดพงกะหรี
- กุ้งแชบ๊วยเจี้ยนน้ำมันหอยเสฉวนยอดคะน้าอ่อนงอก
- กุ้งแชบ๊วยเอ็กซ์โอ
- กุ้งแชบ๊วยนึ่งกระเทียม

## 5. ประเภทปลา (เลือกได้ 1 อย่าง)

- ปลาแม่น้ำชิว
- ปลานึ่งชิว (สำหรับผู้ที่โชคดี)
- ปลาหิมะทอดซอสพริกมะนาว
- ปลาหิมะย่างชิว
- ปลาหิมะนึ่งหน้าเลียบ

## รายการที่ 5 เมนูแนะนำ "ปลาไข่มุกดำ Black Pearl"

- นึ่งกระเทียม + เต้าหู้
- นึ่งชิว + เต้าหู้
- นึ่งพริกมะนาว
- นึ่งเต้าซี่
- นึ่งบ๊วย + เต้าหู้
- อบหม้อดินกระเทียมใบโศภ
- ทอดเบรี่ยหวาน
- ทอดเจี้ยนชิว
- พัดเต้าซี่
- น้ำแดงสูตรโบราณ เสริฟพร้อมก๋วยเตี๋ยวกทอด หรือพัดแห้ง

ในกรณีลูกค้าเคยทานปลาแม่น้ำแดงหรือปลาแม่น้ำงอกเป็นประจำ ขอเพิ่ม 500 บาท

## 6. ประเภทข้าว, ก๋วยเตี๋ยว และ บะหมี่ (เลือกได้ 1 อย่าง)

- อีหม้อบซอสเอ็กซ์โอ
- ข้าวอบหม้อดินกุนเชียงกว้างต้ง
- ขาห่านอบหม้อดิน
- เส้นหมี่พัดแห้งเต้าจิว
- ก๋วยเตี๋ยวดำหน้าซีฟูด
- โจ๊กอ่อนงอกลูกชิ้นหมูสวรรค์
- ข้าวต้มเต้าจิว กับ 5 อย่าง

## 7. ประเภทหวาน (เลือกได้ 1 อย่าง)

- โอวหนี่ 8 เซียน (จองล่วงหน้า 1 วัน)
- พุทธจีนทอด 2 สี เสริฟพร้อมน้ำขิง
- เพือกเกล็ดหิมะ เสริฟพร้อมน้ำขิง
- สาเกเพือกบดเนื้อมะพร้าว
- แคนตาลูปปั้นไอศกรีมกะทิ
- ขนมหาลาวกทอด เสริฟพร้อมน้ำขิง
- โขวแบ่งไส้ครีม เสริฟพร้อมน้ำขิง (จองล่วงหน้า 1 วัน)
- พุดดิ้งมะพร้าวหน้าหอมมสด (จองล่วงหน้า 1 วัน)



ขอสงวนสิทธิ์ เมนูนี้เป็นราคาพิเศษแล้วจึงไม่สามารถได้รับสิทธิ์ ส่วนลดอื่น ๆ ที่ทางโรงแรมจัดรายการอยู่ทุกชนิด  
\*ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม \* ไม่สามารถสั่งนอกเมนูที่กำหนด "ยกเว้นจะต้องเพิ่มราคา"  
สำรองที่นั่งโทร คุณโสภา(ตุ๊ก) / คุณแมว , คุณเมย์ โทร.081-420-0505 / คุณวสันต์ โทร.081-539-2963

# อาหารจีนกว้างต้ง ตำรับ เชียง ปิง เหลา

ราคา 15,000++ ลดเหลือ 14,000++ บาท (สำหรับ 10 ท่าน) / ครึ่งชุด 7,500++ บาท (สำหรับ 5 ท่าน)

## 1. ประเภทออเดิร์ฟ (เลือกได้ 4 ชนิด)

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> ขนมพริกทอดเจียนซอสเอ็กซ์โอ        | <input type="checkbox"/> กุ้งปักกิ่ง          |
| <input type="checkbox"/> ฟองเต้าหู้กรอบห่อกุ้ง             | <input type="checkbox"/> เกี้ยวกุ้ง 3 รส      |
| <input type="checkbox"/> กุ้งทอดครีมสลัดตะกร้าเฟือก        | <input type="checkbox"/> เกี้ยวหยก            |
| <input type="checkbox"/> กุ้งคั่วพริกเกลือ                 | <input type="checkbox"/> กุ้งกระจก            |
| <input type="checkbox"/> ไข่ดำจัมโบ้                       | <input type="checkbox"/> ขนมจิบกุ้งจัมโบ้     |
| <input type="checkbox"/> ก๋วยเตี๋ยวหลอดฮ่องเต้             | <input type="checkbox"/> อากเบิดรมควัน        |
| <input type="checkbox"/> แมงกระป๋องฮ่องกงน้ำมันงา          | <input type="checkbox"/> หอยสังข์เจียนไวน์ขาว |
| <input type="checkbox"/> ออส่วนกระเพาะปลาสดเนื้อปูกระเทียม |   |

## 2. ประเภทซุปรวม (เลือกได้ 1 อย่าง)

- หูดลามตุ๋นกั้งป๋วยน้ำใส
- ปลิงทะเลตุ๋นน้ำแดง กับซุปรสฮ่องกง
- หูดลามฮ่องเต้
- สี่เซียนจักรพรรดิกับซุปรองเฮา
- หูดลามแผ่นน้ำขุ่นกับซุปรสฮ่องกง
- พระกระโดดกำแพง

## 3. ประเภทย่าง (เลือกได้ 1 อย่าง)

- เปิดปักกิ่ง CNN (เนื้อเปิดปรุงได้ 2 อย่าง)
- หมูหันฮ่องกง (จองส่องหน้า)
- ห่านย่างหนังกรอบปักกิ่ง
- หมูหันเม็ดงา (จองส่องหน้า)
- นกพิลาบไฟแดง (จองส่องหน้า 1 วัน)
- เนื้อย่าง "โทมาซอก" กระเทียม (จองส่องหน้า)

(เนื้อส่วนซี่โครงนำเข้าจาก USA) ★

## 4. ประเภทซิว (เลือกได้ 1 อย่าง)

- หอยเชลล์สดกระเทียมร้อน
- หอยเชลล์ห่อกุ้งเจียนเห็ดญี่ปุ่น
- ปลิงทะเลน้ำแดง
- กุ้งลายเสืออย่างซีอิ๊วญี่ปุ่น
- ตับห่านเจียนไวน์แดง
- ซีโครงแกะนิ่วซีเลนดเจียนซอสพิเศษ
- กุ้งลายเสือหัวเทาหงว๋วย
- กั้งป๋วย 4 สี
- กุ้งแม่น้ำเจียนซอสเอ็กซ์โอ (เฉพาะฟูโซคดี)
- กุ้งลายเสือเจียนใบกระหรี

## 5. ประเภทปลา (เลือกได้ 1 อย่าง)

- ปลาหิมะนึ่งน้ำเสียบ
- ปลาหิมะเจียนน้ำมันหอย
- ปลาหิมะนึ่งกระเทียมโทน
- ปลาบู่ตั้งซีอิ๊วฮ่องกง
- ปลาแม่น้ำแดงนึ่งกระเทียมโทน (เฉพาะฟูโซคดี)
- ปลาแม่น้ำแดงหม้อไฟ 2 น้ำ (เฉพาะฟูโซคดี)
- ปลาแม่น้ำซีอิ๊วทะเลหัวปลาหม้อดิน
- ปลาแม่น้ำนึ่งกระเทียมโทน (เฉพาะฟูโซคดี)

## 6. ประเภท ข้าว, ก๋วยเตี๋ยว หรือ บะหมี่ (เลือกได้ 1 อย่าง)

- บะหมี่กุ้งเจียนน้ำมันหอย
- ข้าวต้มชุด กับ 6 อย่าง
- บะหมี่อบซาห่านหม้อดิน
- ข้าวผัดหยางเจา
- ก๋วยเตี๋ยวคั่วชว่เกาะทะเล
- ข้าวอบหม้อดินทรงเครื่อง
- ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าฮ่องเต้
- ข้าวอบกุนเชียงกว้างต้ง
- ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าปลาเต้าซี่
- โจ๊กฮ่องกงลูกชิ้นหมูสวรรค์

## 7. ประเภทหวานอร่อย (เลือกได้ 1 อย่าง)

- แป๊ะก๊วยตุ๋นกระเทียมในลูกมะพร้าว
- พุทราจีนสองสีทอด กับน้ำขิง
- เพื่อกบดสาเกแป๊ะก๊วยร้อนในลูกมะพร้าว
- รากบัวสอดไส้ข้าวเหนียว
- ขนมงาลาวากอด กับน้ำขิง
- โชวแป๋งใส่ครีม กับน้ำขิง (จองส่องหน้า 1 วัน)
- พุดดิ้งมะม่วงไอศกรีมกะทิสด
- โอวหนี่แปดเซียน
- พุดดิ้งมะพร้าวในลูกมะพร้าวน้ำหอม (จองส่องหน้า)



ขอสงวนสิทธิ์ เมนูนี้เป็นราคาพิเศษแล้วจึงไม่สามารถได้รับสิทธิ์ ส่วนลดอื่น ๆ ที่ทางโรงแรมจัดรายการอยู่ทุกชนิด  
\*ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม \* ไม่สามารถสั่งนอกเมนูที่กำหนด "ยกเว้นจะต้องเพิ่มราคา"  
สำรองที่นั่งโทร คุณโสภา(ตุ๊ก) / คุณแมว , คุณเมย์ โทร.081-420-0505 / คุณวสันต์ โทร.081-539-2963

## ครอบครัวเล็ก : ชุด 3,500.- (สำหรับ 5 ท่าน)

- **ออเดิร์ฟ 4 ชนิด**

- ขนมจับกุ้งจัมโบ้ - ขนมผักกาดเอ็กซ์โอ - กุยช่ายเจียน - ออส่วน กุ้ง ปู กระจะร้อน

**หรือ Dim Sum เลือกได้ 6 รายการ โดยเลือกจาก 20 รายการ ดังนี้**

- ขนมจับกุ้ง  ะเก๋า  ขนมจับหมู  ขนมผักกาดทอด  ผื่นโก๋กุยช่าย
- ผีอกทอด  ปอเปี๊ยะฟรุตสลัด  กุยช่ายเจียน  ฟองเต้าหู้ห่อกุ้งทอด
- ผื่นโก๋ทอด  กุยช่ายนึ่ง  เกี้ยวหยกทอด  ซาลาเปาหมูสับ  ซาลาเปาลาวา
- ซาลาเปาครีมนมสด  ซาลาเปาหมูแดง  ปูอัดทรงเครื่อง  สาหร่ายใส่กุ้ง
- ลูกชิ้นกุ้งผักไต้หวัน  ไช้เยี่ยวม้าสอดไส้กุ้งน้ำแดง  กระจะเพาะปลาสอดไส้กุ้งน้ำแดง

- **เป่าอื้อเจียนน้ำมันหอยคะน้าฮ่องกง เสิร์ฟพร้อมซูปกึ่งปวยผักกาดขาวน้ำใส**

- **เปิดปิกกิ้ง (เนื้อทำฟรี 1 รายการ)** เมฆูแฉะน้ำ คือ ผัดพริกไทยดำ, เมียง, ลาบ, ทอดกระเทียม, เจียนเหล้าแดง

- **ปลาไข่่มุกดำนึ่งกระเทียม**

- **ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าหมู หรือ โภยซีเหมี หรือ ข้าวผัดคะน้าปลาเค็ม**

- **สาकुแคนตาลูปไอศกรีม**

## ครอบครัวใหญ่ : ชุด 5,900.- (สำหรับ 10 ท่าน)

- **ออเดิร์ฟ 4 ชนิด**

- ขนมจับกุ้งจัมโบ้ - ขนมผักกาดเอ็กซ์โอ - กุยช่ายเจียน - ออส่วน กุ้ง ปู กระจะร้อน

**หรือ Dim Sum เลือกได้ 12 รายการ โดยเลือกจาก 20 รายการ ดังนี้**

- ขนมจับกุ้ง  ะเก๋า  ขนมจับหมู  ขนมผักกาดทอด  ผื่นโก๋กุยช่าย
- ผีอกทอด  ปอเปี๊ยะฟรุตสลัด  กุยช่ายเจียน  ฟองเต้าหู้ห่อกุ้งทอด
- ผื่นโก๋ทอด  กุยช่ายนึ่ง  เกี้ยวหยกทอด  ซาลาเปาหมูสับ  ซาลาเปาลาวา
- ซาลาเปาครีมนมสด  ปูอัดทรงเครื่อง  สาหร่ายใส่กุ้ง
- ลูกชิ้นกุ้งผักไต้หวัน  ไช้เยี่ยวม้าสอดไส้กุ้งน้ำแดง  กระจะเพาะปลาสอดไส้กุ้งน้ำแดง

- **เป่าอื้อเจียนน้ำมันหอยคะน้าฮ่องกง เสิร์ฟพร้อมซูปกึ่งปวยผักกาดขาวน้ำใส**

- **เปิดปิกกิ้ง (เนื้อทำฟรี 1 รายการ)** เมฆูแฉะน้ำ คือ ผัดพริกไทยดำ, เมียง, ลาบ, ทอดกระเทียม, เจียนเหล้าแดง

- **ปลาเก๋านึ่งซีอิ๊วเต้าหู้กระดาน** ขอสงวนสิทธิ์ น้ำหนักปลาไม่เกิน 1 กิโลกรัม ถ้าเกิน คิดเพิ่ม 250 บาท / 1 ชิด

- **ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าหมู หรือ โภยซีเหมี หรือ ข้าวผัดคะน้าปลาเค็ม**

- **สาकुแคนตาลูปไอศกรีม**