



អាហារវល្មតសុភមង្គល
金銮殿中秋团圆套餐
Mid-Autumn Set Menu

អាហារសម្រន់បួនមុខ

ផ្សិតខ្មៅជាមួយទឹកខ្មៅ ជ្រក់ដំឡូងចិនជាមួយទឹកជ្រលក់ផ្លែស្រកានាគ ជ្រក់ត្រសក់ជាមួយជីអង្កាម កូនប៉េងប៉ោះ

ជូរផ្អែម

四道前菜

香醋木耳 • 蜜汁淮山 • 薄荷青瓜 • 酸甜圣女果

Four-course appetisers

Black fungus in aged vinegar • Pickled Chinese yam in dragon fruit sauce • Pickled cucumber with mint leaf • Sweet and sour cherry tomato

សាច់

ស៊ីបអយស្ទ័រជូរហ៊ីរ

霸皇辣汁生蚝汤

Spicy and sour oyster soup

សាច់

សាច់មាន់បែបចិនកាតាំងជាមួយផ្សិតត្រាហ្វូលខ្មៅ និងក្រូចផ្លែឈូង

松露柚子拌手撕鸡

Cantonese-style shredded chicken tossed with black truffle and grapefruit

សាច់

សាច់គោចំឡែកជាមួយខ្ទឹមស និងម្ទេសល្អោកបីប្រភេទ

秘制蒜片牛仔粒

Sautéed Black Angus beef cubes with garlic and trio of capsicum

សាច់

ត្រីតុកកែខហ៊ីរជាមួយមីស្ល និងសណ្តែកបណ្តុះ

川香麻辣老虎斑

Sichuan-style spicy braised tiger grouper with vermicelli and bean sprout

សាច់

សាច់ស្មាចៀមខជាមួយតៅហ្វី ផ្សិតស៊ីតាកេ និងទឹកជ្រលក់

双冬支竹羊腩煲

Braised lamb brisket with dried bean curd stick and shiitake mushroom in brown sauce

សាច់



បង្អួងមេគង្គបំពងជាមួយទឹកជ្រលក់ម៉ាយ៉ូវ៉ាសាប៊ី និងទឹកជ្រលក់ពងទាប្រៃ

星星双色湄公龙虾

Deep-fried Mekong lobster with wasabi mayo and salted egg sauce

៕

ឈ្លឹងសមុទ្រ និងផ្សិតខជាមួយទឹកជ្រលក់ប៉ាវហ៊ី

鲍汁菌皇蹄筋海参煲

Braised sea cucumber and mushroom in abalone sauce

៕

បន្លែបីមុខស្រស់ក្នុងទឹកស៊ីបផ្លី

翡翠彩虹烩三蔬

Poached trio of seasonal vegetables in spinach broth

៕

បង្អែម ៖ នំសែនព្រះខែ ផ្លែឈើត្រូពិក

精美点心拼水果

Dessert: Housemade mooncakes and tropical fruits

៕

KHR 2,112,000 សម្រាប់ 10 នាក់

15.9.25 – 15.10.25

អាហារថ្ងៃត្រង់ និងពេលល្ងាច

528 美元 | 10 人套餐

2025 年 9 月 15 日 至 10 月 15 日

午餐及晚餐时段供应

USD 528— Set menu for 10 persons

15.9.25 – 15.10.25

Available for lunch and dinner