

LOONG FOONG DIM SUM & CHINESE

A LA CARTE BUFFET

790^{THB}₊₊

COLD STARTER & BBQ

凉菜 & 烧烤



1. DRUNKEN CHICKEN
醉子鸡
ไก่เซ่เหล้า



2. MARINATED JELLY FISH WITH SESAME OIL
芝麻油凉拌海蜇
ยำแมงกะพรุนน้ำเม็นจา



3. SLICED CHINESE PORK LEG
中式猪腿片
บาทหมูเย็น



4. LOONG FOONG ROASTED DUCK
龙凤烤鸭
เป็ดย่างหลงฟง



5. BBQ PORK WITH HONEY SAUCE
蜜汁烤猪肉
หมูแดงอบน้ำผึ้ง



6. ROASTED PORK BELLY
脆皮猪肉
หมูกรอบ

SOUP

汤



7. SZECHUAN SEAFOOD SOUP
川味海鲜汤
ซุปละฉวนทะเลใต้



8. FISH MAW SOUP WITH SHREDDED CHICKEN & MUSHROOM
蘑菇肌肉鱼肚汤
ซุปละฉวนทะเลน้ำแดง



9. SHRIMP & CHICKEN WONTON SOUP
虾肉和鸡肉馄饨汤
ซุปละฉวนหลงฟง

STEAMED DIM SUM & BUN

蒸点心 & 包子



10. SHRIMP SHUMAI
虾肉烧卖
ขนมจีบกุ้ง



11. CRABMEAT & PRAWN SHUMAI TOPPED WITH BONITO FLAKES
蟹肉和虾肉烧卖配柴鱼片
ขนมจีบปูโรยหน้าปลาแห้ง



12. PORK SHUMAI WITH CAVIAR
鱼子酱猪肉烧卖
ขนมจีบหมูหน้าคาเวียร์



13. HARGAO CRYSTAL DUMPLING WITH PRAWNS
晶莹露笋蒸蝦餃
อะก่ากุ้ง



14. SIGNATURE CHARCOAL SHRIMP HARGAO WITH GOLD LEAF
招牌黄金叶虾饺
อะก่ากุ้งนึ่งโรยหน้าแฟนทองคำ



15. SPINACH & SHRIMP DUMPLING WITH TOBIKO
菠菜和虾饺配鱼子酱
พินโก๋ปวยเล้งไข่กุ้ง



16. WILD MUSHROOM & TRUFFLE DUMPLING WITH CHICKEN
野蘑菇和松露饺配鸡肉
โก๋นึ่งซอสเห็ดทรัฟเฟิล



17. SCALLOP DUMPLING WITH BIRD'S NEST TOPED SALMON ROE
扇贝和蛋白饺配燕窝
หอยเชลล์นึ่งรังนก



18. BAKED SCALLOP WITH GLASS NOODLE
粉丝蒸扇贝
หอยเชลล์อบวุ้นเส้น



19. RICE NOODLE ROLL FILLED WITH PRAWNS "CHEONG FUN"
虾肉肠粉
ก๋วยเตี๋ยวลอดกุ้ง



20. SHRIMP WRAPPED WITH SEAWEED SPICY CHILI SAUCE
虾包紫菜和海鲜酱
สาหร่ายพินุกุง



21. WHOLE PRAWNS DUMPLING
全虾饺
ก๋วยเตี๋ยวลอด



22. ABALONE SHRIMP WITH BROWN SAUCE
鲍鱼包虾
เป่าอ้อห่อกุ้ง



23. CURRY CRAB LEGS
咖喱蟹腿
กรรเชียงปูนึ่งซอสผงกะหรี่



24. BAKED STICKY RICE WITH SAUSAGE & DRIED SHRIMP IN LOTUS LEAF 咖喱蟹腿
ข้าวห่อใบบัว



25. STEAMED SNOW FISH & SALMON ROLL IN SOY SAUCE
酱油蒸三文鱼包鳕鱼
ปลาหิมะห่อแซลมอนนึ่งซอซี



26. SALMON ROLL WITH SHRIMP IN BLACK PEPPERCORN SAUCE
三文鱼虾肉卷蘸黑胡椒酱
ปลาแซลมอนห่อกุ้งราดซอสพริกไทยดำ



27. BRAISED CHICKEN FEET IN SZECHUAN SAUCE
川味炖鸡脚
ขาไก่ฉวนซอสฉวน



28. STEAMED PORK RIB WITH BLACK PEPPER SAUCE
黑胡椒酱炖猪排
ซี่โครงหมูนึ่งซอสดำ



29. BBQ RED PORK BUN
叉烧包
ซาลาเปาหมูแดง



30. BAMBOO CHARCOAL BUN SALTED EGG YOLK CUSTARD
竹炭奶香流沙飽
ซาลาเปาชาโคลไส้ลาวาไข่เค็ม

FRIED DIM SUM

炸点心



31. CRISPY FRIED BEAN CURD ROLL WITH SHRIMPS
炸脆腐竹包虾仁
ฟองเต้าหู้ห่อกุ้งทอด



32. CRISPY PRAWNS & MANGO SPRING ROLL
脆皮虾和芒果春卷
ปอเปี๊ยะกุ้งมะม่วง



33. CRISPY PRAWNS WITH SALTED EGG
咸蛋酱炸虾肉卷
ก๋วยเตี๋ยวมะพร้าวไข่เค็ม



34. CRISPY TARO PUFFS WITH CHICKEN & SCALLOP, SALMON ROE
脆芋角配鸡肉粒和扇贝, 三文鱼子酱
เพือกทอดไส้ไก่และหอยเชลล์



35. CRAB RANGOON
煎蟹角
เกี๊ยวชีสเนื้อปูทอด



36. CHIVES DUMPLING
韭菜饺子
กวยเตี๋ยวกอด



37. FRAGRANCE BAKED MINI EGG CUSTARD TART
雪心酥迷你蛋撻
มาร์ตไข่



38. PAN FRIED TURNIP CAKE
萝卜糕
ขนมพืกกาด

FOOD WASTAGE WILL BE CHARGED AT THB 100 PER 100 G. หากรับประทานอาหารไม่หมดทางห้องอาหารคิดเพิ่มในราคา 100 บาท/100 กรัม

LOONG FOONG DIM SUM & CHINESE

A LA CARTE BUFFET "SEASONAL PROMOTION"

790^{THB}₊₊

FRESH FROM WOK

炒菜



39. ABALONE SALAD WITH SESAME OIL
鲍鱼香油沙拉
ยำเป๋าฮื้อน้ำมันงา



40. STEAMED NEW ZEALAND MUSSEL WITH FRESH GARLIC
咖喱虾
หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์นึ่งกระเทียม



41. FRESH OYSTER WITH SHANGHAI SAUCE
生蚝蘸上海酱
หอยนางรมชอสเซี่ยงไฮ้



42. FRIED SOFT SHELL CRAB WITH SALTED EGG SAUCE
油炸软壳蟹配咸蛋酱
ปูนิ่มชอสไข่เค็ม



43. CRISPY FRIED TOFU WITH CHILI & SALT
椒盐炸豆腐
เต้าหู้ทอดพริกเกลือ



44. CRISPY FRIED SQUID WITH CHILI & SALT
椒盐炸鱿鱼
ปลาหมึกทอดพริกเกลือ



45. STIR FRIED FISH MAW
炒鱼肚
กระเพาะปลาผัดแห้ง



46. CRISPY PRAWN SALAD
炸虾沙拉
กุ้งทอดครีมสลัด



47. BRAISED PORK BELLY WITH PRESERVED VEGETABLES
梅菜扣肉
เคาหยก หมูสามชั้นตุ๋นผักกาดดองน้ำจิ้ม



48. STIR FRIED PORK WITH SWEET & SOUR
糖醋猪肉
หมูผัดเปรี้ยวหวาน



49. STIR FRIED CHICKEN WITH "SZECHUAN" SAUCE
川味炒鸡
ไก่ผัดชอสเสฉวน



50. STIR FRIED BEEF WITH X.O. SAUCE
酱炒牛肉
เนื้อผัดชอสเอ็กซ์โอ



51. STIR FRIED PORK WITH X.O. SAUCE
猪炒牛肉
หมูผัดชอสเอ็กซ์โอ



52. STIR FRIED FISH WITH SALTED SOY BEAN
豆瓣酱炒鱼
ปลาผัดเต้าเจี้ยว



53. STIR FRIED PRAWNS WITH SNOW PEAS
虾炒甜豌豆
กุ้งผัดถั่วงอกเตาหวาน



54. STIR FRIED SHRIMP WITH CURRY
咖喱虾
กุ้งผัดผงกะหรี่



55. WOK FRIED MORNING GLORY WITH CHILI
红烧空心菜
ผักบุ้งไฟแดง



56. STIR FRIED KALE WITH OYSTER SAUCE
耗油炒芥蓝
คะน้าน้ำมันหอย



57. WOK FRIED SPINACH WITH GARLIC
大蒜炒绿苋
ผักโขมผัดกระเทียม



58. BRAISED SPINACH WITH CENTURY EGG
松花蛋炒菠菜
ผักโขมไข่พันปี

NOODLES, RICE & CONGEE

面条, 米饭 & 粥



59. WOK FRIED EGG NOODLES "FU KIEN" STYLE
福建炒面
บะหมี่อกเทียม



60. FRIED RICE "YANG CHAW" STYLE
扬州炒饭
ข้าวผัดหยางโจว



61. CONGEE WITH MINCED PORK BALL
猪肉丸子粥
โจ๊กหมูสับ



62. TRUFFLE CONGEE WITH ROASTED DUCK & MUSHROOM
松露粥配烤鸭和蘑菇
โจ๊กทรัฟเฟิลไพลีเป็ดย่าง



63. TOM YUM CONGEE WITH SHRIMP
冬荫虾粥
โจ๊กต้มยำกุ้ง

DESSERT

甜点



64. SEASONAL FRESH FRUITS
时令水果
ผลไม้รวม



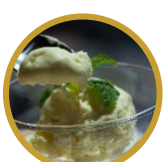
65. CHILLED MANGO PUDDING
冷冻芒果布丁
พุดดิ้งมะม่วง



66. CHILLED LEMONGRASS JELLY WITH ALOE VERA IN LIME JUICE
冷冻柠檬草果冻芦荟柠檬汁
เยลลี่ตะไคร้วุ้นหน้างจระเข้



67. SAGO MANGO CREAM WITH POMELO
芒果柚子西米露
สาหร่ายม่วงส้มโอ



68. DURIAN ICE CREAM
榴莲冰淇淋
ไอศกรีมทุเรียน



69. RICE FLOUR DUMPLING WITH GINGER SYRUP
姜糖汤圆
บัวลอยน้ำขิง



70. GINKGO NUTS IN GINGER SYRUP
莲子姜糖汤
แปะก๊วยน้ำขิง