

生猛海鮮 LIVE SEAFOOD គ្រឿងសមុទ្ររស់

- 🇬🇧 阿拉斯加帝王蟹
LIVE ALASKAN KING CRAB បង្កង់អាឡាស់ស្ការស៍
烹调推介: 白灼可自选酱汁
Recommended Style: Poached and served with a selection of Sauces
របៀបចម្អិន: ស្រុស និងបម្រើជាមួយជម្រើសទឹកជ្រលក់
- 🇬🇧 游水海上鲜 LIVE FISH ត្រីរស់
烹调推介: 清蒸、火腩焖、油浸、酸甜
Recommended Styles: Steamed, Braised with Roast Pork and Garlic, Deep-fried, Deep-fried with Sweet and Sour Sauce
របៀបចម្អិន: ចំហុយ ខជាមួយសាច់ជ្រូកខ្ចី និងខ្ទឹមស បំពង និងបំពងជូរអែម
- 🇬🇧 湄公河龙虾
LIVE MEKONG LOBSTER បង្កង់មេគង្គរស់
烹调推介: 白灼、绍兴酒蒸、蒜茸蒸、头抽煎、椒盐焗、上汤焗
Recommended Styles: Poached, Steamed with Shaoxing Wine, Steamed with Garlic, Pan-fried with Premium Soy Sauce, Poached with Salt and Pepper, Poached with Broth
របៀបចម្អិន: ស្រុស ចំហុយជាមួយស្រាចិន ចំហុយជាមួយខ្ទឹមស ចៀនជាមួយទឹកស៊ីអ៊ែរ ស្រុសជាមួយអំបិលម្រេច ស្រុសជាមួយទឹកស៊ុប
- 肉蟹 LIVE GREEN CRAB ក្តាមរស់
烹调推介: 避风塘炒、粉丝焗、姜葱焗、绍兴蛋白蒸
Recommended Styles: Sautéed with Crispy Garlic, Poached with Glass Noodles, Poached with Ginger and Spring Onions, Steamed in Shaoxing Wine and Egg Whites
របៀបចម្អិន: ឆាជាមួយខ្ទឹមស ស្រុសជាមួយមីស្ពុ ស្រុសជាមួយខ្ទឹម និងស្លឹកខ្ទឹម ចំហុយជាមួយស្រាចិន និងពងទាស
- 加拿大象拔蚌
LIVE CANADIAN GEODUCK ខ្យងប្រមោយជីកាណាដារស់
烹调推介: 龙虾汤过桥
Recommended Style: Poached in Lobster Soup
របៀបចម្អិន: ស្រុសក្នុងទឹកស៊ុបបង្កង់
- 🇬🇧 鲜嫩小鲍鱼
LIVE BABY ABALONE កូនប៉ារហ្គីរស់
烹调推介: 椒盐炒、脆蒜蒸
Recommended Styles: Sautéed with Salt and Pepper, Steamed with Crispy Garlic
របៀបចម្អិន: ឆាជាមួយអំបិលម្រេច ចំហុយជាមួយខ្ទឹមសបំពង
- 🇬🇧 龙虾 LIVE LOBSTER បង្កង់នាគរស់
烹调推介: 上汤焗、芝士牛油焗、蒜茸粉丝蒸、姜葱炒
Recommended Styles: Poached with Broth, Poached with Cheese and Butter, Steamed with Glass Noodles and Garlic, Sautéed with Ginger and Spring Onions
របៀបចម្អិន: ស្រុសជាមួយទឹកស៊ុប ស្រុសជាមួយឈើស និងប៊ីរ ចំហុយជាមួយមីស្ពុ និងខ្ទឹមស ឆាជាមួយខ្ទឹម និងស្លឹកខ្ទឹម



精致前菜 APPETISERS អាហារសម្រន់

- 蒜泥陈醋拍黄瓜
Cucumber in Garlic, Vinegar and Sesame Oil
តាសក់ជាមួយខ្ទឹមស ទឹកខ្មៅ និងប្រេងល្ង
- 🇬🇧 香醋黑木耳百合
Black Fungus and Lily Bulbs in Vinegar
ផ្សិតត្រចៀកកណ្តុរ និងមេមខ្ទឹមត្រាំទឹកខ្មៅ
- 塘心卤蛋
Chinese-style Soy Sauce Eggs with Fish Roe
ស៊ុតស្នោរជាមួយពងត្រីត្រាំក្នុងទឹកស៊ីអ៊ែរបែបចិន
- 五香熏鱼
Deep-fried Fish marinated in Dried Chilli and Chinese Spices
ត្រីបំពងប្រឡាក់ជាមួយម្ទេសក្រៀម និងភ្លើងទេសចិន
- 香辣猪耳
Braised Pig's Ear with Sichuan-style Spicy Dressing
ត្រចៀកជ្រូកខជាមួយទឹកជ្រលក់ហ៊ីរែបបស៊ីឈ្នួន
- 🇬🇧 川辣口水鸡
Sichuan-style Chicken with Chilli Oil
មាន់ចម្អិនបែបស៊ីឈ្នួន
- 椒盐珍菌
Sautéed Mixed Mushrooms with Salt and Pepper
ផ្សិតចម្រុះឆាជាមួយអំបិលម្រេច
- 蒜片牛仔粒
Pan-fried Beef with Sliced Garlic
សាច់គោចៀនជាមួយខ្ទឹមបន្ទះ
- 🇬🇧 花雕滑嫩竹丝鸡
Braised Black Chicken in Rice Wine (served chilled)
មាន់ខ្មៅត្រជាក់ជាមួយស្រាអង្ករ



烧腊 BARBECUE MEATS សាច់ខ្ចី

- 🇬🇧 菠萝黑豚叉烧
BBQ Kurobuta Pork with Pineapple
សាច់ជ្រូកខ្ចីសាស៊ីរជាមួយម្នាស់
- 野菌脆皮烧鹅
Roast Goose stuffed with Wild Mushrooms
ក្លានខ្ចីជាមួយផ្សិត
- 港式脆皮腩仔
Hong Kong-style Roast Pork Belly
សាច់ជ្រូកបីជាន់ខ្ចីបែបហុងកុង
- 烧腊双拼
Duo of BBQ Platters
សាច់ខ្ចីពីរសជាតិ
- 乳猪烧腊三拼
Trio of BBQ Platters including Suckling Pig
សាច់ខ្ចីបីរសជាតិរួមបញ្ចូលសាច់កូនជ្រូក
- 烧烤大蒜鸡
BBQ Garlic Chicken
មាន់ខ្ចីរសជាតិខ្ទឹមស
- 瑤柱贵妃鸡
Poached Marinated Chicken with Dried Scallops
មាន់ប្រឡាក់ភ្លើងជាមួយលៀសសមុទ្រក្រៀម
- 瓦锅玫瑰香葱豉油鸡
Baked Soy Chicken Casserole with Dried Shallots and Chinese Rose Wine
មាន់ផុតទឹកស៊ីអ៊ែរជាមួយខ្ទឹមក្រហម និងស្រាចិន
- 化皮乳猪
BBQ Suckling Pig
ជ្រូកខ្ចី
- 🇬🇧 北京片皮鸭 (两食)
Peking Duck (2 courses)
ទាប៉េកាំង (2 មុខ)



汤羹 SOUPS ស៊ុប

- 花旗参石斛炖瘦肉
Double-boiled Pork Loin Soup with Chinese Herbs
ស៊ុបសាច់ជ្រូកចម្អិនជាមួយថ្នាំចិន
- 花胶干贝酸辣羹
Hot and Sour Soup with Dried Scallops and Fish Maw
ស៊ុបជូរហើរជាមួយលៀសសមុទ្រក្រៀម និងក្រពះត្រី
- 鲜蟹肉粟米羹
Fresh Crab Meat Soup with Sweet Corn
ស៊ុបសាច់ក្តាមស្រស់ជាមួយពោត
- 竹笙素菌羹
Vegetable Soup with Mushrooms and Bamboo Pith
ស៊ុបបន្លែជាមួយផ្សិត និងបណ្តុលត្រពាំង
- 🇬🇧 花胶枸杞子炖土鸡
Double-boiled Fish Maw and Chicken Soup with Goji Berries
ស៊ុបក្រពះត្រី និងមាន់រស់ជាមួយផ្លែហ្គូជីប៊ីរី



以上汤羹供每位用
All items above are served for one person
ម្ហូបនីមួយៗខាងលើ បម្រើជូនសម្រាប់ម្នាក់

特级燕窝 PREMIUM BIRD 'SNEST សម្បកត្រចៀកកំ

- 鸡蓉烩官燕
Braised Bird's Nest with Minced Chicken
សម្បកត្រចៀកកំខជាមួយសាច់មាន់ចម្អិន
- 🇬🇧 木瓜杏汁炖官燕
Double-boiled Bird's Nest with Papaya and Ground Almond
សម្បកត្រចៀកកំរម្កាស់ជាមួយល្អុង និងគ្រាប់អាលីម៉ុនកិន
- 冰糖炖官燕
Double-boiled Bird's Nest with Rock Sugar
សម្បកត្រចៀកកំចំហុយជាមួយស្ករគ្រាប់
- 🇬🇧 椰皇炖官燕
Double-boiled Bird's Nest in Coconut
សម្បកត្រចៀកកំចំហុយជាមួយដូង
- 以上燕窝羹品供每位用
All items above are served for one person
ម្ហូបនីមួយៗខាងលើ បម្រើជូនសម្រាប់ម្នាក់
- 鲜虾蟹肉蒸蛋白
Steamed Crab Meat and Prawns with Egg Whites
សាច់ក្តាម និងបង្កាច់ហុយជាមួយពងទាស
- 🇬🇧 XO酱翡翠石斑球
Sautéed Grouper Balls with Spicy XO Sauce
ប្រហិតត្រីតុកកែវជាមួយទឹកជ្រលក់អ៊ុចអ៊ុចប៊ីរ
- 关东辽参烩小米
Braised Sea Cucumber with Millet
ឈើឆសមុទ្រខជាមួយស្រូវមីឡេត
- 火腩斑翅腐竹煲
Braised Grouper Fin and Roast Pork with Tofu Sheets
ព្រួយត្រីតុកកែវ និងសាច់ជ្រូកខ្ចីខជាមួយតៅហ្វូ
- 海鲜自制豆腐
Braised Tofu with Seafood
តៅហ្វូខជាមួយគ្រឿងសមុទ្រ
- 滋补6头南非鲍鱼
Braised South African 6-head Abalone with Chinese Herbs
ប៉ារហ្គីអាហ្វ្រិកខាងត្បូង 6 ក្បាលខជាមួយថ្នាំចិន
- 蚝皇 28头南非干鲍
Braised South African 28-head Dried Abalone
ប៉ារហ្គីអាហ្វ្រិកខាងត្បូងក្រៀម 28 ក្បាល
- 马来盞腰果炒鲜虾仁
Sautéed Prawns with Cashew Nuts and Chilli Sauce
បង្កាឆាជាមួយគ្រាប់ស្វាយចន្ទី និងទឹកម្ទេស
- 带子赛螃蟹
Sautéed Broccoli with Scallops and Egg White
ផ្កាខាត់ណាខៀវជាមួយលៀសសមុទ្រ និងស៊ុតស

鸳鸯滑公可龙虾

Golden-fried Mekong Lobster with Salted Egg Yolk and Wasabi Mayonnaise

បង្កងទន្លេមេកុងបំពងជាមួយវាសាប៊ីម៉ាយ៉ូណែស និងពងចាប្រៃ

鮑參花胶一品煲

Braised Abalone, Sea Cucumber and Fish Maw in Claypot

ឧប៉ាវហ៊ី ឈើងសមុទ្រ និងក្រពះត្រីក្នុងឆ្នាំងដី



肉类 MEATS សាច់

果提酸甜咕嚕肉

Sweet and Sour Pork with Longans and Grapes

សាច់ជ្រូកឆាជូរអែមជាមួយម្សៅនិងទំពាំងបាយជូរ

XO酱彩椒炒猪颈柳

Wok-fried Pork Jowl with Bell Peppers and XO Sauce

ថ្នាំលំជ្រូកឆាជាមួយម្ទេសព្នោក និងទឹកជ្រលក់អ៊ុចអ៊ូ

蒜香南乳骨

Deep-fried Pork Cartilage with Fermented Tofu and Garlic

ឆ្អឹងជំនីជ្រូកខ្ទប់ពងជាមួយតៅហ៊ូ និងខ្ទឹមស

酱爆芥兰肥牛

Sautéed Beef Fillet with Kai Lan in Sweet Chilli Sauce

សាច់គោឆាជាមួយខាត់ណា និងទឹកជ្រលក់ផ្អែមហ៊ុរ

酱皇萝卜牛腩煲

Braised Beef Brisket and Radish with Chu Hou Sauce

ខគោ និងឆៃថាវជាមួយទឹកជ្រលក់ខាប៉

杏片柠汁煎鸡柳

Pan-fried Chicken Fillet with Sliced Almonds and Lemon Sauce

សាច់មាន់ចៀនជាមួយគ្រាប់អាល់ម៉ូន និងទឹកជ្រលក់ក្រូចឆ្មារ

宫保腰果鸡丁

Sichuan-style Sautéed Diced Chicken with Cashew Nuts

សាច់មាន់ឆាជាមួយគ្រាប់ស្វាយចន្ទីបែបស៊ីឈួន

蜜椒酱烤澳洲小羊排

Roasted Australian Lamb Chops with Honey Pepper Sauce

ឆ្អឹងជំនីចៀមអូស្ត្រាលីផុតជាមួយទឹកជ្រលក់ម្រេចទឹកឃ្មុំ

玉桂慢煮牛肋皇

Slow-cooked Beef Short Ribs with Cinnamon and Herbs

ឆ្អឹងជំនីគោឧជាមួយគ្រឿងទេស



蔬菜 VEGETABLE DISHES ម្ហូបបន្លែ

虎皮青尖椒

Deep-fried Green Chillis with Minced Pork and Black Beans

ម្ទេសខៀវបំពងជាមួយសាច់ជ្រូកចិញ្ច្រាំ និងសណ្តែកខ្មៅ

马来盏啫喱芥兰煲

Stir-fried Kai Lan with Shrimp Paste

ខាត់ណាឆាជាមួយបង្កា

干煸四季豆

Pan-fried Minced Pork with French Beans and Preserved Vegetables

សណ្តែកបារាំងឆាជាមួយសាច់ជ្រូកចិញ្ច្រាំ និងបន្លែ

上汤带子蔬菜煲

Poached Scallops with Dried Prawns and Vegetables in Broth

ខ្យងសមុទ្រ និងបង្កាព្រៀមស្រស់ជាមួយទឹកស៊ុបបន្លែ

鸡汤小米浸时蔬

Seasonal Vegetables and Millet Poached in Superior Chicken Broth

បន្លែស្រស់ជាមួយទឹកស៊ុបមាន់ពិសេស

百合杞子浸时蔬

Poached Seasonal Vegetables with Lily Bulbs and Goji Berries

បន្លែស្រស់ជាមួយមើមខ្ទឹម និងហ្លួងជីប៊ីរី



素菜 VEGETARIAN DISHES ម្ហូបប្លង់

珍菌小南瓜

Stewed Mushrooms served in a Mini Pumpkin

ផ្សិតខក្នុងល្ពៅ

如意红烧豆腐

Braised Tofu with Black Mushrooms in Oyster Sauce

តៅហ៊ូឧជាមួយផ្សិតខ្មៅក្នុងស្រូងខ្យង

南乳炒莲藕云耳

Sautéed Lotus Root and Black Fungus with Fermented Tofu

មើមឈូក និងផ្សិតត្រចៀកកណ្តុរឆាជាមួយទឹកតៅហ៊ូ

时菜 VEGETABLES បន្លែ

- 西兰花 Broccoli ផ្កាខាត់ណា
- 香港芥兰 Hong Kong Kai Lan ខាត់ណាហុងកុង
- 菜心 Choy Sum កូនស្ពៃ
- 菠菜 Spinach ផ្កា
- 小白菜 Bok Choy ស្ពៃត្បៀ
- 苋菜 Chinese Spinach ផ្កាចិន
- 通心菜 Morning Glory ត្រីកូន
- 韭菜花 Chives គូឆាយ

做法：清炒、蒜茸炒、腐乳炒、上汤

Recommended Styles: Stir-fried, Stir-fried with Garlic, Stir-fried with Fermented Tofu and Superior Stock

របៀបចម្អិន៖ ឆា ឆាជាមួយខ្ទឹមស ឆាជាមួយតៅហ៊ូ និងទឹកស៊ុប

饭面 RICE & NOODLES បាយ មី និងគុយទាវ

海皇蛋白炒饭

Seafood Fried Rice with Crab Roe and Egg White

បាយឆាគ្រឿងសមុទ្រជាមួយពងក្អាម និងស៊ុតស

鲍鱼鸡粒砂煲饭

Abalone and Chicken Claypot Rice

បាយឆ្នាំងដីជាមួយប៉ាវហ៊ី និងសាច់មាន់

扬州炒饭

Yangzhou Fried Rice with BBQ Pork and Prawns

បាយឆាយ៉ាងចូវ

咸鱼鸡粒炒饭

Fried Rice with Salted Fish and Chicken

បាយឆាជាមួយត្រីប្រម៉ា និងសាច់មាន់

干炒美国牛肉河粉

Stir-fried Rice Noodles with American Sliced Beef

មីឆាជាមួយសាច់គោអាមេរិក

滑蛋海鲜炒面

Deep-fried Noodles with Seafood and Egg Sauce

មីបំពងជាមួយគ្រឿងសមុទ្រ និងទឹកជ្រលក់ស៊ុត

上汤时蔬生面

Noodle Soup with Vegetables

មីស៊ុបជាមួយបន្លែ

桂花蟹肉炒米粉

Braised Rice Noodles with Fresh Crab Meat

មីស្កុជាមួយសាច់ក្អាមស្រស់

西施龙皇泡脆米

Seafood Soup served with Crispy Rice

ស៊ុបគ្រឿងសមុទ្រជាមួយបាយស្រួយ



甜品茶萃 DESSERTS បន្លែម

木瓜杏仁炖雪耳

Double-boiled Papaya, Almond and White Fungus

បង្អែមផ្កាថ្មចំហុយជាមួយល្ពុង និងគ្រាប់អាល់ម៉ូន

鲜果龟苓膏

Herb Jelly with Fresh Fruits and Honey

ចាហុយខ្មៅជាមួយផ្លែឈើស្រស់ និងទឹកឃ្មុំ

班兰天鹅酥

Crispy Pandan Swan Puffs

នំក្លាន់សជាតិស្លឹកតើយ

奶冻红豆糕

Red Bean Milk Pudding

ទំសណ្តែកក្រហម និងទឹកដោះគោ

杞子桂花糕

Osmanthus Jelly with Goji Berries

នំផ្កាអូស្មាន់ចឺស

甜薯香芋西米露 (热或冷)

Taro and Sweet Potato with Sago Pearls (Hot or Cold)

ត្រាវ និងដំឡូងជ្វាជាមួយគ្រាប់សាតូ (ក្ដៅ ឬត្រជាក់)

万寿蟠桃

Steamed Longevity Buns

នំប៉ាវអាយុវែង

燕窝蛋挞

Baked Egg Tarts with Bird's Nest

នំស៊ុតដុតជាមួយសម្រុកត្រចៀកកាំ

茶 TEAS តែ

- 普洱 Pu'er ភូអ៊ែរ
- 铁观音 Tieguanyin ជាតាំងជីង
- 龙井 Longjing ឡុងជីង
- 菊花 Chrysanthemum Tea គ្រីសាន់ថឺម៉ា
- 茉莉 Jasmine Tea ផ្កាឆ្ងិះ
- 绿茶 Green Tea តែបៃតង
- 花茶 Flower Tea តែផ្កា
- 顶级龙井 Premium Longjing ឡុងជីង
- 阿里山乌龙茶 Alishan Oolong អាលីសាន់ អ៊ូឡុង

鲜榨果汁 FRESH JUICES ទឹកផ្លែឈើស្រស់

- 橙汁 Orange ក្រូចពោធិ៍សាត់
- 黄梨汁 Pineapple ម្នាស់
- 苹果汁 Apple ប៉េប
- 萝卜汁 Carrot កាំរ៉ុត
- 西瓜汁 Watermelon ខ័ន្ទីក
- 什锦果汁 Mixed Fruit ផ្លែឈើចម្រុះ

白酒 CHINESE WINE ស្រាចិន

- 茅台 Maotai ម៉ៅតៃ
- 劲酒 Jin Jiu ជិនជួយ
- 梦之蓝 Meng Zhi Lan ម៉េងជឺឡាង
- 天之蓝 Tian Zhi Lan តានជឺឡាង
- 泸州老窖 Luzhou Laojiao លូចូ ឡេវ៉ាវ
- 五粮液 Wuliangye វ៉ូលីងវេវ៉េ