



**銀宮**  
Silver

9,500.-

(A table for 10 people)

夏宮四拼

**Hot and cold platter**

Drunken chicken, jelly fish, roasted duck and spring rolls

ออริเดิร์ฟร้อนและเย็น

生雞絲燴生翅

**Braised shark's fin soup with shredded chicken**

ซุปรู้อกปลาหมึกซึ่มเมอร์พาเลข

北京片皮鴨

**Roasted duck "Peking style"**

เป็ดปักกิ่ง

黑椒蝦球

**Sautéed white prawns with black pepper sauce**

กุ้งแ้วผัดพริกไทยดำ

瑤柱扒香港芥蘭

**Braised Hong Kong kale with dried scallop sauce**

คะน้าฮ่องกงราดซอสกั้งป้วย

清蒸荀殼魚

**Steamed bamboo fish with soya sauce**

ปลาบู่หนึ่งซีอิ้ว

上海炒麵

**Shanghai noodles**

บะหมี่ผัดเซียงไฮ้

崧脆棗蓉香蕉窩餅

**Deep-fried banana with mashed date pancake**

พุทราจีนทอด

**金碧**  
Golden

12,000.-

(A table for 10 people)

桂花魚肚拼雙脆

**Wok sautéed fish maw and egg with deep-fried shrimp wonton**

กระเพาะปลาผัดแห้งเสิร์ฟกับเกี้ยวสะเก๋าทอดกรอบ

海皇燴生翅

**Braised shark's fin soup with seafood**

ซุปรู้อกปลาหมึกซีฟู้ด

北京片皮鴨

**Roasted duck "Peking style"**

เป็ดปักกิ่ง

X.O 醬帶子爆雞片

**Wok sautéed scallop with chicken and X.O. sauce**

หอยเชลล์กับไก่ผัดซอสเอ็กซีโอ

蟹皇扒西蘭花

**Braised broccoli with crab roe sauce**

บร็อคโคลี่ราดมันปู

豉油蒸海青班

**Steamed garoupa with soya sauce**

ปลาเก๋าหนึ่งซีอิ้ว

蘭片咸魚炒飯

**Fried rice with salted fish and Hong Kong kale**

ข้าวผัดคะน้าปลาเค็ม

鮮時果拼盤

**Exotic fruit platter**

ผลไม้ตามฤดูกาล

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

\*Certain food items and prices are subject to change based on seasonal availability.\*



**珍珠**  
**Pearl**

15,000.-

(A table for 10 people)

夏宮特色拼盤  
Three kinds of hors d'oeuvres  
Spring roll, jelly fish  
and deep-fried shrimp balls  
ออริเดิร์ฟสามกษัตริย์

海味燴生翅  
Shark's fin soup with dried seafood  
ซุปรูปลามซีฟู้ด

港式乳豬全體  
Barbecued suckling pig "Hong Kong style"  
หมูหันฮ่องกง

避風塘蝦球  
Wok sautéed prawns with chilli and garlic  
กุ้งผัดขอสพริกกระเทียม

鮮鮑扣花菰  
Braised abalone with black mushrooms  
เป้าฮื้อเห็ดหอมญี่ปุ่นน้ำแดง

蒜茸蒸銀雪魚  
Steamed snow fish with soya and garlic sauce  
ปลาหิมะนึ่งซีอิ้วขอสพริกกระเทียม

X.O 醬乾炒蝦仁腸粉  
Fried rice noodles with shrimps and X.O. sauce  
ก๋วยเตี๋ยวกุ้งขอสเอ็กซีโอ

杏仁茶湯丸  
Rice dumplings with sesame and almond cream  
บัวลอยสอดไส้งาดำครีมอัลมอนต์

**翡翠**  
**Jade**

20,000.-

(A table for 10 people)

夏宮四小碟  
Summer Palace hors d'oeuvres  
Drunken chicken, duck tongue,  
deep-fried white bait  
and salmon spring rolls  
ออริเดิร์ฟซัมเมอร์พาเลซ

紅燒鮑翅  
Superior shark's fin in brown sauce  
หูลามพิเศษน้ำแดง

大紅乳豬件全體  
Barbecued suckling pig  
หมูหัน

西芹炒螺片  
Wok sautéed sliced sea whelk with celery  
หอยสังข์ผัดคีนช่าย

鮮鮑片扣婆參  
Braised abalone with sea cucumber  
เป้าฮื้อแผ่นปลิงทะเลน้ำแดง

清蒸星班魚  
Steamed red garoupa with soya sauce  
ปลาเก๋าแดงนึ่งซีอิ้ว

福建炒麵  
Fried egg noodles "Fukien style"  
บะหมี่ฮกเกี้ยน

橙汁香芒班戟卷  
Mango pancake with orange sauce  
แพนเค้กมะม่วงและซอสส้ม

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

\*Certain food items and prices are subject to change based on seasonal availability.\*



紅寶  
Ruby

25,000.-

(A table for 10 people)

凍鮮鮑魚拼海哲  
Cold Abalone cubes with jellyfish  
เป่าฮื้อเย็นแมงกระพรุน

花膠燉鮑翅  
Emperor double-boiled superior shark's fin  
with fish maw  
หูดลามแผ่นพิเศษตุ๋นกระเพาะปลาสด

大紅乳豬件全體  
Barbecued suckling pig  
หมูหัน

西芹炒象拔蚌  
Wok sautéed Canadian clams with celery  
หอยวงข้างผัดคีนี่ขาว

避風塘蝦球  
Deep-fried prawns with chilli and garlic  
กุ้งเจียนพริกกระเทียม

清蒸東星斑  
Steamed red garoupa with soya sauce  
ปลาเก๋าแดงนึ่งซีอิ้ว

瑤柱蛋白帶子炒飯  
Fried rice with scallops and egg white  
ข้าวผัดหอยเชลล์และกั้งปวย

凍芒果西米露柚子  
Chilled mango cream with grapefruit and sago  
สาหร่ายมะม่วง

鑽石  
Diamond

35,000.-

(A table for 10 people)

夏宮六小碟  
Emerald platter  
Shanghai wonton, drunken chicken, duck tongue,  
jellyfish, deep-fried white bait  
and salmon spring rolls  
ออริเดิร์ฟรวมมิตร

珍品佛跳牆  
"Monk jumps over the wall" soup  
หูดลามแผ่นพิเศษตุ๋นแปดเซียน

大紅乳豬件全體  
Barbecued suckling pig  
หมูหัน

避風塘龍蝦  
Baked lobster with chilli and garlic  
กุ้งมังกรอบพริกกระเทียม

秘制澳洲鮑  
Superior Abalone with green vegetables  
เป่าฮื้อน้ำแดง (คนละ 1/2 ตัว)

港式蒸東星斑  
Steamed red garoupa "Cantonese style"  
ปลาเก๋าแดงนึ่งแบบกวางตุ้ง

生炒臘味糯米飯  
Fried glutinous rice with preserved meats  
ข้าวเหนียวผัดฮ้องกงสไตล์

椰汁官燕燉白果  
Double-boiled bird's nest with ginkgo nut  
in coconut milk  
รังนกแปะก๊วยตุ๋นอันนี้ดี

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

\*Certain food items and prices are subject to change based on seasonal availability.\*