

渭江
MEI JIANG



頭盤 • SET MENU

幸福 H A P P I N E S S

1位 4,688

4,688.- PER PERSON

TEA PAIRING 500.- PER PERSON

布吉龍蝦蜜瓜沙律
COLD POACHED PHUKET LOBSTER
MELON SALAD, AVOCADO MAYONNAISE
กุ้งมังกรกับเมลอนซอสสโวกาโดมายองเนส

北京烤鴨  
配春餅、甜麵醬及配料
PEKING DUCK
PANCAKES, SWEET BEAN SAUCE, CONDIMENTS
เป็ดปักกิ่ง

紅燒花膠瑤柱羹  
BRAISED FISH MAW SOUP, CONPOY AND
BAMBOO FUNGUS
ซุปรพะพะาะปลาฉนางกับกังปวย
PRE-QINGMING LONG JING TEA

清蒸海石班
STEAMED GAROUPA FILLET
SPRING ONIONS, SOYA SAUCE
ปลาเก๋านึ่งซีอิ๊ว

紅菜頭黑松露蜜豆炒飯伴鵝肝 
BEETROOT FRIED RICE
FOIE GRAS, BLACK TRUFFLE, SWEET BEAN
ข้าวผัดปีทูท

DAO HUNG PAO TEA

雪燕蘆薈燉椰皇 
YOUNG COCONUT
SNOW SWALLOW, ALOE
รังนกตุ๋นในลูกมะพร้าวอ่อน

精美甜點  
CHINESE PETITS FOURS
ขนมหวานตำรับจีน
LYCHEE BLACK TEA

繁榮 P R O S P E R I T Y

1位 5,688

5,688.- PER PERSON

TEA PAIRING 500.- PER PERSON

布吉龍蝦蜜瓜沙律
COLD POACHED PHUKET LOBSTER
MELON SALAD, AVOCADO MAYONNAISE
กุ้งมังกรกับเมลอนซอสสโวกาโดมายองเนส

炸蟹鉗伴蜂蜜青檸汁
CRISPY CRAB CLAW WITH MINCED SHRIMP
HONEY LIME SAUCE
ก้ามปูทอดกับซอสน้ำผึ้งมะนาว
ORGANIC SEMI HAND-ROASTED GREEN TEA

港式燒乳豬伴豬餅   
SUCKLING PIG HONG KONG STYLE
STEAMED BUNS, CONDIMENTS
หมูหันฮ่องกง

佛跳牆  
BUDDHA JUMPS OVER THE WALL
ซุปรพะกระโดดกำแพง

PRE-QINGMING LONG JING TEA

紅燒澳洲鮑魚炒西蘭花 
BRAISED AUSTRALIAN ABALONE
HOMEMADE TOFU, BABY BROCCOLI
เป้าฉอน้ำแดงกับเต้าหู้และเบบี้บร็อคโคลี่

清蒸海石班
STEAMED GAROUPA FILLET
SPRING ONIONS, SOYA SAUCE
ปลาเก๋านึ่งซีอิ๊ว

YUNAN PU-ER TEA

蒜香黑椒炒和牛 
STIR-FRIED AUSTRALIAN WAGYU BEEF
CAPSICUM, ONION, BLACK PEPPER SAUCE
เนื้อวากิวซอสพริกไทยดำ

紅菜頭黑松露蜜豆炒飯伴鵝肝 
BEETROOT FRIED RICE
FOIE GRAS, BLACK TRUFFLE, SWEET BEAN
ข้าวผัดปีทูท

雪燕蘆薈燉椰皇 
YOUNG COCONUT
SNOW SWALLOW, ALOE
รังนกตุ๋นในลูกมะพร้าวอ่อน

精美甜點  
CHINESE PETITS FOURS
ขนมหวานตำรับจีน
ORGANIC SILK TEA



SIGNATURE DISH



CONTAINS NUTS



CONTAINS PORK



PLANT-BASED

PRICES ARE IN THAI BAHT AND SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.



套餐 • SET MENU

健康 HEALTH

1位 3,688

3,688.- PER PERSON

TEA PAIRING 500.- PER PERSON

萬筍辣椒雅枝竹沙律、黑芝麻醋

CELTUCE AND ARTICHOKE

PINE NUTS & CHILI PASTE, BLACK SESAME VINAIGRETTE

สลัดต้นผักกาดจีนและอาร์ติโชค

素北京烤鴨

配春餅、甜麵醬及配料

PEKING DUCK

PANCAKES, CONDIMENTS

เปิดปีกกึ่งเนื้อสังเคราะห

粟米栗子燉黃耳湯

DOUBLE-BOILED YELLOW EAR FUNGUS SOUP

SWEET CORN, CARROT, CHESTNUT

ซูปเห็ดหูหนูเห็ดลิงและเกาลัด

ORGANIC ARUN WHITE TEA-SILVER TIPS

白靈菇扒蒜蓉菠菜

BRAISED BAILING MUSHROOM

GARLIC SPINACH, BLACK MOSS

เห็ดไปหลิงกับผักโขมและสาหร่าย

紅菜頭橄欖菜炒飯

BEETROOT FRIED RICE, CHINESE OLIVE

LONG BEAN, SWEET CORN, SPRING ONIONS

WILD RICE PUFF

ข้าวผัดปีทูท

SUPREME TIE GUAN YIN TEA

雪燕蘆薈燉椰皇

YOUNG COCONUT

SNOW SWALLOW, ALOE

รังนกตุ๋นในลูกมะพร้าวอ่อน

精美甜點

CHINESE PETITS FOURS

ขนมหวานตำรับจีน

BLUEFLY-BUTTERFLY PEA AND LEMONGRASS TEA

長壽 LONGEVITY

1位 4,688

4,688.- PER PERSON

TEA PAIRING 500.- PER PERSON

萬筍辣椒雅枝竹沙律、黑芝麻醋

CELTUCE AND ARTICHOKE

PINE NUTS & CHILI PASTE, BLACK SESAME VINAIGRETTE

สลัดต้นผักกาดจีนและอาร์ติโชค

炸鮮淮山土豆伴五香蒜椒鹽

CRISPY CHINESE YAM AND POTATO

FIVE SPICES, DRIED CHILI AND FRIED GARLIC

ไหวซานทอดซอสพริกเกลือ

素北京烤鴨

配春餅、甜麵醬及配料

PEKING DUCK

PANCAKES, CONDIMENTS

เปิดปีกกึ่งเนื้อสังเคราะห

粟米栗子燉黃耳湯

DOUBLE-BOILED YELLOW EAR FUNGUS SOUP

SWEET CORN, CARROT, CHESTNUT

ซูปเห็ดหูหนูเห็ดลิงและเกาลัด

ORGANIC ARUN WHITE TEA-SILVER TIPS

梅菜素肉伴菜心及髮菜

STEWED CHOY SUM, PRESERVED VEGETABLES

OMNIMEAT, BLACK MOSS

ถนอยชิ้นผักดองและเนื้อสังเคราะห

豆豉煮苦瓜

STEWED BITTER GOURD WITH BLACK BEANS, YELLOW CHILI COULIS

มะระตุ๋นซอสเต้าซี่

白靈菇扒蒜蓉菠菜

BRAISED BAILING MUSHROOM, GARLIC SPINACH, BLACK MOSS

เห็ดไปหลิงกับผักโขมและสาหร่าย

紅菜頭橄欖菜炒飯

BEETROOT FRIED RICE, CHINESE OLIVE

LONG BEAN, SWEET CORN, SPRING ONIONS

WILD RICE PUFF

ข้าวผัดปีทูท

SUPREME TIE GUAN YIN TEA

雪燕蘆薈燉椰皇

YOUNG COCONUT

SNOW SWALLOW, ALOE

รังนกตุ๋นในลูกมะพร้าวอ่อน

精美甜點

CHINESE PETITS FOURS

ขนมหวานตำรับจีน

BLUEFLY-BUTTERFLY PEA AND LEMONGRASS TEA



SIGNATURE DISH



CONTAINS NUTS



CONTAINS PORK



PLANT-BASED

PRICES ARE IN THAI BAHT AND SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.



頭盤 • APPETISERS

香芒龍蝦卷

MANGO-SPICED LOBSTER ROLL
PINK PEPPER CORN, MAYONNAISE

เปาะเปี๊ยะกุ้งมังกร

580

海蝦芥末醬伴西瓜

DEEP-FRIED SEA PRAWNS WASABI MAYONNAISE
WATERMELON, BLACK SESAME TUILE

กุ้งทอดซอสวาซาบิ

550

椒鹽酥炸鱈魚柳

DEEP-FRIED SNOW FISH FILLET
DRIED SHRIMP, CHILI SALT



ปลาทิมะทอดผัดพริกเกลือ

599

百花鬼馬釀油條

DEEP-FRIED BREAD STICK
SHRIMP MOUSSE

ปาต่องไก่ทอดกุ้งสไตล์จีน

420

四小蝶



醃青瓜、醃雲耳、話梅車厘茄、醬醃蘿蔔
ASSORTED MARINATED PLATTER
CUCUMBER, BLACK FUNGUS, CHERRY TOMATO, TURNIP

ผักดองสี่สหาย

380

香芋沙葛腐皮卷、黑松露汁

BEAN CURD ROLLS WITH TARO & JICAMA
BLACK TRUFFLE SAUCE, TOFU COULIS



เปาะเปี๊ยะเหือกซอสทรัฟเฟิล

380

萵筍辣椒雅枝竹沙律、黑芝麻醋

CELTUCE AND ARITCHOKE
PINE NUTS & CHILI PASTE, BLACK SESAME VINAIGRETTE



สลัดต้นผักกาดจีนและอาร์ติโชค

530

車厘茄豆腐沙律、蒜味醋

HEIRLOOM CHERRY TOMATO, HOME MADE TOFU CUSTARD
CRISPY SOYBEANS, GARLIC MATURE VINEGAR



มะเขือเทศแฮร์ลัมกับเต้าหู้โฮมเมด

380

炸鮮淮山土豆伴五香蒜椒鹽

CRISPY CHINESE YAM AND POTATO
FIVE SPICES, DRIED CHILI AND FRIED GARLIC



ไหวซานทอดซอสพริกเกลือ

450



SIGNATURE DISH



CONTAINS NUTS



CONTAINS PORK



PLANT-BASED

PRICES ARE IN THAI BAHT AND SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.



風味燒烤 • BARBEQUE

茶香燻脆米燒雞 

TEA-SMOKED CHICKEN WITH CRISPY RICE
GINGER SAUCE

ไก่อบใบชากับข้าวกรอบ

880

脆皮燒腩仔伴橙柳沙律、香橙芥末油醋汁 

CRISPY PORK BELLY ORANGE SALAD
ORANGE MUSTARD VINAIGRETTE

หมูกรอบ

580

明爐烤叉燒  

CHAR SIU - IBERICO PORK

หมูดำไอบีเรียย่าง

980

北京烤鴨全只  

配春餅、甜麵醬及配料 (兩道菜品)

ROASTED PEKING DUCK

PANCAKES, CONDIMENTS (SERVED IN 2 COURSES)

เป็ดปักกิ่ง (เสิร์ฟ 2 คอร์ส)

2,988

素北京烤鴨   

配春餅、甜麵醬及配料

PEKING DUCK

PANCAKES, CONDIMENTS

เป็ดปักกิ่งเนื้อสังเคราะห์

480

素叉燒伴橄欖菜  

CHAR SIU, BLACK OLIVE

หมูแดงเนื้อสังเคราะห์

380



SIGNATURE DISH



CONTAINS NUTS



CONTAINS PORK



PLANT-BASED

PRICES ARE IN THAI BAHT AND SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.



湯類 • SOUPS

宮廷酸辣羹  

HOT AND SOUR SOUP, CHICKEN, CRAB, TOFU
BLACK FUNGUS, BAMBOO, CARROT

ซุ๊ปเห็ดเป็รียวไก่และปู

480

紅燒花膠瑤柱羹  

BRAISED FISH MAW SOUP, CONPOY AND
DRUMSTICK MUSHROOM

ซุ๊ปกระเพาะปลาน้ำแดงกับกังปวย

980

花膠响螺炖雞湯 

DOUBLE-BOILED SEA CONCH
AND FISH MAW IN CHICKEN BROTH

ซุ๊ปหอยสังข์ตุ๋นและกระเพาะปลาสดน้ำใส

980

人參燉烏雞湯

DOUBLE-BOILED BLACK CHICKEN WITH GINSENG SOUP

ซุ๊ปไก่ดำตุ๋นยาจีน

550

素宮廷酸辣羹  

HOT AND SOUR SOUP
TOFU, BLACK FUNGUS, BAMBOO, CARROT

ซุ๊ปเห็ดเป็รียวเต้าหู้

480

合掌瓜燉蟲草花湯  

DOUBLE-BOILED CORDYCEPS & CHAYOTE
CHINESE MUSHROOM, CARROT, RED DATE, GINGER,
GOJI BERRY, CHESTNUT

ซุ๊ปเห็ดถั่งเช่าสีทองตุ๋นยาจีน

480

粟米栗子燉黃耳湯  

DOUBLE-BOILED YELLOW EAR FUNGUS SOUP
SWEET CORN, CARROT, CHESTNUT

ซุ๊ปเห็ดหูหนูเหลืองและเกาลัด

480



SIGNATURE DISH



CONTAINS NUTS



CONTAINS PORK



PLANT-BASED

PRICES ARE IN THAI BAHT AND SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.



主 菜 • M A I N

黑毛豬咕嚕肉  	หมูดำไอบีเรียซอสเปรี้ยวหวาน	980
STIR-FRIED SWEET AND SOUR IBERICO PORK, PINEAPPLE		
豆腐火腩炒姬松茸  	หมูกรอบผัดเต้าหู้	580
STIR-FRIED ROASTED PORK BELLY		
HOME MADE GLUTEN, ROASTED TOFU BLAZEI MUSHROOM		
CELERY, MUSHROOM, OYSTER SAUCE		
清蒸鱈魚柳	ปลาหิมะนึ่งซีอิ๊ว	998
STEAMED SNOW FISH FILLET		
GINGER & LEEK, CHILI, SOY SAUCE		
海參釀蝦滑伴菜膽 	ปลิงทะเลยัดไส้กุ้งน้ำแดง	688
BRAISED SEA CUCUMBER WITH SHRIMP MOUSSE		
CHINESE HAM, BRASSICA		
上湯焗普吉龍蝦配伊麵 	กุ้งมังกรภูเก็ตอบหมี่ยอดชุบ	2,988
BAKED PHUKET LOBSTER SUPREME STOCK, YI MEIN		
蒜香黑椒炒和牛 	เนื้อวากิวซอสพริกไทยดำ	988
STIR-FRIED AUSTRALIAN BEEF		
CAPSICUM, ONION, BLACK PEPPER SAUCE		
中式炒牛柳	เนื้อสันในซอสบาร์บีคิว	650
STIR-FRIED AUSTRALIAN WAGYU BEEF TENDERLOIN		
ONION, BARBEQUE SAUCE		
金汁紫菜蘆筍竹筍卷 	หน่อไม้ฝรั่งห่อเยื่อไฟซอสฟักทอง	580
STEAMED GREEN ASPARAGUS WITH BAMBOO PITH		
CHINESE CABBAGE & SEAWEED, PUMPKIN SAUCE		
白靈菇扒蒜蓉菠菜  	เห็ดไปหลังกับผักโขมและสาหร่าย	450
BRAISED BAILING MUSHROOM		
GARLIC SPINACH, BLACK MOSS		
豆豉煮苦瓜  	มะระตุ๋นซอสเต้าซี่	450
STEWED BITTER GOURD WITH BLACK BEANS		
YELLOW CHILI COULIS		
梅菜素肉伴菜心及髮菜 	ถัวยี่ซำนึ่งผักดอกและเนื้อสังเคาะห์	480
STEWED CHOY SUM, PRESERVED VEGETABLES		
OMNIMEAT, BLACK MOSS		





飯 麵 • Z E S T O F L I F E

瑤柱鮑魚荷葉飯

FRIED RICE WRAPPED IN A LOTUS LEAF, MUSHROOM
ABALONE, CONPOY, DUCK MEAT, TARO, SPRING ONIONS

ข้าวผัดเป่าฮื้อห่อใบบัว

726

帶子黑松露、蟹肉杏仁奶鴛鴦炒飯  

YIN YANG FRIED RICE, SCALLOP BLACK TRUFFLE SAUCE
CRAB MEAT, ALMOND MILK SAUCE

ข้าวผัดหอยินหยาง

890

豉椒鱈魚柳炒河粉

WOK-FRIED RICE NOODLE
SNOW FISH FILLET, BLACK BEAN SAUCE

ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าปลาหิมะซอสเต้าซี่

698

黑毛豬叉燒撈生麵  

NOODLES WITH IBERICO CHAR SIU
BEAN SPROUTS, SPRING ONIONS

บะหมี่ผัดหมูดำไอบีเรียย่าง

730

紅菜頭橄欖菜炒飯  

BEETROOT FRIED RICE, LONG BEAN, CHINESE OLIVE
SWEET CORN, SPRING ONION, WILD RICE PUFF

ข้าวผัดปีทูท

480

素叉燒撈麵  

NOODLES WITH PLANT-BASED CHAR SIU
BEAN SPROUTS, SPRING ONIONS

บะหมี่ผัดหมูแดง

480

素肉炸醬麵 

NOODLES & BEYOND MEAT
ZHA JIANG MIAN STYLE

ก๋วยเตี๋ยวเนื้อสังเคราะห์ซอสเต้าซี่

460



SIGNATURE DISH



CONTAINS NUTS



CONTAINS PORK



PLANT-BASED

PRICES ARE IN THAI BAHT AND SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.



甜點 • SWEETS

楊枝甘露、芒果雪葩 

CHILLED SAGO AND POMELO, MANGO SORBET, JELLY

สาคุและส้มโอเย็นในครีมมะม่วง

320

豆腐花配薑紅糖 

TOFU PUDDING GINGER BROWN SUGAR, CONDIMENTS

เต้าฮวยร้อนทรงเครื่อง

300

雪燕蘆薈燉椰皇  

YOUNG COCONUT SNOW SWALLOW, ALOE

รังนกตุ๋นในลูกมะพร้าวอ่อน

320

紅糖糍粑 

SEARED STICKY RICE, SOY POWDER, BROWN SUGAR

ขนมเหนียวคลุกถั่วดำรับจิ้น

300

豆沙鍋餅 

SEARED RED BEAN PASTE PANCAKE

วอแปงไส้ถั่วแดงทอด

280

紅糖冰粉  

ICE JELLY HAW FLAKE, WATERMELON
PEANUTS, RAISINS, BROWN SUGAR

วุ้นทิมะ

280



SIGNATURE DISH  CONTAINS NUTS  CONTAINS PORK  PLANT-BASED

PRICES ARE IN THAI BAHT AND SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.