

CHINESE SET TABLE

BRING THE BEST INGREDIENT OF MATERIAL TO CREATE THE GREAT
TRADITIONAL CHINESE CUISINE FROM EXTENSIVE EXPERIENCED CHEF

CHINESE SET TABLE

4,000 BAHT
MINIMUM 20 TABLES

5,500 BAHT
MINIMUM 15 TABLES

6,500 BAHT
MINIMUM 12 TABLES

7,500 BAHT
MINIMUM 10 TABLES

9,500 BAHT
MINIMUM 7 TABLES

10,500 BAHT
MINIMUM 5 TABLES

12,500 BAHT
MINIMUM 5 TABLES

FOOD 9 COURSE
DRINKING WATER & TEA

FOOD 9 COURSE
DRINKING WATER & TEA

FOOD 9 COURSE
DRINKING WATER & TEA

FOOD 9 COURSE
DRINKING WATER & TEA

FOOD 9 COURSE
DRINKING WATER & TEA

FOOD 9 COURSE
DRINKING WATER & TEA

FOOD 9 COURSE
DRINKING WATER & TEA

GENERAL TERMS & CONDITIONS

ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

ราคานี้รวมอุปกรณ์สำหรับทานอาหาร, น้ำดื่มเย็น

ราคาดังกล่าวยังไม่รวมค่าบริการ 15% (กรณีให้บริการงานไม่เกิน 3 ชั่วโมงต่อเนื่อง) และ 20% (กรณีออกนอกพื้นที่ที่ทางบริษัทกำหนด)

(กรณีต้องการพนักงานบริการเพิ่มคิดค่าบริการเพิ่ม คนละ 1,000 บาท)

ราคานี้ยังไม่รวมค่าขนส่งคิดตามระยะทาง และ รอบการขนส่ง เริ่มต้นที่ 5,000 บาท

ราคานี้รวมในส่วนของโต๊ะ และ เก้าอี้สำหรับนั่งรับประทานอาหาร 1 โต๊ะ ต่อ 10 ท่าน กรณีออกนอกพื้นที่ หรือ ต่างจังหวัดทางบริษัท คิดค่าใช้จ่ายเพิ่มเติม 250 บาทต่อโต๊ะ

ระยะเวลาการให้บริการต่อเนื่อง 3 ชั่วโมง หากเกินเวลาคิดค่าบริการชั่วโมงละ 3,000 บาท (ไม่รวมเวลาเซตอัพ)

ขั้นตอนการสั่งซื้อต้องทำการสั่งซื้อล่วงหน้าอย่างน้อย 7 วัน หรือ หากมีการเปลี่ยนแปลง หรือ ยกเลิกต้องแจ้งล่วงหน้าอย่างน้อย 5 วัน ก่อนวันจัดงาน

กรุณาชำระค่ามัดจำล่วงหน้า 50% ของยอดเงินทั้งหมด หลังจากเซ็นดีเบสขอราคา เงินส่วนที่เหลือทั้งหมดจ่ายทันทีหลังจากเสร็จงาน

สามารถจ่ายผ่านธนาคารกสิกรไทย สาขาประเทศ บัญชีออมทรัพย์ ชื่อ บริษัท เดอะเซฟ เดอะออร์ริ่ง จำกัด เลขที่บัญชี 760-2-39324-5

เงื่อนไขการบริการเป็นตามที่บริษัทกำหนด หากนอกเหนือเงื่อนไขทางบริษัท ขอพิจารณาตามความเหมาะสม

CHINESE SET TABLE

4,000 BAHT

MINIMUM 20 TABLES

MENU A

ASSORTED H'ORDERVE
STIR FRIED FISH MAW / EGG PRESERVED
VEGGIES SPRING ROLLED
ออเดิร์ฟ 3 อย่าง
(กระเพาะปลาผัดแห้ง, ไข่เยี่ยวม้าทรงเครื่อง, ปอเปี๊ยะทอด)

SZECHUAN SOUP SOUR & SPICY CHINESE
SEAFOOD SOUP
ซุปละฉวนทะเล

STEAMED BELLY PORK WITH SWATOW
MUSTARD CABBAGE
หมูสามชั้นตุ๋นผักดองจีนเสิร์ฟกับหมั่นโถว

BOILED CHICKEN WITH CHINESE HERBS
IN RICE WINE
ไก่เย็นสไตล์เสฉวน

STIR FRIED SHIITAKE WITH DUO VEGETABLE
IN BROWN SAUCE
เห็ดหอมราดผักสองชนิด

STEAMED SEABASS WITH LIME & CHILI
ปลากะพงหนึ่งมะนาว

DOUBLE BOILED PORK SPARE RIBS WITH SHIITAKE
MUSHROOM AND CHINESE HERBS
ซี่โครงหมูอ่อนตุ๋นเห็ดหอมยาจีน

FRIED RICE "YANG CHOW STYLE"
WITH DICED SHRIMPS AND BBQ PORK
ข้าวผัดหยางเจา

SWEET SAGO WITH CANTALOUPE IN COCONUT MILK
สาธุแคนตาลูปนมสด

MENU B

ASSORTED H'ORDERVE
DRUNKEN CHICKEN / STUFFED PORK LEG
DEEP FRIED CRAB MEAT ROLLS
ออเดิร์ฟ 3 อย่าง
(ไก่แซ่เหล้า, หอยจ๊อตอด, ขาหมูยัดไส้ราดซอสกระเทียม)

CLEAR FISH MAW SOUP WITH CRABS MEAT
ซุปละฉวนปลาเนื้อปูก้อน

GRILLED CHICKEN WITH BLACK PEPPERCORN
AND HONEY
ไก่อ่างพริกไทยดำน้ำผึ้ง

STIR FRIED SHRIMP AND SQUID WITH CELERY AND
CHILI SHIANGHAINANESE STYLE
กุ้งกับปลาหมึกผัดคีนซ่ายฝรั่งพริกเขียวไส้

STIR FRIED ABALONE MUSHROOM AND
ICEBURG LETTUCE IN BROWN SAUCE
เห็ดเป๋าฮื้อผักกาดแก้วน้ำแดง

STEAMED SEABASS WITH SOY SAUCE
ปลากะพงหนึ่งซีอิ๊ว

BRAISE DUCK AND WINTER MELON
WITH PRESERVED LIME SOUP
เป็ดตุ๋นผักมะนาวดอง

STIR FRIED EGG NOODLE HONGKONK STYLE
บะหมี่ผัดฮ่องกง

GINKONUTS WITH SWEET MASHED TARO
แป๊ะก๊วยเผือกบด

CHINESE SET TABLE

5,500 BAHT

MINIMUM 15 TABLES

MENU A

ASSORTED H'ORDERVE

JELLYFISH WITH SESAME OIL / DUCK WITH FIVE SPICES
SOUP / SAUSAGE IN RED SAUCE

ออเดิร์ฟ 3 อย่าง
(แมงกระพรุนน้ำมันงา, เป็ดพะโล้ฮ่องกง
ไส้กรอกเหล้าแดง)

SHARK'S FIN SOUP WITH SHREDED CHICKEN

ซุปรูฉลามเห็ดหอมไก่เส้น

DEEP FRIED SHRIMP AND FRUITS WITH
MAYONAISE AND WASABI DRESSING SALAD

สลัดกุ้งทอดมายองเนสวาซาบิผลไม้

DOUBLE BOILED PORK SPARE RIBS
WITH HONGKONG SOY SAUCE

ซี่โครงหมูตุ๋นซอสฮ่องกง

BRAISED CHINESE CABBAGE WITH YUNNAN HAM

ผักหางหงส์ตุ๋นยูนนานแฮม

STEAMED SEABASS WITH FERMENTED BLACK BEANS

ปลากระพงนึ่งเต้าซี่

BRAISED PORK SPARE RIBS WITH SHIITAKE
AND BAMBOO PITH

ซี่โครงหมูอ่อนตุ๋นเห็ดไผ่ยาจีน

FRIED RICE WITH SALTED FISH

ข้าวผัดปลาอินทรีเค็ม

GINKGO NUTS IN SYRUB

โอวนิแปะก๊วย

MENU B

ASSORTED H'ORDERVE

ROASTED RED PORK WITH HONEY / CRAB SPRING ROLLED /
SEAWEEDS WITH SESAME OIL SALAD

ออเดิร์ฟ 3 อย่าง
(หมูแดงอบน้ำผึ้ง, ปอเปี๊ยะปูทอด, ยำสาหร่ายน้ำมันงา)

SHARK'S FIN SOUP WITH BAMBOO PITH AND SEAFOOD

ซุปรูฉลามเห็ดไผ่ซีฟู้ด

BREAISED PORK LEG IN BROWN SAUCE SERVED WITH BUN

ขาหมูน้ำแดงเสิร์ฟกับหมั่นโถว

ROASTED DUCK HONGKONG STYLE

เป็ดย่างสไตล์ฮ่องกง

STIR FRIED TOFU AND CHINESE SPINACH

WITH SECRETS SAUCE

เต้าหู้ผัดปวยเล้งผัดกับซอสพิเศษ

STEAMED SEABASS WITH PLUM

ปลากระพงนึ่งบัว

DOUBLE BOILED CHICKEN WITH SHIITAKE AND JUJUBE

ไก่ตุ๋นเห็ดหอมพุทราจีน

FRIED NOODLE & SHRIMP WITH CHILLI PASTE

บะหมี่ผัดกุ้งพริกเสฉวน

ASSORTED BEANS IN SYRUB

เต้าทึงรวมมิตร

CHINESE SET TABLE

6,500 BAHT

MINIMUM 12 TABLES

MENU A

ASSORTED H'ORDERVE

CHICKEN WITH SOY SAUCE / PRESERVED EGG WITH SPECIAL SAUCE / DEEP FRIED CRAB MEAT ROLLS / DUCK'S TONGUE IN BROWN SAUCE)

ออเดิร์ฟ 4 อย่าง
(ไก่ซีอิ้วฮ่องกง, ไข่เยี่ยวม้าทรงเครื่อง, หอยจ้อปูทอด
ลิ้นหมูพะโล้ราดซอสจิ๊กโฉว)

SHARK'S FIN SOUP WITH SHIITAKE AND CRAB MEAT
ซุ้พหูจลลามเห็ดหอมเนื้อปูก้อน

CRISPY ROASTED BONELESS DUCK WITH CHINESE HERBAL SAUCE
เป็ดย่างกีตาร์

BRAISED ABALONE HONG KONG KALE WITH SHIITAKE MUSHROOM IN OYSTER SAUCE
เป้าฮ้อเส้นเจียนเห็ดหอมคะน้าฮ่องกง

STIR FRIED DRIED SCALLOP WITH MIXED VEGETABLE
กังปวยราดผัก 4 สหาย

STEAMED SEABASS WITH SOY SAUCE
ปลากระพงนึ่งซีอิ้ว

DOUBLE BOILED CHICKEN WITH SNOW MUSHROOM AND JUJUBE
ไก่ตุ๋นเห็ดหิมะสาส์พุทราจีน

STEAMED RICE IN LOTUS LEAF
ข้าวผัดทรงเครื่องห่อใบบัว

GINKGO NUTS WITH YOUNG COCONUT
แปะก๊วยมะพร้าวอ่อนเย็น

MENU B

ASSORTED H'ORDERVE

SMOKED BREAST DUCK / STIR FRIED FISH MAW / SPICY JELLY-FISH WITH CHLLI / DEEP FRIED CRAB MEAT ROLLS)

ออเดิร์ฟ 4 อย่าง
(อกเป็ดรมควัน, กระเพาะปลาผัดแห้ง,
แมงกระพรุนยำพริกเสฉวน, หอยจ้อแต่จี๊ว)

SHARK'S FIN AND DRIED SCALLOP SOUP
ซุ้พหูจลลามกังปวยรวมมิตร

PEKING DUCK
เป็ดปักกิ่ง
(เนื้อทอดกระเทียม)

DEEP FRIED SHRIMP WITH FRUITS IN TARO BASKET
สลัดกุ้งทอดผลไม้กระถางเผือก

STIR FRIED SHIITAKE AND KALE IN OSYTER SAUCE
เห็ดหอมยอดคะน้าฮ่องกงน้ำมันหอย

DEEP FRIED SEABASS IN BROWN SAUCE
ปลากระพงน้ำแดงสูตรดั้งเดิม

DOUBLE BOILED DUCK WITH SHIITAKE AND GINGSEN ROOTS
เป็ดตุ๋นเห็ดหอมรากโสม

FRIED E-FU NOODLES WITH SHIITAKE AND CRAB MEAT
บะหมี่อีฟูผัดเห็ดหอมเนื้อปูก้อน

LOTUS SEED WITH KIDNEY BEANS PASTE SOUP
เม็ดบัวครีมถั่วแดงบดร้อน

CHINESE SET TABLE

7,500 BAHT

MINIMUM 10 TABLES

MENU A

ASSORTED H'ORDERVE

(DEEP FRIED SHRIMP ROLLED / FRIED CHICKEN WITH HERBS / SMOKED DUCK/ JELLYFISH IN SESAME OIL)

ออเดอร์ฟร้อน - เย็น

(แฮกิ้งกุ้งทอด, ปีกไก่ทอดเปาะหอมจีน, เป็ดรมควัน
แมงกะพรุนน้ำมันงา)

SHARK'S FIN SOUP WITH DRIED SCALLOP AND CRAB MEAT

ซุปรูฉลามกั้งปวยเนื้อปูก้อน

ROASTED DUCK WITH TEA LEAF

เป็ดอบใบชาจีน

STIR FRIED SHRIMP WITH ALMOND AND FRESH MILK BALL

กุ้งแฉ้วัดถั่วอัลมอนต์กับนมสดทอด

DEEP FRIED TOFU SHEET ROLLED WITH MIXED MUSHROOM

ฟองเต้าหู้ห่อเห็ดหลากชนิด

STEAMED MULLET FISH WITH SOY SAUCE

ปลากระบอกจีนหนึ่งชีอิ้ว

COMBINATION OF PORK IN CHINESE SOUP

สามเซียนตุ๋นยาจีน

FRIED RICE WITH SEAFOOD AND X.O. SAUCE

ข้าวผัดซีฟู๊ดกับซอส X.O

GINKGO NUTS AND BLACK SESAME DUMPLINGS IN GINGER SYRUP

แปะก๊วยบัวลอยไส้งาดำน้ำซิง

MENU B

SEVEN COLORS OF H'ORDERVE

(HAM, PRESSED PORK, SAUSAGE, STUFFED PORK LEG, PORK SAUSAGE, PRESERVED EGG, JELLYFISH)

ออเดอร์ฟเย็นเจ็ดสี

(หมูแฮม, หมูตั้ง, ไส้กรอก, ขาหมูยัดไส้, หมูยอ, ไข่เยี่ยวม้า,
แมงกะพรุน)

SHARK'S FIN & COMBINATIONS SOUP

ซุปรูฉลามสามเซียน

PEKING DUCK

เป็ดปักกิ่ง

(เนื้อทอดกระเทียม)

FRIED SHRIMP WITH CHILI AND SALT

กุ้งแซบวัยทอดพริกเกลือ

SAUTE' CRAB MEATS AND BROCCOLY WITH BROWN SAUCE

เนื้อปูก้อนราดบร็อคโคลี่ไข่กุ้ง

STEAMED POMPANO WITH CHINESE PLUM SAUCE

ปลาจาระเม็ดหนึ่งบัวจีน

DOUBLE BOILED BLACK CHICKEN WITH SHIITAKE AND CHINESE HERBS

ไก่ดำตุ๋นเห็ดหอมยาจีน

NOODLE WITH STIR FRIED GROUPERS FILLET WITH BLACK BEAN SAUCE

ก๊วยเตี๋ยวราดเนื้อปลาเก๋าเต้าซี่

CRISPY BANANA WITH VANILLA CREAM FILLING AND HONEY

กล้วยหอมสอดไส้ครีมทอดราดน้ำผึ้งโครงการหลวง

CHINESE SET TABLE

9,500 BAHT

MINIMUM 7 TABLES

MENU A

ASSORTED H'ORDERVE

ROASTED DUCK / SPRING ROLLED / STIR FRIED FISH MAW
/ ROASTED BBQ PORK WITH HONEY

ออเดิร์ฟพร้อม 4 อย่าง
เปิดอย่างฮ่องกง, ปอเปี๊ยะทอด, กระจ่างปลาผัดแห้ง
หมูแดงอบน้ำผึ้ง

SHARK'S FIN SOUP WITH ABALONE

ซุปลูกลามเป่าฮื้อแผ่น

ROASTED DUCK "THE CHEF RECIPE" SERVED WITH FLOUR

เปิดเดอะเชฟเสิร์ฟกับแป้ง

STIR FRIED OSTRICH AND BROCCOLI WITH BLACK PEPPER

เนื้อนกกระจอกเทศผัดบล็อกโคลี่ซอสพริกไทยดำ

FRIED SHRIMP BALL WITH PAK CHAI

ลูกชิ้นกุ้งผัดผักเบบี้ฮ่องกง

STEAMD BLACK GROUPERS WITH SOY SAUCE

ปลาเก๋าดำหนึ่งซีอิ๊ว

CHINESE BRAISED CHICKEN WITH CONCH SHELL

AND CHINESE HERBS

ไก่บ้านตุ๋นหอยสังข์ยาจีน

FRIED RICE WITH CRAB MEATS

ข้าวผัดเนื้อปูก้อน

GINKGO NUTS IN HOT FRESH MILK

แปะก๊วยนมสดร้อน

MENU B

ASSORTED H'ORDERVE

JELLYFISH WITH SESAME OIL SALAD / SALTED DUCK COMBINA-
TION / PRESERVED EGG WITH SPECIAL SAUCE/ CHILLED

CHICKEN WITH SAUCE
ออเดิร์ฟเย็น 4 อย่าง
(แมงกระพรุนยำน้ำมัทนา, เปิดแซ่เกลือ, ไข่เยี่ยวม้าทรงเครื่อง
, ไก่เย็นสไตล์เสฉวน)

SHARK'S FIN SOUP WITH MIXED

ซุปลูกลามทรงเครื่อง

SAUTE' SHRIMP AND NUTS WITH X.O. SAUCE

กุ้งแซ่บว้ยผัดถั่วเคนย่ำกับซอสเอ็กซ์โอ

FRIED SHIITAKE MUSHROOM WITH CHINESE

BROCCOLI IN BROWN SAUCE

เห็ดหอมญี่ปุ่นราดคะน้ำน้ำแดง

STEAMED BLACK GROUPERS WITH FERMENTED BLACK BEANS

ปลาเก๋าดำหนึ่งเต้าซี่

DOUBLE BOILED DUCK WITH SHIITAKE AND LINGZHI MUSH-

ROOM

เปิดตุ๋นเห็ดหอมเห็ดหลินจือ

EGG NOODLES WITH PRAWN DUMPLINGS AND ROASTED BBQ

PORK SERVED WITH EXTRA SOUP

บะหมี่เกี๊ยวกุ้งหมูแดงน้ำซุปลูกลามพิเศษ

MATCHA PUDDING WITH MIXED FRUITS

เต้าฮวยชาเขียวผลไม้

CHINESE SET TABLE

10,500 BAHT

MINIMUM 5 TABLES

MENU A

ASSORTED H'ORDERVE

DEEP FRIED SHRIMP BALL / DUCK WITH FIVE SPICES /
SPICY JAEELLY FISH SALAD / CHILLED CHICKEN AND CU-
CUEMBER SALAD

ออเดิร์ฟพร้อม-เย็น 4 อย่าง
(ลูกชิ้นกุ้งทอดกุยหลิน, เปิดต้มพะโล้ฮ่องกง
แมงกระพรุนยำพริกเสฉวน, ไก่เย็นยำแตงกวาญี่ปุ่น)

SHARK'S FIN SOUP WITH DRIED SCALLOP AND CRAB
MEATS

ซุปรูฉลามกั้งปวยเนื้อปูก้อน

BRAISED DUCK STUFFED WITH CHESTNUTS.
เปิดยัดไส้เกาลัด

STIR FRIED CONCH AND CELERY WITH SCHEZWAN SAUCE
หอยสังข์ผัดคีนช่ายฝรั่งกับซอสพริกเสฉวน

BRAISED CHINESE CABBAGE WITH CRAB PASTE
ผักกาดขาวตุ๋นราดมันปู

STEAMED BLACK GROUPER WITH LIME SAUCE
ปลาเก๋าดำนึ่งมะนาว

DOUBLE BOILED PORK SPARE RIBS WITH LOTUS ROOT
ซี่โครงหมูอ่อนตุ๋นรากบัวจีน

FRIED RICE WITH SALMON AND GALIC
ข้าวผัดปลาแซลมอนกระเทียม

CHINESE JUJUBE PANCAKES
พุทราจีนทอด

MENU B

LOBSTER MIXED WITH FRUITS SALAD

สลัดกุ้งมังกรน้ำจืดผลไม้

SHARK'S FIN WITH ABALONE MUSHROOM SOUP
ซุปรูฉลามเห็ดเป๋าฮื้อแผ่น

PEKING DUCK
เปิดปักกิ้ง
(เนื้อทอดกระเทียม)

STIR FRIED SHRIMP WITH BLACK PEPPERCORN SAUCE
กุ้งแซบ๊วยผัดซอสพริกไทยดำ

STIR FRIED ERINGII MUSHROOM WITH GARLIC
เห็ดออริโนจิผัดกระเทียม

STEAMED BLACK GROUPERS WITH SOY SAUCE
ปลาเก๋าดำนึ่งซีอิ๊ว

DOUBLE BOILED BLACK CHICKEN WITH CONCH
AND CHINESE HERBS
ไก่ดำตุ๋นหอยสังข์ยาจีน

FRIED NOODLE SEAFOOD AND INOKI MUSHROOM WITH X.O.
SAUCE

บะหมี่คอกุ้งซอส XO ซีฟู้ดและเห็ดอินอกิ

MANGO PANCAKE WITH MANDARIN SAUCE
แพนเค้กมะม่วงราดซอสส้ม

CHINESE SET TABLE

12,500 BAHT

MINIMUM 5 TABLES

MENU A

EMPEROR H'ORDERVE

(SHANGHAI SMOKED FISH, CRAB SPRING ROLLED
JELLY FISH AND SEAWEED IN SESAME OIL
BRAISED DUCK WITH SALT)

ออเดิร์ฟฮ่องเต้

(ปลาทอดรมควันสไตล์เซี่ยงไฮ้, ปอเปี๊ยะปูดอด
แมงกระพรุนยำสามรส, เป็ดแซ่เกลือ)

SHARK'S FIN SOUP WITH CRAB PASTED

ซุปรูฉลามมันปู

ROASTED PEKING DUCK

เป็ดปักกิ่งสไตล์ฮ่องกง

STIR FRIED SCALLOP

หอยเชลล์ผัดสองสี

SAUTE' CHINESE KALE WITH GARLIC

คะน้าฮ่องกงผัดกระเทียม

STEMED SNOW FISH WITH SOYA SAUCE

ปลาหิมะหนึ่งชีอิ้ว

DOUBLE BOILED PORK TENDON AND BAMBOO PITH WITH
CHINESE HERBS

เอ็นหมูแก้วตุ๋นเหื่อไผ่ยาจีน

STIR FRIED STICKY RICE WITH EXTRA INGREDIENTS "HONG
KONG STYLE"

ข้าวเหนียวผัดกุนเชียงสไตล์ฮ่องกง

CHINESE JUJUBE PANCAKES

พุทราทอด

MENU B

EMPEROR H'ORDERVE

(DEEP FRIED CRAB MEAT ROLLS, JELLY FISH AND
SEAWEED IN SESAME OIL, SALMON SALAD SPRING ROLL,
STUFFED PORK LEG WITH GARLIC SAUCE)

ออเดิร์ฟจักรพรรดิ

(หอยจ้อแต่้จิว, ยำแมงกระพรุนกับสาหร่ายญี่ปุ่น, ปอเปี๊ยะสลัดปลาแซ
ลมอน, น่องหมูเย็นราดซอสกระเทียม)

DOUBLE-BOILED IMPERIAL SHARK'S FIN WITH SEAFOOD AND

YUNNAN HAM SOUP

ซุปรูฉลามซีฟู้ดน้ำซุปรูหนานแฮม

ROASTED PEKING DUCK

เป็ดปักกิ่ง (เนื้อทอดกระเทียม)

FRIED SHRIMP AND MIXED NUTS WITH FRIED MILKBALL

กุ้งแก้วผัดเม็ดสนและถั่ววอลนัทกับนมสดทอด

SAUTED CHINESE SPINACH TOPPED WITH DRIED SCALLOP
SAUCE

กั๋งปวยราดปวยเล้ง

STEAMED SNOW FISH WITH BEAN CURD WITH BLACK BEAN
SAUCE

ปลาหิมะกับเต้าหู้ญี่ปุ่นหนึ่งเต้าชี

DOUBLE BOILED BLACK CHICKEN AND BAMBOO PITH WITH
CHINESE HERBS

ไก่ดำตุ๋นเหื่อไผ่ยาจีน

STIR FRIED EGG NOODLE WITH SHRIMP AND SOLE FISH
POWBER

บะหมี่อีฟูผัดกุ้งแก้วกับปลาตาเดียวปน

COCONUT SAGO WITH MELON PUDDING

สาคุดูดั้งเมล่อนญี่ปุ่น