

任点任享
ALL-YOU-CAN-EAT DIM SUM
ចុះចុះចុះសំពត់សាប



点心 DIM SUM ទឹមសំពត់

- A1. 金銓殿虾饺 (金) Hall of Golden Chimes Prawn Dumplings ហាវបង្កាប្រចាំហាង
- A2. 潮州蒸粉粿 Teochew Pork and Peanut Dumplings ការសាច់ជ្រូកបែបទាវជីវ
- A3. 鲜肉小笼包 (金) Steamed Pork Xiao Long Bao នំប៉ាវសៀងហែស្គូលសាច់ជ្រូកចិញ្ចៀន
- A4. 牛肉烧卖 Steamed US Beef Short Rib Siu Mai សៀវម៉ែសាច់គោអាមេរិក
- A5. 蟹籽烧卖皇 Steamed Pork and Crab Roe Siu Mai សៀវម៉ែសាច់ជ្រូក និងពងក្អាម
- A6. X.O.酱炒萝卜糕 (金) Stir-fried Turnip Cake with XO Sauce នំនៃថាវធាជាមួយទឹកជ្រូកកំអ៊ុចអូ
- A7. 桂林酱蒸凤爪 (金) Steamed Chicken Feet with Guilin Chilli Sauce ជើងមាន់ចំហុយជាមួយទឹកជ្រូកកំអ៊ុច
- A8. 蜜汁叉烧包 Steamed Char Siu Pork Buns នំប៉ាវស្កូលសាច់ជ្រូកសាស៊ីវ
- A9. 鲜虾韭菜煎饺 Pan-fried Prawn and Chive Dumplings ការបង្កា និងគូឆាយចៀន
- A10. 黑豆豉蒸排骨 (金) Steamed Pork Ribs with Black Beans ឆ្អឹងជំនីជ្រូកចំហុយជាមួយសណ្តែកខ្មៅ
- A11. 蒜香鲜虾春卷 (金) Steamed Char Siu Pork Buns ចាយបង្កា
- A12. 香煎芋丝糕 (金) Pan-fried Fragrant Taro Cake នំត្រាវចៀន
- A13. 酥炸香芋角 Crispy-fried Pork and Taro Dumplings នំត្រាវបំពងស្កូលសាច់ជ្រូក
- A14. 千层叉烧酥 (金) Baked Char Siu Pork Pastry នំដុតស្កូលសាច់ជ្រូកសាស៊ីវ

汤类 SOUPS ស៊ុប

- B15. 至尊老火汤 Cantonese Soup of the Day ស៊ុបចិនកាតាំងប្រចាំថ្ងៃ
- B16. 酸辣海鲜羹 Hot and Sour Seafood Soup ស៊ុបគ្រឿងសមុទ្រជូរហឹរ



小菜 SIDE DISHES ភ្ជុំបំប៉នបន្ថែម

- C17. 烧鸭又烧双拼 (金) Roast Duck and Char Siu Pork Platter សាច់ជ្រូកសាស៊ីវ និងទាខ្លៃ
- C18. 香辣口水鸡 (金) Sichuan-style Marinated Chicken with Chilli Oil មាន់ចម្អិនបែបស៊ីឈួន
- C19. 南乳酥炸肉 (金) Crispy Pork Belly with Fermented Tofu Paste សាច់ជ្រូកបីជាន់ស្រួយជាមួយទឹកជ្រូកកំអ៊ុច
- C20. 椒盐豆腐 Crispy-fried Tofu តៅហ្វូបំពង
- C21. 上汤浸时蔬 Poached Vegetables with Garlic in Superior Stock បន្លែជាមួយទឹកស៊ុបពិសេស
- C22. 清炒时蔬 Stir-fried Seasonal Vegetables បន្លែឆា

饭面 RICE & NOODLES បាយ បបរ គុយទាវ មី

- D23. 皮蛋瘦肉粥 (金) Pork and Century Egg Congee បបរពងទាខ្មៅសាច់ជ្រូក
- D24. 银杏瑤柱粥 Dried Scallop and Ginkgo Nut Congee បបរខ្យងសមុទ្រច្រកៀម
- D25. 生滚海鲜粥 Seafood Congee បបរគ្រឿងសមុទ្រ
- D26. 滑蛋海鲜两面黄 (金) Crispy Noodles with Seafood and Egg Sauce មីបំពងស្រួយគ្រឿងសមុទ្រ និងទឹកជ្រូកកំអ៊ុចមាន់
- D27. 干炒牛肉河 (金) Stir-fried Hor Fun Noodles with Beef Short Ribs គុយទាវឆាសាច់គោ
- D28. 豉油皇银芽鸡蛋炒面 Imperial Noodles with Egg and Bean Sprouts មីឆាជាមួយពងមាន់ និងសណ្តែកបណ្តុះ
- D29. 滑蛋肉片河 Braised Rice Noodles with Sliced Pork and Egg គុយទាវឆាជាមួយសាច់ជ្រូក និងទឹកជ្រូកកំអ៊ុច
- D30. 星洲炒粿条 Singapore-style Fried Rice Noodles គុយទាវឆាបែបសិង្ហបុរី
- D31. 香菇肉丝汤面 Shredded Pork and Mushroom Noodle Soup មីស៊ុបសាច់ជ្រូក និងឆ្អើត
- D32. 西施龙皇泡脆米 (金) Assorted Seafood Soup with Crispy Rice ទឹកស៊ុបគ្រឿងសមុទ្រជាមួយបាយបំពងស្រួយ
- D33. 海鲜蛋白炒饭 Seafood Fried Rice with Egg White បាយឆាគ្រឿងសមុទ្រ និងស៊ុតមាន់ស
- D34. 福建炒饭 Fujian-style Fried Rice បាយឆាបែបហុកកៀន



甜品 Desserts បង្កែម

- E35. 千层咖啡糕 Steamed Coffee Layer Cake នំចំហុយរសជាតិកាហ្វេ
- E36. 香芒西米露 (金) Chilled Mango Cream with Sago Pearls បង្កែមស្វាយជាមួយសាកូត្រជាក់
- E37. 猪仔奶皇流沙包 (金) Steamed Egg Custard Bun នំប៉ាវស្កូលពងទា
- E38. 班兰天鹅酥 (金) Crispy Pandan Swan Puffs នំភ្ជួរស្រួយស្កូលស្លឹកតើយ
- E39. 香脆啤梨糍 (金) Golden Glutinous Rice Pears នំបាយដំណើបរាងផ្លែសាវី
- E40. 鲜果龟苓膏 Herbal Jelly with Fresh Fruits and Honey ផ្លែឈើស្រស់ជាមួយចាហ្គាយខ្មៅ និងទឹកឃ្មុំ
- E41. 枸杞桂花糕 Osmanthus Flower Jelly with Goji Berries នំផ្កាអូស្មាន់ច័ស

帝尊品享 Top Up Items ភ្ជុំបំប៉នបន្ថែម

- F42. 北京片皮鸭 (半只) (金) Crispy Peking Duck with Chinese Pancakes (Half) ទាខ្លៃបើកាំង (មួយចំហៀង)
- F43. 金銓殿烧鹅 (1份) (金) Roasted Goose with Assorted Marinated Mushrooms (1 portion) ក្លានខ្លៃជាមួយឆ្អើតចម្រុះ (1ចាន)
- F44. 鲍鱼烧卖 (2粒) (金) Steamed Baby Abalone Dumplings (2pcs) សៀវម៉ែសាច់ប៉ាវហ៊ី (2ដុំ)
- F45. 杨枝金露 Chilled Mango Cream with Sago Pearls and Fresh Pomelo បង្កែមស្វាយជាមួយសាកូត្រជាក់ និងក្រូចថ្មុង
- F46. 燕窝蛋挞 (2个) (金) Baked Egg Tart with Bird's Nest (2pcs) នំពងទាដុតជាមួយសម្បុកត្រចៀកកាំ (2ដុំ)
- F47. 燕窝龟苓膏 (金) Herbal Jelly with Bird's Nest and Honey បង្កែមចាហ្គាយខ្មៅជាមួយសម្បុកត្រចៀកកាំ