

WEEKDAY

11.00-22.00 HRS.

THB 988 NETT

LOONG FOONG

DIM SUM & FAVORITES

All-You-Can-Eat menu has a time limit of 3 hours. / ระยะเวลาในการรับประทาน 180 นาที (3 ชั่วโมง)

COLD STARTER & BBQ | 凉菜 & 烧烤 | เมนูออर्डิร์ฟเย็นและบาร์บีคิว



- 01 DRUNKEN CHICKEN
醉子鸡
ไก่แช่เหล้า



- 02 MARINATED JELLY FISH
WITH SESAME OIL
芝麻油凉拌海蜇
ยำแมงกะพรุนน้ำมันงา



- 03 LOONG FOONG ROASTED DUCK
龙凤烤鸭
เป็ดย่างหลงฟง



- 04 BBQ PORK WITH HONEY SAUCE
蜜汁烤猪肉
หมูแดงอบน้ำผึ้ง



- 05 ROASTED PORK BELLY
脆皮猪肉
หมูกรอบ

SOUP | 汤 | เมนูซุ๊ป



- 06 SZECHUAN SEAFOOD SOUP
川味海鲜汤
ซุ๊ปเสฉวนทะเลใต้



- 07 FISH MAW SOUP WITH SHREDDED
CHICKEN & MUSHROOM
蘑菇肌肉鱼肚汤
ซุ๊ปกระเพาะปลาน้ำแดง

STEAMED DIM SUM & BUN | 蒸点心 & 包子 | เมนูต้มซำนึ่ง



- 08 SHRIMP SHUMAI
虾肉烧卖
ขนมจีบกุ้ง



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



- 10 PORK SHUMAI WITH CAVIAR
鱼子酱猪肉烧卖
ขนมจีบหมูหน้าคาเวียร์



- 11 SIGNATURE CHARCOAL SHRIMP
HARGAO WITH GOLD LEAF
招牌黄金叶虾饺
สะเก๋กุ้งนึ่งโรยหน้าแผ่นทองคำ



- 12 WILD MUSHROOM & TRUFFLE
DUMPLING WITH CHICKEN
野蘑菇和松露饺配鸡肉
ไก่นึ่งซอสเห็ดทรัฟเฟิล



- 13 SCALLOP DUMPLING WITH BIRD'S
NEST TOPPED SALMON ROE
扇贝和蛋白饺配燕窝
หอยเชลล์นึ่งรังนก



- 14 BAKED SCALLOP WITH
GLASS NOODLE
粉丝蒸扇贝
หอยเชลล์อบวุ้นเส้น



- 15 RICE NOODLE ROLL FILLED
WITH PRAWNS "CHEONG FUN"
虾肉肠粉
ก้วยเตี่ยวหลอดกุ้ง



- 16 SHRIMP WRAPPED WITH
SEAWEED SPICY CHILI SAUCE
虾包紫菜和海鲜酱
สาหร่ายพันกุ้ง



- 17 ABALONE SHRIMP WITH
BROWN SAUCE
鲍鱼包虾
เป้าฮ้อห่อกุ้ง



- 18 CURRY CRAB LEGS
咖喱蟹腿
กรรเชียงปูนึ่งซอสผงกะหรี่



- 19 BAKED STICKY RICE WITH
SAUSAGE & DRIED SHRIMP
IN LOTUS LEAF
咖喱蟹腿
ข้าวห่อใบบัว



- 20 STEAMED SNOW FISH & SALMON
ROLL IN SOY SAUCE
酱油三文鱼包鳕鱼
ปลาหิมะห่อแซลมอนนึ่งซีอิ๊ว



- 21 BRAISED CHICKEN FEET
IN SZECHUAN SAUCE
川味炖鸡脚
ขาไก่นึ่งซอสเสฉวน



- 22 SALTED EGG YOLK CUSTARD
BAMBOO CHARCOAL BUN
竹炭奶香流沙飽
ชาลาเปาชาโคลไส้ลาวาไข่เค็ม

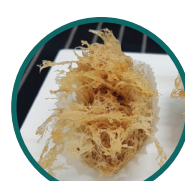
FRIED DIM SUM | 炸点心 | เมนูต้มซำทอด



- 23 CRISPY FRIED BEAN CURD ROLL
WITH SHRIMPS
炸脆腐竹包虾仁
ฟองเต้าหู้ห่อกุ้งทอด



- 24 CRISPY PRAWNS & MANGO
SPRING ROLL
脆皮虾和芒果春卷
ปอเปี๊ยะกุ้งมะม่วง



- 25 CRISPY TARO PUFFS
WITH CHICKEN
鸡肉馅脆芋角
เผือกทอดไส้ไก่



- 26 CRAB RANGOON
煎蟹角
เกี้ยวชีสเนื้อปูทอด



- 27 FRAGRANCE BAKED MINI EGG
CUSTARD TART
雪心酥迷你蛋撻
ทาร์ตไข่



- 28 PAN FRIED TURNIP CAKE
萝卜糕
ขนมผักกาด

Food presentation and portion may be different from the actual. / ปริมาณและการจัดแต่งอาหารที่เสิร์ฟอาจมีความแตกต่างจากภาพ

Please be advised that we charge 200 THB per 100g. of excessive left food. / กรุณารับประทานไม่หมดทางร้านจะคิดค่าปรับ 200 บาท ต่อ 100 กรัม

This menu is available from 1st September 2020. / เมนูเริ่มตั้งแต่วันที่ 1 กันยายน 2563

WEEKDAY

11.00-22.00 HRS.

THB 988 NETT

LOONG FOONG

DIM SUM & FAVORITES

All-You-Can-Eat menu has a time limit of 3 hours. / ระยะเวลาในการรับประทาน 180 นาที (3 ชั่วโมง)

FRESH FROM WOK | 炒菜 | เมนูจานร้อน



- 29 FRIED SOFT SHELL CRAB WITH
SALTED EGG SAUCE
油炸软壳蟹配咸蛋酱
ปูนิ่มซอสไข่เค็ม



- 32 CRISPY PRAWN SALAD
炸虾沙拉
กุ้งทอดครีมสลัด



- 35 STIR FRIED BEEF
WITH X.O. SAUCE
酱炒牛肉
เนื้อผัดซอสเอ็กซ์โอ



- 38 WOK FRIED MORNING GLORY
WITH CHILI
红烧空心菜
ผักบุ้งไฟแดง



- 30 CRISPY FLOUR FRIED SQUID
WITH CHILI & SALT
椒盐炸鱿鱼
ปลาหมึกชุบแป้งทอดพริกเกลือ



- 33 BRAISED PORK BELLY WITH
PRESERVED VEGETABLES
梅菜扣肉
เคาหยก หมูสามชั้นตุ๋นผักกาดดองน้ำแดง



- 36 STIR FRIED FISH WITH
SALTED SOY BEAN
豆瓣酱炒鱼
ปลาผัดเต้าเจี้ยว



- 39 STIR FRIED KALE WITH
OYSTER SAUCE
耗油炒芥蓝
คะน้าน้ำมันหอย



- 31 STIR FRIED FISH MAW
炒鱼肚
กระเพาะปลาผัดแห้ง



- 34 STIR FRIED PORK WITH
SWEET & SOUR
糖醋猪肉
หมูผัดเปรี้ยวหวาน



- 37 STIR FRIED PRAWNS
WITH SNOW PEAS
虾炒甜豌豆
กุ้งผัดถั่วงอกเตาหวาน



- 40 WOK FRIED SPINACH
WITH GARLIC
大蒜炒绿苋
ผักโขมผัดกระเทียม

NOODLES, RICE & CONGEE | 面条 & 米饭 & 粥 | เมนูบะหมี่ ข้าว และโจ๊ก



- 41 FRIED RICE "YANG CHOW" STYLE
扬州炒饭
ข้าวผัดหยางโจว



- 42 TOM YUM CONGEE WITH SHRIMP
冬荫虾粥
โจ๊กต้มยำกุ้ง

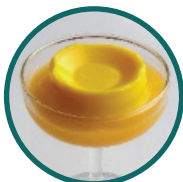


- 43 CONGEE WITH MINCED PORK BALL
猪肉丸子粥
โจ๊กหมูสับ



- 44 WOK FRIED EGG NOODLES
"FU KIEN" STYLE
福建炒面
บะหมี่ฮกเกี้ยน

DESSERT | 甜点 | เมนูของหวาน



- 45 CHILLED MANGO PUDDING
冷冻芒果布丁
พุดดิ้งมะม่วง



- 46 CHILLED LEMONGRASS JELLY
WITH ALOE VERA IN LIME JUICE
冷冻柠檬草果冻芦荟柠檬汁
เยลลี่ตะไคร้ว่านหางจระเข้



- 47 SAGO MANGO CREAM
WITH POMELO
芒果柚子西米露
สาคูมะม่วงส้มโอ



- 48 DURIAN ICE CREAM
榴莲冰淇淋
ไอศกรีมทุเรียน



- 49 RICE FLOUR DUMPLING
WITH GINGER SYRUP
姜糖汤圆
บัวลอยน้ำขิง



- 50 GINKGO NUTS IN GINGER SYRUP
莲子姜糖汤
แปะก๊วยน้ำขิง

Food presentation and portion may be different from the actual. / ปริมาณและการจัดแต่งอาหารที่เสิร์ฟอาจมีความแตกต่างจากภาพ

Please be advised that we charge 200 THB per 100g. of excessive left food. / กรณีรับประทานไม่หมดทางร้านจะคิดค่าปรับ 200 บาท ต่อ 100 กรัม

This menu is available from 1st September 2020. / เมนูเริ่มตั้งแต่วันที่ 1 กันยายน 2563