

# LOONG FOONG DIM SUM & CHINESE

## A LA CARTE BUFFET

950<sup>THB</sup><sub>++</sub>

### COLD STARTER & BBQ

### 凉菜 & 烧烤



1. DRUNKEN CHICKEN  
醉子鸡  
ไก่เซ่เหล้า



4. LOONG FOONG ROASTED DUCK  
龙凤烤鸭  
เปิดอย่างหลงฟง



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



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



3. SLICED CHINESE PORK LEG  
中式猪腿片  
บาทหมูเย็น



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  
พินโก้วยเล้งไข่กุ้ง



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 TOPPED 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  
กัสนี้เชียงปูนึ่งซอสพริกหรือ



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  
ปลาหิมะห่อแซลมอนนึ่งซอส์



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  
ขาโก๋นึ่งซอสฉวน



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  
ขนมพื้กาด

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"

950<sup>THB</sup><sub>++</sub>

## 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  
หอยแอมลงภูนิวซีแลนด์นึ่งกระเทียม



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



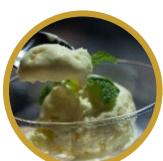
65. CHILLED MANGO PUDDING  
冷冻芒果布丁  
พุดดิ้งมะม่วง



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



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

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