

# 水仙

The Sui Sian is a very special flower,  
blooming only once a year on a day that is held in  
the highest esteem by Chinese all over the world.  
Its pastel pink petals have graced the homes of China's  
aristocracy since time immemorial.  
Its delicate floral perfume is celebrated throughout the land.  
The Sui Sian is truly a rare find for the connoisseur of good taste.

Sui Sian A la Carte

HORS D'OEUVRES - 风味前食

		Small	Large
1	<div><div>ปลาเงินทอดซอสพริกเกลือ</div><div>Deep-Fried Silver Fish with Salt and Chili Sauce</div><div>葱蒜椒盐银鱼</div></div>	390	780
2	<div><div>ลิ้นเป็ดเจียนพริกเกลือ</div><div>Fried Duck Tongue with Salt and Chili Sauce</div><div>椒盐炒鸭舌</div></div>	390	780
3	<div><div>ขาหมูเย็น และ แมงกะพรุน</div><div>Marinated Jelly Fish Salad in Sesame Oil and Chilled Pork Knuckle / 麻油海蜇拼分蹄</div></div>	390	780
4	<div><div>ปาต่องโก๋สอดไส้กุ้ง</div><div>Deep-Fried Stuffed Chinese Dough Filled with Minced Shrimps / 生汁百花油条</div></div>	450	900
5	<div><div>ลูกชิ้นกุ้งทอด</div><div>Deep-Fried Shrimp Balls Coated with Bread Crumbs / 酥脆百花虾丸</div></div>	450	900
6	<div><div>ปอเปี๊ยะปลาแซลมอน</div><div>Crispy Salmon Spring Rolls with Cucumbers</div><div>三文鱼炸春卷</div></div>	450	900
7	<div><div>ไก่โบโบเสฉวน</div><div>Poached “Bo Bo” Chicken with Spicy Sichuan Mala Sauce and Black Vinegar</div><div>风味钵钵鸡</div></div>	450	900
8	<div><div>เป็ดย่าง หมูแดง</div><div>Roasted Duck and Barbecued Pork in Honey Sauce</div><div>蜜汁叉烧拼烧鸭</div></div>	480	960
9	<div><div>กระเพาะปลาผัดแห้ง</div><div>Fried Fresh Fish Maw with Crab Meat in Scrambled Eggs</div><div>桂花炒鱼肚</div></div>	550	1,100
10	<div><div>สลัดกุ้งกรอบผลไม้</div><div>Crispy Prawns Seasonal Fruit Salad in Mayonnaise Dressing / 灼虾或炸虾什菓沙律</div></div>	690	1,380
11	<div><div>ออเดิร์ฟร้อน หรือ เย็น</div><div>Assorted Hot or Cold Hors D'oeuvres</div><div>风味热荤或冷盘</div></div>	750	1,500
12	<div><div>เป็ดปักกิ่ง</div><div>Barbecued Peking Duck</div><div>北京片皮鸭</div></div>	1,600	Piece
13	<div><div>หมูหัน</div><div>Charcoal Roasted Suckling Pig</div><div>炭木烧港式乳猪</div></div>	3,200	Piece

รังนก และ ซุป

BIRD'S NEST AND SOUP – 养颜燕窝, 汤羹

		Small	Large
14	ซูปลูกชิ้นหมูตุ๋นเห็ดรวมถั้วลิสง Pork Dumplings Soup with Yellow Bean and Forest Mushrooms / 农家豌豆丸子汤	250	Portion
15	ซูปทะเลมรกต Braised Chinese Spinach Thick Soup with Seafood 翡翠海鲜羹	300	Portion
16	ซูปเสฉวนทะเล  Hot and Sour Sichuan Soup with Seafood 川式海鲜酸辣汤	300	Portion
17	ซูปเนื้อปลาเก๋าไข่เยี่ยวม้า Sliced Grouper Soup with Century Eggs 香茜皮蛋斑肉汤	300	Portion
18	ซูปข้าวโพดเนื้อปู Sweet Corn Soup with Crab Meat 蟹肉粟米羹	300	Portion
19	ซูปเห็ดหอมตุ๋นเยื่อไผ่ Double-Boiled Bamboo Pith with Shiitake Mushrooms Soup / 清炖竹笙香菇汤	380	Portion
20	ซูปกระเพาะปลาสดห้าแซ่ Braised Imported Fish Maw with Assorted Meat Soup 花胶五锦汤	550	Portion
21	ซูปชั้นรังนกพิเศษไก่หยุ่ง หรือ เนื้อปู Supreme Bird's Nest Soup with Minced Chicken or Crab Meat / 生拆蟹肉或鸡茸燕窝羹	650	Portion
22	ซูปรังนกพิเศษตุ๋นแฮมยูนนาน Double-Boiled Superior Bird's Nest Soup with Yunan Ham / 云腿燕窝汤	690	Portion
23	ซูปกระเพาะปลาสดตุ๋นเห็ดหอมน้ำใส Double-Boiled Shiitake Mushrooms Soup with Imported Fish Maw / 清炖花胶香菇汤	950	Portion



Vegetarian 素



Spicy 辛辣



Chef Recommendation 大厨介绍

Prices are subject to 10% service charge and VAT 7% 另加 10 % 服务费和政府税 7%

ราคาไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% (2023)

เป๋าฮื้อ

ABALONE – 鲍打天下

		Small	Large
			Portion
24	เป๋าฮื้อเล็กเจียนเนื้อปลาเก๋าถั่วลิสง  Sautéed Diced Sea Grouper and Roasted Peanuts topped with Seared Pearl Abalone (1 Piece) 水仙鱼米藏珍鲍	690	
25	หน่อไม้ทะเลเห็ดหอมน้ำแดง Braised Sea Asparagus with Black Mushroom in Brown Sauce / 红烧鲍笋香菇	690	1,380
26	เป๋าฮื้อผัดโสมกวน Braised Abalone with Green Mustard in Brown Sauce 芥菜扒鲍片	3,000	6,000
27	เป๋าฮื้อก๊วนเจียนน้ำมันหอย Braised Abalone with Oyster Sauce 潮式干煎鲍角	3,500	7,000
28	เป๋าฮื้อชาห่านน้ำแดงหม้อดิน Braised Abalone with Goose Webs in Casserole 瓦罉鹅掌鲍片	3,800	7,600
29	เป๋าฮื้อแผ่นปลิงทะเลน้ำแดง Braised Sliced Abalone with Sea Cucumber in Brown Sauce / 红烧海参鲍片	4,500	9,000
30	เป๋าฮื้อแผ่นกระเพาะปลาสดน้ำแดง Braised Sliced Abalone with Imported Fish Maw in Brown Sauce / 花胶扣鲍片	4,800	9,600

สัตว์ปีก

POULTRY – 农场家禽

		Small	Large
31	<div><div><div></div><div>ไก่ผัดพริกแห้งเสฉวนหม่าล่า</div><div>Wok-Fried Sichuan Spicy Diced Chicken with Dry Red Chili and Sesame Seeds / 哥乐山辣子鸡</div></div></div>	380	760
32	<div><div><div></div><div>ไก่ทอดราดซอสมะนาว</div><div>Deep-Fried Boneless Chicken in Lemon Sauce</div><div>柠汁香煎软鸡</div></div></div>	380	760
33	<div><div><div></div><div>ไก่ผัดโหงวัก้วยรังเผือก</div><div>Sautéed Chicken with Five Berries Nut in Taro Nest</div><div>芋巢五果鸡丁</div></div></div>	380	760
34	<div><div><div></div><div>หมี่กรอบห่อเปิดทอดแฮมยูนนาน</div><div>Crispy Vermicelli Stuffed with Duck Dumplings and Yunnan Ham / 金丝云腿脆鸭甫</div></div></div>	380	760
35	<div><div><div></div><div>เปิดทอดซอสส้มสูตรพิเศษ</div><div>Pan-Fried Boneless Duck with Orange and Ginger Wine Sauce / 橙酒醉姜鸭</div></div></div>	380	760
36	<div><div><div></div><div>ไก่อบซีอิ้วหม้อดิน</div><div>Baked Chicken with Soya Sauce in Casserole</div><div>碧绿豉油鸡煲</div></div></div>	400	800
37	<div><div><div></div><div>นกพิราบทอดหนังกรอบ</div><div>Roasted Crispy Pigeon</div><div>红烧乳鸽</div></div></div>	1,200	Piece
38	<div><div><div><div></div><div>นกพิราบทอดซอสเอ็กซ์โอ</div><div>Deep-Fried Pigeon with Roasted Shallots in X.O. Chili Sauce / XO酱吊烧鸽</div></div></div></div>	1,200	Piece
39	<div><div><div></div><div>เมี่ยงนกพิราบ</div><div>Fried Minced Pigeon Served with Fresh Crispy Lettuce</div><div>生菜片鸽崙</div></div></div>	1,200	Piece
40	<div><div><div></div><div>ขาห่านหน่อไม้ทะเลอบพริกไทยดำหม้อดิน</div><div>Baked Goose Webs and Sea Asparagus with Black Pepper Sauce in Casserole</div><div>黑椒鲍笋鹅掌煲</div></div></div>	950	1,900
41	<div><div><div></div><div>ขาห่านอบหม้อดิน</div><div>Baked Goose Webs in Casserole</div><div>砂锅干焗鹅掌</div></div></div>	950	1,900



Vegetarian 素



Spicy 辛辣



Chef Recommendation 大厨介绍

Prices are subject to 10% service charge and VAT 7% 另加 10 % 服务费和政府税 7%

ราคาไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% (2023)

เนื้อวัว หมู  
BEEF - PORK - 家肥屋润

		Small	Large
42	<div>ซี่โครงหมูผัดพริกเกลือ </div> <div>Fried Pork Spare Ribs with Rock Salt Chili Sauce</div> <div>葱蒜椒盐骨</div>	390	780
43	<div>ซี่โครงหมูมองโกเลีย</div> <div>Fried Pork Spare Ribs in Red Wine Sauce</div> <div>巧手西汁排骨</div>	390	780
44	<div>หมูตุ๋นสไตล์เสฉวน  </div> <div>Stewed Pork in Hot Sichuan Mala Red Chili Oil</div> <div>蜀香水煮土猪肉</div>	390	780
45	<div>หมูผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์</div> <div>Fried Diced Pork with Cashew Nuts</div> <div>腰果炒猪肉</div>	390	780
46	<div>ตง ปอ หยก หมั่นโถว</div> <div>Steamed Pork Belly with Black Soy Sauce served with Chinese Buns</div> <div>苏杭东坡肉</div>	390	780
47	<div>หมู๋ย ซอย เคา หยก</div> <div>Stewed Pork Belly with “Mei Cai” Preserved Vegetable</div> <div>梅菜扣肉</div>	390	780
48	<div>เนื้อสันห่อ้งกง</div> <div>Fillet of Beef “Hong Kong” Style</div> <div>港式煎牛柳</div>	490	980
49	<div>เนื้อสันผัดคะน้าห่อ้งกง</div> <div>Sautéed Beef with “Hong Kong” Kale</div> <div>芥兰炒牛肉</div>	490	980
50	<div>เนื้อเส้นผัดต้นกระเทียมซอสพริก </div> <div>Sautéed Beef with Leek in Chili Sauce</div> <div>京葱椒酱爆牛肉</div>	490	980
51	<div>เนื้อแกะผัดพริกแห้งซอสฉวีหยิน </div> <div>Seared Australian Lamb Racks with Dry Red Chiles in “Zhi Yin” Sauce</div> <div>红袍孜然煎羊鞍</div>	590	1,180

อาหารทะเลสด

LIVE SEAFOOD 每日生猛活海鲜

ปลากระพงขาว Seabass 左鲈鱼	150.- per 100g
ปลาปู้ Goby Fish 笋壳鱼	220.- per 100g
ปลาเก๋าดำ Black Grouper 石斑鱼	220.- per 100g
ปลาเก๋าดำแดง Red Grouper 海东星斑	500.- per 100g
กุ้งแม่น้ำ River Prawn 湄南大头虾	220.- per 100g
กุ้งลายเสือ Tiger Prawn 虎虾	390.- per 100g
กุ้งมังกรบอสตัน Boston Lobster 波士顿龙虾	350.- per 100g
กุ้งมังกร 7 สี Phuket Lobster 普吉花龙	850.- per 100g

YOUR CHOICE OF PREPARATION

• Steamed with Hong Kong Soya Sauce, Black Bean Sauce, Lemon with Chili Sauce, Plum Sauce, Minced Garlic or Braised in Brown Sauce

• Fried with Young Ginger and Onion, X.O. Sauce or Sweet and Sour Sauce

• Pan-Fried with Oyster Sauce or Orange Sauce

เลือกปรุงในแบบที่คุณชอบ

• นึ่งซีอิ๊วฮ่องกง นึ่งเต้าซี่ นึ่งกับซอสพริกมะนาว นึ่งบ๊วย นึ่งกระเทียม ตุ่นน้ำแดง

• ผัดขิงอ่อนต้นหอม ผัดซอสเอ็กซ์โอ ผัดเปรี้ยวหวาน

• เจียนน้ำมันหอย หรือ เจียนซอสส้ม

請選擇合您口味之烹調方法

• 蒸香港豉油，蒸豆豉，蒸椒絲檸檬，蒸梅子，蒸蒜子，紅炆

• 炒稚薑蔥白，炒X.O.醬，炒酸甜醬

• 煎蠔油或煎橙汁



อาหารทะเล  
SEAFOOD – 東海龙王

		Small	Large
52	กุ้งห่อครีมสลัดทอด Deep-Fried Wrapped Prawns with Mayonnaise Sauce 沙律汁包虾	400	800
53	ปลาเก๋ากิเลน Steamed Sliced Grouper with Yunnan Ham and Back Mushrooms / 玉树麒麟斑	550	1,100
54	เนื้อปลาเก๋าม้อดินน้ำแดง Braised Sliced Grouper with Brown Sauce in Clay Pot 砂锅红炆石斑鱼	550	1,100
55	ปลากะพงต้มเกี่ยมฉ่ายเสฉวนหม่าล่า  Poached Seabass and Mustard Pickle with Spicy Sichuan Mala Red Oil / 飘香酸菜左鲈鱼	890	Pieces
56	เนื้อปลาเก๋อบหม้อดินสูตรโบราณ   Baked Black Grouper with Three Kinds of Onions with Casserole Deluxe Spicy Sauce / 三葱生啫原条石斑鱼	1,690	Piece
57	กุ้งผัดครีมสลัดบร็อกโคลี่ Fried Fresh Prawns and Broccolis with Mayonnaise Sauce / 兰花沙律脆虾腰	650	1,300
58	กุ้งกระจก Crystal Prawns 玻璃虾	750	1,500
59	กุ้งทอดเปรี้ยวหวาน Deep-Fried Prawns with Sweet and Sour Sauce 咕鲁虾球	750	1,500
60	กุ้งผัดซอสเอ็กซ์โอ  Sautéed Prawns with X.O. Sauce XO酱爆虾球	750	1,500
61	หอยเชลล์สองสี Sautéed and Deep-Fried Sea Scallops 金银翠玉带	1,100	2,200
62	หอยเชลล์ถั่วน้ำผึ้งผัดพริกไทยดำ  Sautéed Scallops with Honey Bean in Black Pepper Sauce / 黑椒蜜豆玉带	1,100	2,200
63	ปลิงทะเลหม้อสับหม้อดินซอสเสฉวน  Braised Sea Cucumbers with Sichuan Spicy Mala Sauce in Casserole / 麻辣绍子海参煲	1,250	2,500
64	กระเพาะปลาสดปลิงทะเลน้ำแดง Braised Fresh Fish Maw with Sea Cucumber in Brown Sauce / 红烧花胶海参	2,000	4,000



Vegetarian 素



Spicy 辛辣



Chef Recommendation 大厨介绍

Prices are subject to 10% service charge and VAT 7% 另加 10 % 服务费和政府税 7%

ราคาไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% (2023)



ผัก เต้าหู้

VEGETABLE – BEAN CURD – 豆腐青蔬

		Small	Large
65	ปอเปี๊ยะฟองเต้าหู้เจียน  Pan-Fried Bean Curd Skin Rolled with Vegetables 香煎素菜腐皮卷	300	600
66	ผัก 4 สหายราดเต้าหู้น้ำแดง  Steamed Four Kinds of Vegetables Topped with Bean Curd / 红烧四宝蔬豆腐	300	600
67	ผักรวมมิตรผัดซอสเอ็กซ์โอหม้อดิน  Sautéed Mixed Vegetables with X.O. Sauce in Casserole XO酱杂菜煲	300	600
68	ผัดผักบุ้งเต้าหู้ยี้ขาว  Sautéed Morning Glory with Salted White Bean Curd Sauce 椒丝腐乳炒空心菜	300	600
69	เต้าหู้สอดไส้กุ้งนึ่งซีอิ๊ว Steamed Bean Curd Stuffed with Minced Shrimps in Soya Sauce / 百花蒸攘豆腐	350	700
70	คะน้าฮ่องกงเจียนน้ำมันหอย Sautéed Hong Kong Kale with Oyster Sauce 蚝油香港芥兰	350	700
71	จับฉ่ายหม้อดิน   Assorted Vegetables, Dry Bean Curd Skin and Glass Noodles In Clay Pot / 腐皮津粉杂菜煲	350	700
72	เห็ดป่าจีนตุ๋นมะระเต้าหู้น้ำใส  Bean Curd and Bitter Melon in Wild Mushrooms Broth 菌汤瓜青浸豆腐	350	700

ก๋วยเตี๋ยว ข้าวผัด  
NOODLE - FRIED RICE - 木斗常满

		Small	Large
73	ข้าวผัดหยางโจว Fried Rice with Pork and Shrimp “Yang Chow” Style 扬州炒饭	390	780
74	ข้าวผัดปลาเค็ม Fried Rice with Salted Fish 姜葱咸鱼炒饭	390	780
75	ก๋วยเตี๋ยวเนื้อผัดแห้ง Fried Rice Noodles with Beef in Black Soy Sauce 干炒牛河	390	780
76	บะหมี่ราดหน้าเนื้อพริกไทยดำ  Fried Egg Noodles with Beef in Black Pepper Sauce 黑椒牛肉炒面	390	780
77	ข้าวอบหน้าเลียบหม้อดิน Baked Rice with Minced Pork and Black Olives in Casserole / 砂锅乌榄焗饭	390	780
78	ข้าวอบกุนเชียงหม้อดิน Baked Rice with Chinese Sausage in Casserole 砂锅腊味饭	390	780
79	ข้าวห่อใบบัว Fried Rice with Chinese Sausage and Dry Shrimps Served in Lotus Leave / 腊肠虾米荷叶饭	390	780
80	อี๋หมีแฮม และ ปู แต่จิว Pan-Fried Egg Noodles with Ham and Crab Meat 干烧火腿蟹肉伊面	390	780
81	บะหมี่ฮกเกี้ยน Fried Egg Noodles “Fukien Style” 福建炒面	390	780
82	ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าปลาเต้าซี่ Fried Rice Noodles with Fish in Black Bean Sauce 豉椒鱼片炒河粉	420	840
83	บะหมี่ทะเลผัดซอสเอ็กซ์โอ  Fried Egg Noodles with Seafood in X.O. Sauce XO酱海鲜炒面	420	840
84	กึ่งแม่น้ำอบบะหมี่ยอดซุ๊ป  Fried Blue River Prawns and Egg Noodles with Rich Superior Stock / 浓汤焗湄南虾竹升面	550	1,100
85	ข้าวผัดเป่าฮื้อหม้อดิน Fried Rice Topped with Pearl Abalone (2 Pieces) in Casserole / 砂锅鲍鱼煲香苗	850	1,700



Vegetarian 素



Spicy 辛辣



Chef Recommendation 大厨介绍

Prices are subject to 10% service charge and VAT 7% 另加 10 % 服务费和政府税 7%

ราคาไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% (2023)

ของหวาน  
DESSERT – 美味甜品

		Small	Large
86	แปะก๊วย ร้อน-เย็น  Hot or Cold Sweet Ginkgo Nuts in Syrup 热或冷白果甜汤	120	Portion
87	เต้าฮวยเย็นฟรุตสลัด  Cold Jelly Bean Curd with Fruit Salad 杂果冻豆腐	120	Portion
88	สาकुแคนตาลูป  Chilled Sago Cream with Cantaloupe 蜜瓜西米露	120	Portion
89	บัวลอยมะละกอไข่ขาว Hot Sweetened Black Sesame Pastry Dumplings with Papaya and Egg White / 蛋白木瓜露汤丸	120	Portion
90	บัวลอยน้ำขิง  Sesame Seed Dumpling in Ginger 芝麻姜茶汤丸	120	Portion
91	ห้าแซ่ร้อน ร้อยปี  Hot Sweet Five Kinds of Berries Nuts in Syrup 百年五果甜汤	120	Portion
92	ไอศกรีมทอด   Deep-Fried Ice Cream 炸雪糕	120	Portion
93	แปะก๊วยอัลมอนด์  Sweet Ginkgo Nuts with Almond Cream 白果杏仁露	150	Portion
94	วอเป้ง  Deep-Fried Chinese Pancake Filled with Jujube 枣泥锅饼	300	600
95	ผลไม้รวมตามฤดูกาล  Seasonal Fresh Fruit Platter 四时鲜果盘	300	600
96	รังนกแปะก๊วยร้อน Bird's Nest with Ginkgo Nuts in Syrup 热白果甜燕窝	650	Portion
97	รังนกตุ๋นในมะพร้าวอ่อน (กรุณาสั่งจองล่วงหน้า) Double-Boiled Supreme Bird's Nest in Coconut Shell (Pre-order in advance) 椰盅炖甜燕窝	750	Portion



Vegetarian 素



Spicy 辛辣



Chef Recommendation 大厨介绍

Prices are subject to 10% service charge and VAT 7% 另加 10 % 服务费和政府税 7%

ราคาไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% (2023)