

柳
LIU



ANDY FUNG
EXECUTIVE CHINESE CHEF

Meet Chef Andy Fung, the culinary mastermind behind Liu restaurant, nestled within Conrad Bangkok. With an illustrious 37-year career, Chef Andy has honed his expertise and skill in the art of Chinese cuisine, creating delectable dishes that seamlessly blend traditional cooking techniques with contemporary flair. His passion for using only the freshest, finest quality ingredients shines through in each dish, leaving a lasting impression on even the most discerning of palates. Immerse yourself in the opulent world of award-winning Liu restaurant and indulge in Chef Andy's exquisite creations, resonating with elegance and sophistication.

中餐行政總廚
馮釗華

曼谷康萊德酒店柳中餐廳烹飪大師兼中餐行政總廚馮釗華，憑藉37年輝煌的職業生涯，馮主廚磨練了自己在中餐藝術方面的專業知識和技巧，創造出將傳統烹飪技術與現代風味完美融合的美味佳餚。他使用最新鮮、最優質的食材令每道菜中都體現得淋漓盡致，使每一位客人的味覺也給他留下了深刻的印象。沉浸在屢獲殊榮的柳中餐廳華麗世界中，盡情享受馮主廚的精緻創作，與優雅和精緻產生共鳴。



炭燒黑松露燒鴨
ROASTED DUCK (HALF)
เปิดอย่างซอสทรัฟเฟิล (ครึ่งตัว)

廚師推介

CHEF ANDY FUNG RECOMMENDATIONS

		Per Portion
炭燒黑松露燒鴨 ROASTED DUCK (N) Served with black truffle sauce เปิดอย่างขอสทर्फเฟิล	Whole Half	1,688 888
鵝肝片皮鴨卷 LIU'S TRIPLE TREASURE (N) Roasted Peking duck and goose liver topped with crispy duck skin and fish caviar เปิดปีกกึ่งมันโรลพร้อมตับห่านไขปลาเค็ม		528
秘製黑豚肉燒排骨 SLOW COOKED KUROBUTA PORK RIB (N) Marinated and served on hot stone ซีโครงหมูคุโรบุดะในฮอตสโตน		588
京蔥柱侯醬爆和牛臉 BEEF CHEEK Slowed cooked with Chinese leek in "Chu Hou" sauce แก้มวัวตุ๋นต้นกระเทียมขอส "ชูเฮา"		888
星加坡牛油麥片蝦 CRISPY TIGER PRAWN (SF) Coated with cereal in Singapore style กุ้งลายเสือกับซีเรียลสไตล์สิงคโปร์		528
啫啫鮑魚雞煲 ABALONE CLAY POT (SF) Braised with chicken and wild mushroom in hot pot เป่าฮ้อตุ๋นกับไก่และเห็ดรวมในหม้อฮ้อ		588
荔茸北海道扇貝 TARO PUFF (SF) Crispy taro stuffed with Hokkaido scallop เผือกทอดกรอบกับหอยเชลล์ฮอกไกโด		688
甜酸龍眼脆皮蝦球 SWEET AND SOUR PRAWN (SF) Tossed with bell peppers and longan กุ้งทอดกรอบ ขอสเปรี้ยวหวานกับลำไย		528

(SF) Shellfish (N) Nuts (P) Pork (V) Vegetarian

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government tax



鵝肝片皮鴨卷
LIU'S TRIPLE TREASURE
เปิดปีกกิ่งม้วนโรลพร้อมตับห่านไขปลาคาเวียร์



京蔥柱侯醬爆和牛臉
BEEF CHEEK
แก้มวัวตุ๋นต้นกระเทียมซอส “ชูเฮา”



荔茸北海道扇貝
TARO PUFF
เฟือกทอดกรอบกับหอยเชลล์ฮอกไกโด



甜酸龍眼脆皮蝦球
SWEET AND SOUR PRAWN
กุ้งทอดกรอบ ซอสเปรี้ยวหวานกับลำไย

前菜多滋味

APPETIZERS

	Per Portion
手拍黃瓜雙耳 CUCUMBER SALAD (N) (V) Marinated with white jade fungus, black fungus, minced garlic, chili and vinegar ยำแตงกวากับเห็ดหยกขาว เห็ดหูหนูดำ กระเทียม พริก และซอสเปรี้ยว	148
香鹵醉雞併麻香海蜇 POACHED CHICKEN THIGH Soaked in Chinese rice wine with spicy jellyfish salad ไก่แช่เหล้าจีน เสิร์ฟพร้อมยำแมงกะพรุน	218
甜酸海蜇青瓜簾 MARINATED JELLY FISH Chinese black vinegar and soy, wrapped in pickled cucumber skin roll แตงกวาม้วนแมงกะพรุน	168
川味薄荷涼拌海螺片 SLICED SEA CONCH (SF) (N) Asparagus, honey bean, capsicum, fungus and mint leaf topped with Sichuan spicy dressing ยำหอยสังข์สไลด์กับผักรวมซอสเสฉวน	318
脆皮黑松露芝士蝦卷 SHRIMP ROLL (SF) Deep fried and stuffed with mozzarella cheese. Served with black truffle sauce กุ้งทอดกรอบสอดไส้มอสซาเรลล่าชีสและซอสเห็ดทรัฟเฟิล	388
黃金軟殼蟹 SOFT SHELL CRAB (SF) Deep fried and tossed in salted egg yolk ปูนิ้มทอดไข่เค็ม	328
椒鹽白飯魚 CRISPY WHITEBAIT Deep fried with salted garlic ปลาเงินทอดกรอบพริกเกลือ	288
七味椒鹽香脆豆腐 HOMEMADE BEAN CURD (V) Deep fried with chili pepper เต้าหู้ทอดพริกเกลือ	228

(SF) Shellfish (N) Nuts (P) Pork (V) Vegetarian

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government tax



甜酸海蜇青瓜簾
MARINATED JELLY FISH
แตงกวาม้วนแมงกระพรุน



川味薄荷涼拌海螺片
SLICED SEA CONCH
ยำหอยสังข์สไตล์คั่วกับผักรวมซอสเสฉวน



脆皮黑松露芝士蝦卷
SHRIMP ROLL
กุ้งทอดกรอบสอดไส้มอสซาเรลล่าชีสและซอสเห็ดทรัฟเฟิล

名爐燒味

BARBECUE

原隻北京片皮鴨 (港式) 兩食

1,688

HONG KONG STYLE ROASTED PEKING DUCK (N)

เปิดปีกกิ่งฮ่องกง

我們的北京鴨採用傳統香料秘方醃製方法，經過24小時的醃製和風乾過程然後在懸掛式燒鴨爐中烤至完美！

Traditionally marinated with salt and Chinese five-spice powder, our roasted duck undergoes a 24-hour drying process before roasting to perfection in a hanging duck oven.

เปิดอย่างของเราหมักด้วยธรรมชาติแบบดั้งเดิม กระบวนการผลิตหมักรสชาติและตากให้แห้งเป็นเวลา 24 ชั่วโมง ก่อนที่จะนำไปย่างในเตาอบจีนแบบแขวนจนสมบูรณ์แบบ

第一道 FIRST COURSE คอร์สที่ 1

鴨皮切成薄片，鴨肉鮮嫩多汁，配搭自製薄餅，小黃瓜，蔥和秘製海鮮醬

Thinly sliced crispy duck skin and succulent meat. Served

with homemade pancakes, cucumber, spring onion and Liu's signature hoisin sauce

หนังเปิดกรอบและเนื้อนุ่มบางๆ เสิร์ฟด้วยแป้งแพนเค้กโฮมเมด แต่งกว่า ต้นหอมและซอสฮอยซินเอกลักษณ์เฉพาะของห้องอาหารหลิว

第二道 SECOND COURSE คอร์สที่ 2

鴨骨架可選擇以下任何一款烹理 Duck meat cooked to your preference: เลือกวิธีการปรุงเนื้อเปิด

- 豆豉醬爆鴨骨架 Sautéed with black bean sauce เนื้อเปิดติดกระดูกผัดซอสเต้าซี่
- 薑蔥焗鴨骨架 Sautéed with Chinese leek and ginger เนื้อเปิดติดกระดูกผัดขิงต้นหอม
- 咸酸菜豆腐鴨骨架滾湯 Pickled vegetable and bean curd soup ซุปเนื้อเปิดติดกระดูกผักเต้าหู้และผักกาดดอง
 - 椒鹽鴨骨架 Deep fried with chili pepper เนื้อเปิดติดกระดูกทอดพริกเกลือ



方便顧客可以享用新鮮出爐鴨子，請提早預訂！

We kindly request that you reserve your duck 2 hours prior โปรดสั่งจองล่วงหน้า 2 ชั่วโมง

名爐燒味

BARBECUE

北京片皮鴨 (泰式) 兩食

THAI STYLE ROASTED PEKING DUCK (N)

1,688

เปิดปีกกึ่งสไตส์ไทย

我們的泰式烤鴨採用傳統香料醃製和風乾過程，酥脆鴨皮，完全呈現

For crispy skin enthusiasts, our Thai-style roasted duck features meticulously prepared skin seasoned with Thai spices and dried to perfection.

เปิดปีกกึ่งสไตส์ไทย เรามีการผลิตแบบขนานการตั้งเดิมโดยเอาเฉพาะหนังเปิดหมักตัวเครื่องเทศและไปตากให้แห้ง จากนั้นไปอบให้กรอบด้วยเตาอบแบบจีนแบบแขวนจนสมบูรณ์แบบ

第一道 FIRST COURSE คอร์สที่ 1

鴨皮切成薄片，搭配自製薄餅和蔥，秘製海鮮醬

Thinly sliced crispy duck skin. Served with homemade pancakes, cucumber, spring onion and Liu's signature hoisin sauce

หนังเปิดกรอบ และเสิร์ฟด้วยแป้งแพนเค้กโฮมเมด แตงกวา ต้นหอมและซอสฮอยซินเอกลักษณ์เฉพาะของห้องอาหารหลิว

第二道 SECOND COURSE คอร์สที่ 2

鴨骨架可選擇以下任何一款烹理 Duck meat cooked to your preference: เลือกวิธีการปรุงเนื้อเป็ด

- 黑椒汁爆鴨肉 Sautéed with black pepper sauce เนื้อเป็ดผัดซอสพริกไทยดำ
- 鴨崧生菜包 Sautéed and served in lettuce cup เมียงเป็ด เสิร์ฟพร้อมผักกาดแก้ว
 - 七彩銀芽炒鴨絲 Sautéed with bean sprout เนื้อเป็ดผัดถั่วงอก
 - 蒜香焗鴨肉 Deep fried with crispy garlic เนื้อเป็ดทอดกระเทียม



方便顧客可以享用新鮮出爐鴨子，請提早預訂！

We kindly request that you reserve your duck 2 hours prior โปรดสั่งจองล่วงหน้า 2 ชั่วโมง

名爐燒味

BARBECUE

	Per Portion
原隻燒乳豬，香港式 / 泰式 ROASTED SUCKLING PIG (HONG KONG / THAI STYLE) (N)(P) หมูหันสโตล์ฮ่องกง / ไทย (ขนาด 2.5 - 2.8 กิโลกรัม) *We kindly request that you reserve your suckling pig 2 hours prior *โปรดสั่งจองล่วงหน้า 2 ชั่วโมง	3,188
脆皮燒腩仔 CRISPY PORK BELLY (N)(P) หมูกรอบ	388
蜜汁叉燒 HONG KONG PORK CHAR SIEW (N)(P) หมูแดงย่างน้ำผึ้ง	328
港式燒鴨 HONG KONG ROAST DUCK (N) เป็ดย่างสโตล์ฮ่องกง	388
烤琵琶鴨 CRISPY "PI PA" ROAST DUCK (N) Butterfly roasted marinated duck เป็ดกีตาร์ย่างกรอบ	398

(SF) Shellfish (N) Nuts (P) Pork (V) Vegetarian

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government tax



脆皮燒腩仔
CRISPY PORK BELLY
หมูกรอบ



蜜汁叉燒
HONG KONG PORK CHAR SIEW
หมูแดงย่างน้ำผึ้ง

美味湯羹

SOUP

	Per Portion
清宮佛跳牆 MONK JUMPS OVER THE GREAT WALL (SF) Abalone, sea cucumber, fish maw, dry scallop, black chicken and Chinese herbs พระกระโดดกำแพง	1,288
清燉花膠竹筴湯 FISH MAW AND BAMBOO PITH Double boiled served with bok choy ซุปรนึ่งใส่น้ำและกระดูกปลา ใส่ผักบ็อกชอย	538
淮杞花膠燉竹絲雞 BLACK CHICKEN AND FISH MAW Double boiled with aromatic Chinese herbs ซุปรนึ่งใส่น้ำและกระดูกปลาตุ๋นยาจีน	328
紅燒瑤柱鮑魚花膠三絲羹 ABALONE AND SEA CUCUMBER (SF) Braised with fish maw and conpoy ซุปรนึ่งใส่น้ำและปลิงทะเลตุ๋นกับกระดูกปลาและกั้งปวย	428
黑蒜海螺瑤柱燉花膠 SEA CONCH AND FISH MAW (SF) Double boiled with dried scallop and black garlic ซุปรนึ่งใส่น้ำและหอยสังข์ กั้งปวย และกระเทียมดำ	418
羌茜皮蛋白雪魚片湯 SNOW FISH Infused ginger broth with century egg and coriander ซุปรนึ่งใส่น้ำและไข่เยี่ยวม้าและผักชี	488
素四川酸辣羹 CLASSIC HOT AND SOUR (V) Braised with mushroom and vegetables finished with chili oil ซุปรนึ่งใส่น้ำ	258
瑤柱蟹肉粟米羹 CRAB AND SWEET CORN (SF) Braised with dried scallop ซุปรนึ่งใส่น้ำและกั้งปวย	428

(SF) Shellfish (N) Nuts (P) Pork (V) Vegetarian

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government tax



清宮佛跳牆
MONK JUMPS OVER THE GREAT WALL
พระกระโดดกำแพง



淮杞花膠燉竹絲雞
BLACK CHICKEN AND FISH MAW
ซูปไก่ดำและกระเพาะปลาตุ๋นยาจีน



紅燒澳洲兩頭鮑魚
AUSTRALIAN ABALONE
เป้าฮื้อออสเตรเลีย ตุ่นซอสน้ำมันหอย



瑤柱鮮蟹肉燴燕窩
BIRD'S NEST
รังนกตุ๋น เนื้อปู และกั้งปวย



鮑汁花膠扣鵝掌
FISH MAW
กระเพาะปลากับขาค่านซอสเป้าฮื้อ

鮑魚 / 海味 / 燕窩
ABALONE / DRIED SEAFOOD / BIRD'S NEST

	Per Portion
紅燒澳洲兩頭鮑魚 AUSTRALIAN ABALONE (SF) Braised in oyster sauce เป่าอื้อออสเตรเลียตุ๋นซอสน้ำมันหอย	2,888
紅燒南非四頭鮑魚三疊伴鵝掌 SOUTH AFRICAN ABALONE (SF) Braised with goose web, layered with spinach and mushroom เป่าอื้อแอฟริกาตุ๋นกับขาห่าน ปวยเล้ง และเห็ด	2,288
鮑汁海參扣鵝掌 SEA CUCUMBER (SF) Slow cooked with goose web in abalone sauce ปลิงทะเลกับขาห่านซอสเป่าอื้อ	1,888
瑤柱鮮蟹肉燴燕窩 BIRD'S NEST (SF) Braised with crab meat and sun-dried scallop รังนกตุ๋น เนื้อปู และกังปวย	888
鮑汁花膠扣鵝掌 FISH MAW (SF) Braised with goose web in abalone sauce กระเพาะปลากับขาห่านซอสเป่าอื้อ	418
蠔皇冬菇扣鵝掌 BLACK MUSHROOM (SF) Braised with goose web in oyster sauce เห็ดหอมและขาห่านตุ๋นในซอสน้ำมันหอย	328

(SF) Shellfish (N) Nuts (P) Pork (V) Vegetarian

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government tax





三杯雞

'3' CUP CHICKEN

ไก่ตุ๋นเหล้าจีน น้ำมันงา กระเทียม ขิง และใบโหระพา



重慶辣子雞丁

SICHUAN FRIED CHICKEN

ไก่ผัดซอสหม่าล่าสไตล์เสฉวน



椒鹽田雞腿

GOLDEN FROG LEG

น่องกบทอดพริกเกลือ

雞 / 田雞

POULTRY

	Per Portion
玫瑰豉油雞 POACHED CHICKEN Marinated in superior soy with scallion paste ไก่ต้มซีอิ้ว เสริฟคู่ซอสต้นหอม	298
三杯雞 '3' CUP CHICKEN Braised chicken with Chinese wine, sesame oil, soy sauce and basil ไก่ตุ๋นเหล้าจีน น้ำมันงา กระเทียม ขิง และใบโหระพา	348
宮保雞丁 KUNG BAO CHICKEN (N) Golden fried chicken with fried chili and cashew nut ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์กับพริกแห้งและซอสกงเป่า	368
湖南剁椒南瓜蒸雞 HUNAN CHICKEN Steamed chicken and pumpkin with chopped chili sauce ไก่หนึ่งฟักทอง กับ ซอสพริก “หูหนาน”	348
重慶辣子雞丁 SICHUAN FRIED CHICKEN (N) Wok fried chicken in Sichuan sauce with spicy dried chili flake ไก่ผัดซอสหมาล่าสโตร์เสฉวน	348
椒鹽田雞腿 GOLDEN FROG LEG Wok fried and dusted with spiced salted garlic น่องกบทอดพริกเกลือ	428
川味水煮田雞 POACHED FROG LEG (N) Sesame poached frog's leg with Sichuan pepper, wild mushroom, chili and spring onion น่องกบต้มซอสเสฉวน	498

(SF) Shellfish (N) Nuts (P) Pork (V) Vegetarian

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government tax



蜜椒紫薯安格斯牛粒

BEEF TENDERLOIN

ผัดเนื้อแองกัสและมันม่วงหวานในซอสน้ำผึ้งพริกไทยดำ



甜酸菠蘿芒果咕嚕肉

SWEET AND SOUR PORK

สะโพกหมูผัดเปรี้ยวหวานกับมะม่วงอบน้ำผึ้งและสับปะรด



果醋無錫肉排煲

WU XI BRAISED PORK RIB

ซี่โครงหมูตุ๋นกับน้ำส้มแอปเปิลไซเดอร์ สไตล์ “หูซี” ในหม้อร้อน

肉食篇

BEEF / LAMB / PORK

	Per Portion
蜜椒紫薯安格斯牛粒 BEEF TENDERLOIN Sautéed with purple sweet potato in black pepper and honey sauce ผัดเนื้อแองกัสและมันม่วงหวานในซอสน้ำผึ้งพริกไทยดำ	648
XO 醬芥蘭炒牛肉 BEEF SIRLOIN (P) Thinly sliced Australian beef served with XO sauce and Chinese kale เนื้อวัวแล่บางผัดซอสเอ็กซ์โอ เสิร์ฟพร้อมผักคะน้า	638
川辣蔥爆羊肉 LAMB CUTLET (N) Wok fried in Sichuan style with Chinese leek ซีโครงแกะผัดซอสเสฉวนและต้นกระเทียม	988
甜酸菠蘿芒果咕嚕肉 SWEET AND SOUR PORK (P) Served with honey mango and pineapple สะโพกหมูผัดเปรี้ยวหวานกับมะม่วงอบน้ำผึ้งและสับปะรด	388
東坡肉 (配饅頭) DONG PO PORK (P) Stewed pork belly in Chinese wine and dark soy sauce. Served with steamed "Manto" bun ตงปอหยก - หมูตงปอเคี้ยวในเหล้าจีนและซีอิ้วดำ เสิร์ฟพร้อมหมั่นโถว	428
果醋無錫肉排煲 WU XI BRAISED PORK RIB (P) Tender spare ribs prepared in hot pot with apple cider ซีโครงหมูคุโรบุดะกับน้ำส้มแอปเปิ้ลไซเดอร์ สโตล์ "อู๋ซี" ในหม้อร้อน	368
陳麻婆滑豆腐 MA LA TOFU (N) (P) Braised homemade tofu with minced pork in "Ma La" sauce เต้าหู้ราดหมูสับในซอสหมาล่า	338

(SF) Shellfish (N) Nuts (P) Pork (V) Vegetarian

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government tax

海鮮小炒

SEAFOOD

	Per Portion
千絲百花蟹鉗 CRAB CLAW (SF) Filo pastry stuffed crab claw with shrimp paste ก้ามปูม้วนฟิลล์ใส่ทอด	588
XO 醬炒蝦球 ANDAMAN PRAWN (SF) (P) Wok fried with XO sauce กุ้งผัดซอสเอ็กซ์โอ	648
西蘭花雙耳炒帶子 SAUTÉED SCALLOP (SF) Hokkaido scallop with fungus and broccoli หอยเชลล์ฮอกไกโดบรอกโคลีเห็ดหยกขาว	888
蟲草花野菌紅棗蒸白雪魚 STEAMED SNOW FISH Wild mushroom, red date and cordyceps flower ปลาหิมะหนึ่งเห็ดรวม พุทราจีน และดอกถั่งเช่า	888
芋泥海鮮焗菠菜 BAKED SEAFOOD (SF) Scallop, prawn, squid and white fish baked with Chinese spinach and taro purée ทะเลอบเผือกและผักปวยเล้ง	488
紅燒海鮮自制豆腐煲 SEAFOOD CLAY POT (SF) Scallop, prawn, squid and white fish with homemade bean curd เต้าหู้สาหร่ายทะเลในหม้อร้อน	588
雀巢海中寶 GOLDEN SEAFOOD BASKET (SF) Wok fried scallop, prawn, squid and white fish with seasonal greens served in golden nest ผัดรวมทะเลในกระทง	628

(SF) Shellfish (N) Nuts (P) Pork (V) Vegetarian

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government tax



蟲草花野菌紅棗蒸白雪魚
STEAMED SNOW FISH
ปลาหิมะนึ่งเห็ดรวม พุทราจีน และดอกถั่งเช่า

游水海上鮮

LIVE SEAFOOD

	Market Price
波士頓龍蝦 BOSTON LOBSTER (SF) บอสตันล็อบสเตอร์	420/100g
肉蟹 STONE CRAB (SF) ปูทะเล	250/100g
石斑魚 BLACK GAROUPA ปลาเก๋าดำ	200/100g
鱸魚 SEA BASS ปลากระพง	140/100g
筍殼魚 BAMBOO FISH ปลาบู่ทราย	240/100g

活海鮮烹調方式可供選擇
LIVE SEAFOOD COOKED TO YOUR PREFERENCE:
เมนูแนะนำจากเชฟ โปรดเลือกวิธีการปรุง

蒸 STEAMED ึ่ง

- 港式清蒸魚豉油 Superior soy sauce ึ่งซีอิ้ว
- 蒜茸蒸 Minced garlic Cantonese style ึ่งซีอิ้วกับกระเทียมสโตล์กว้างตั้ง
- 泰式酸辣 Spicy lime and minced garlic ึ่งมะนาวและกระเทียมสับ

炸 DEEP FRIED ทอด

- 油浸配魚豉油 “Hong Kong Style” superior soy sauce ทอดราดซอสเข้มข้นสไตล์ฮ่องกง
- 杭州甜酸松子 Sweet and sour sauce ทอดราดซอสเปรี้ยวหวาน
- 紅燒 Brown sauce ทอดราดน้ำแดง
- 港式避風塘 Chili pepper garlic ทอดกระเทียมพริกไทย

焗 BAKED อบ

- 上湯焗 Superior stock อบน้ำซุปเข้มข้น
- 薑蔥焗 Ginger and onion อบขิงและหอม

炒 SAUTÉED ผัด

- XO 醬炒 XO chili sauce ผัดซอสเอ็กซ์โอ
- 黑椒醬 Black pepper sauce ผัดซอสพริกไทยดำ
- 四川麻辣醬 Sichuan “Ma La” sauce ผัดซอสหม่าล่าสไตล์เสฉวน

(SF) Shellfish (N) Nuts (P) Pork (V) Vegetarian

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government tax



上湯焗波士頓龍蝦
BAKED BOSTON LOBSTER WITH SUPERIOR STOCK
บอสตันลือบสเตอร์ อบน้ำซุ๊ปเข้มข้น



肉蟹 黑椒醬
STONE CRAB WITH BLACK PEPPER SAUCE
ปูทะเลผัดซอสพริกไทยดำ



石斑魚 杭州甜酸松子
BLACK GAROUPA WITH SWEET AND SOUR SAUCE
ปลาเก๋าดำทอดราดซอสเปรี้ยวหวาน



原魚湯竹笙桃膠浸娃娃菜
BABY CABBAGE
พืชกัม เหื่อไผ่ และผักหางหงส์ตุ๋นในซุปรปลา

蔬菜豆腐篇

VEGETABLE AND BEAN CURD

	Per Portion
原魚湯竹筴桃膠浸娃娃菜 BABY CABBAGE Simmered with peach gum and bamboo pith in an aromatic fish bouillon พืชกัม เยื่อไผ่ และผักหางหงส์ตุ๋นในซุป์ปลา	388
XO 醬芥蘭炒燒腩肉 XO KALE (N) (P) Sautéed with crispy pork belly in XO sauce คะน้าหมูกรอบซอสเอ็กซ์โอ	428
港式漁香茄子煲 SALTED FISH EGG PLANT (P) Braised with minced pork in Shanghai chili sauce มะเขือยาวหมูสับปลาเค็มซอสพริกเซี่ยงไฮ้	338
家鄉素腐皮卷 BEAN CURD SKIN ROLL (V) Pan fried and filled with mushroom and mixed vegetables ฟองเต้าหู้เห็ดรวม	288
鮑汁野菌自制豆腐 SEAWEED TOFU (SF) Homemade tofu with wild mushroom in abalone sauce เต้าหู้สาหร่ายโอมเมดกับเห็ดรวมราดซอสเป้าอื้อ	288
雀巢素什錦 GARDEN VEGETABLES (N) Sautéed with cashew nuts in a golden basket ผักผักรวมพร้อมเห็ดหอม เม็ดมะม่วงหิมพานต์ เสิร์ฟในกระทงแบ่งทอดกรอบ	298
脆金菰野菌扒菠菜 CHINESE SPINACH (V) Wilted Chinese spinach and wild mushroom topped with crispy enoki ปวยเล้งผัดเห็ดรวม และเห็ดเข็มทองทอดกรอบ	288
新鮮時蔬 SEASONAL VEGETABLES Garlic / Oyster Sauce / XO Sauce / Salted and Century Egg ผัดผักตามฤดูกาล (กระเทียม / น้ำมันหอย / ซอสเอ็กซ์โอ / ไข่เค็มและไข่เยี่ยวม้า)	288

(SF) Shellfish (N) Nuts (P) Pork (V) Vegetarian

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government tax

飯 / 粥

RICE / CONGEE

	Per Portion
楊洲炒飯 YANG CHOW FRIED RICE (SF) (P) Char siew pork and tiger prawn ข้าวผัดหมูแดงและกุ้งลายเสือสโตร์หยางโจว	388
菠蘿海鮮炒飯 SEAFOOD FRIED RICE (SF) Assorted seafood, pineapple and shrimp paste ข้าวผัดทะเลสับประรดกับมันกุ้ง	528
黑松露鴨胸野菌炒飯 DUCK FRIED RICE Shiitake mushroom and black truffle sauce ข้าวผัดเนื้อเป็ดฉีกและเห็ดหอมในซอสทรัฟเฟิล	368
五色素丁炒 VEGTARIAN FRIED RICE (N) (V) Seasonal diced vegetables and pine nut ข้าวผัดเจเม็ดสน	288
紅罽蒸米糕 CRAB MEAT STICKY RICE (SF) Steamed crab meat and dried shrimp served in a bamboo basket ข้าวเหนียวหนึ่งเนื้อปูและกุ้งแห้ง	488
生滾白雪魚片粥 SNOW FISH CONGEE Hong Kong Style congee with snow fish, crispy shredded spring roll, scallion and ginger โจ๊กปลาหิมะสโตร์ฮ่องกง	238
生滾田雞粥 FROG LEG CONGEE Hong Kong style congee with frog's leg, crispy shredded spring roll, scallion and ginger โจ๊กน่องกบฮ่องกงสโตร์	388

(SF) Shellfish (N) Nuts (P) Pork (V) Vegetarian

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government tax



紅罽蒸米糕
CRAB MEAT STICKY RICE
ข้าวเหนียวนึ่งเนื้อปูและกุ้งแห้ง



滬香賽螃蟹燴伊麵
BRAISED E-FU NOODLES
หมี่อู๋ผัดไข่ขาวเนื้อปูสไตล์เซี่ยงไฮ้



上湯鮮蝦雲吞叉燒湯麵
CANTONESE PRAWN WONTON NOODLES
บะหมี่น้ำเกี้ยวกุ้ง หมูแดง

麵

NOODLES

	Per Portion
乾炒牛肉河粉 BEEF FRIED NOODLES Wok fried rice noodle with beef tenderloin ผัดซีอิ๊วเนื้อ	388
雞絲炒麵 CHICKEN NOODLES Crispy egg noodles with shredded chicken, white chive and shiitake mushroom โกยซีอิ๊วไก่ฉีก กุยชายขาว และเห็ดหอม	348
鮑汁野菌炆伊麵 FRIED E-FU NOODLES (SF) Wild and shiitake mushroom in abalone sauce ผัดหมี่อีฟูเห็ดรวมและเห็ดหอมในซอสเป้าฮื้อ	328
滬香賽螃蟹燴伊麵 BRAISED E-FU NOODLES (SF) Topped with egg white and crab meat in Shanghai style หมี่อีฟูผัดไขขาวเนื้อปูสไตล์เซี่ยงไฮ้	398
素什燴炒河粉 VEGETARIAN FRIED NOODLES (V) Wok fried rice noodle with mixed mushroom and Hong Kong kale sauce ราดหน้าฮ่องกงผักรวม	328
原汁牛根腩湯麵 DOUBLE BOILED BEEF NOODLES Chinese five spice beef tendon, bok choy and egg noodles บะหมี่น้ำเนื้อเอ็นตุ๋น	368
上湯鮮蝦雲吞叉燒湯麵 CANTONESE PRAWN WONTON NOODLES (SF) (N) (P) Barbecue red pork and egg noodle บะหมี่น้ำเกี้ยวกุ้ง หมูแดง	388

(SF) Shellfish (N) Nuts (P) Pork (V) Vegetarian

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government tax

甜品

DESSERT

	Per Portion
香芒凍布甸 MANGO PUDDING (V) Chilled served with condensed milk พุดดิ้งมะม่วงสดราดนมข้น	198
薑茶湯丸 BLACK SESAME DUMPLING (N) (V) Served in sweetened ginger soup บัวลอยงาดำน้ำขิง	188
什果杏仁凍豆腐 ALMOND BEAN CURD (N) (V) Chilled served with fruit salad เต้าฮวยเย็นผลไม้สด	178
楊枝甘露 CHILLED MANGO SAGO (V) Served with fresh mango and pomelo สาคุมะม่วงสดและส้มโอ	198
棗茸窩餅 TRADITIONAL PANCAKE (V) Shallow fried red date paste pancake dusted with icing sugar วอแปงไส้พุทราจีน	268
官燕鮮奶蛋 EGG TART Baked bird's nest and milk egg tart ทาร์ตไข่รังนก	328
日本金瓜銀杏 PUMPKIN CREAM (N) (V) Warm Japanese pumpkin with ginkgo nut ฟักทองตุ๋นมะพร้าวและแปะก๊วย	188
什錦水果拼盆 (每位) SEASONAL FRUIT (V) Liu's seasons fresh fruit platter ผลไม้ (สำหรับ 1 ท่าน)	288

(SF) Shellfish (N) Nuts (P) Pork (V) Vegetarian

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government tax



官燕鮮奶蛋撻
EGG TART
ทาร์ตไข่รังนก

CONRAD®
BANGKOK