

WEEKEND

11.00-22.00 HRS.

THB 1,288 NETT

LOONG FOONG

# DIM SUM & FAVORITES

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

## SPECIAL MENU | เมนูพิเศษ

\*SERVED IN PIECES / อาหารเสิร์ฟเป็นชิ้น



S1 PEKING DUCK\*  
北京烤鸭  
เป็ดปักกิ่ง



S2 SUCKLING PIG MEAT\*  
烤乳猪 (连皮带肉)  
เนื้อหมูหัน

## COLD STARTER & BBQ | 凉菜 & 烧烤 | เมนูออर्डิร์ฟเย็นและบาร์บีคิว



01 DRUNKEN CHICKEN  
醉子鸡  
ไก่แซ่เหล้า



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  
ซุ๊ปเสฉวนทะเลได้



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 | เมนูติ่มซำนึ่ง



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  
竹炭奶香流沙饱  
ชาลาเปาชาโคลไส้ลาวาไข่เค็ม

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



WEEKEND

11.00-22.00 HRS.

THB 1,288 NETT

LOONG FOONG

# DIM SUM & FAVORITES

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

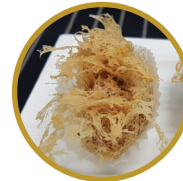
## FRIED DIM SUM | 炸点心 | เมนูต้มยำทอด



- 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  
เกี๊ยวชีสเนื้อปูทอด



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



- 28 PAN FRIED TURNIP CAKE  
萝卜糕  
ขนมผักกาด

## 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



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



- 31 STIR FRIED FISH MAW  
炒鱼肚  
กระเพาะปลาผัดแห้ง



- 32 CRISPY PRAWN SALAD  
炸虾沙拉  
กุ้งทอดครีมสลัด



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



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



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



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



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



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



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



- 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  
เยลลี่ตะไคร้วุ้นทางจระเข้



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



- 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