

WEEKEND
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)

Please inform our staff of any food allergies or dietary restrictions. / หากมีข้อจำกัดหรือแพ้อาหาร กรุณาแจ้งพนักงานของเรา

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
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 | 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
สำหรับพันกุ้ง



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
竹炭奶香流沙包
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 January 2021. / เมนูเริ่มตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม 2564

WEEKEND
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)

Please inform our staff of any food allergies or dietary restrictions. / หากมีข้อจำกัดหรือแพ้อาหาร กรุณาแจ้งพนักงานของเรา

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
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 |

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
เยลลี่ตะไคร้ว่านหางจระเข้ |  | 47 SAGO MANGO CREAM WITH POMELO
芒果柚子西米露
สาคุมะม่วงส้มโอ |
|  | 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 January 2021. / เมนูเริ่มตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม 2564