

โรงแรมแกรนด์ ไชน่า เยวราช

ขอเสนอ ซอสปรุงรสสูตรพิเศษจาก กัตตาคารเซียง ปิง เหลา
ที่ทางเชฟคิดมาให้คุณ...

อร่อยด้วยมือเรา!
เหมือน เชฟ เซียง ปิง เหลา
มาปรุงให้



สอบถามรายละเอียดได้ที่: 081-539-2963 คุณวสันต์

081-420-0505
02-224-9977 #338

คุณตุ๊ก, แมว, เมย์





肉碎包

7 ซาลาเปาไส้หมูสับ
Steamed Minced Pork Bun

90.-



蔗蝦

8 กุ้งเวียดนาม
Deep Fried Prawn with Sugarcane

100.-



芋頭卷

9 ปอเปี๊ยะเฟือกคือกเทล
Taro Spring Rolls

90.-



เปิดปากกั๊ง
Peking Duck

✓ เนื้อเปิดปรุงรสดี 2 อย่าง
1,300.-

北京烤鸭

“เมนูต้องลอง”

CHEF RECOMMEND



海鮮醬蒸鮮蝦

10 กุ้งสวรรค์นึ่งซอสซีฟู้ด
Steamed Prawn with Seafood Sauce

100.-



蒸雲吞

11 เกี้ยวกว้างโจว
Steamed Wonton with Minced Chicken,
Chestnut and Chinese Chives

95.-



腊味糯米飯

12 ข้าวเหนียวอบกุนเชียง
Mini Glutinous Rice Wrapped in Lotus Leaf

100.-



炸奶皇芝麻球

13 ขนมงาไส้ครีมลาวาทอด

95.-

Deep Fried Sesame Ball, Stuffed with Creamy Salted Egg



ลูกชิ้นกุ้งผักไต้หวัน
Steamed Shrimp Ball with Vegetable
翠玉蝦球

100.-



สาหร่ายใส่กุ้ง
Steamed Prawn Wrapped with Seaweed
紫菜裹蝦肉

100.-



ขนมจีบกุ้ง
Steamed Shrimp Dumpling

105.-

鮮蝦燒賣



ซาลาเปาใส่หมูแดง
Steamed Barbecued Pork Bun
叉燒包

90.-



ซาลาเปาใส่ครีม
Steamed Custard Bun
奶皇包

90.-



อะเก๋า
Steamed Prawn Dumpling
"Ha Kau"
蝦餃

105.-



เนื้อปลาเก๋าสอดใส่กุ้งนึ่งซีอิ๊ว
Steamed Garoupa Stuffed with Shrimp in Soya Sauce
石斑魚鮮蝦卷

105.-



ขนมจีบหมู
Steamed Pork Dumpling
招牌燒賣

100.-



เฟืองทอด
Deep Fried Taro Puff
酥炸芋角

95.-



ฟองเต้าหู้ห่อกุ้งทอด
Deep Fried Bean Curd Skin Roll Stuffed with Shrimp
鮮蝦腐皮卷

110.-



ปอเปี๊ยะฟรุ๊ตสลัด
Deep Fried Fruit Salad Roll
酥炸沙律卷

100.-



กระเพาะปลาสอดใส่กุ้งน้ำแดง
Steamed Fish Maw Stuffed with Shrimp
魚膠鮮蝦卷

105.-



ซาลาเปาลาวา
Steamed Salted Egg Custard Lava Bun
蒸奶皇包

90.-



ขนมกวยซ่าเจียน
Pan Fried Chinese Chives and Prawn Dumpling
煎葦菜菓

100.-



พั่นโก๋ทอด
Deep Fried Chinese Chives and Prawn Dumpling
煎粉標

100.-



ขนมผักกาดทอด
Deep Fried Turnip Cake
富貴蘿蔔糕

100.-



ไข่เยี่ยวม้าสอดใส่กุ้งน้ำแดง
Steamed Preserved Eggs Stuffed with Shrimp
皮蛋鮮蝦卷

95.-



กวยซ่านึ่ง
Steamed Chinese Chives Dumpling
蒸葦菜菓

100.-



100.-

เกี้ยวหยก
Deep Fried Jade Shrimp Dumpling
鮮蝦韭菜餃



ซาลาเปาใส่ครีมนมสด
Steamed Custard in Bun
奶皇水晶包

90.-



พั่นโก๋กวยซ่า
Steamed Chinese Chives and Prawn Dumpling
菜肉蝦餃

100.-



195.-

ก๋วยเตี๋ยวหลอดกุ้ง
Rice Noodle Rolls with Shrimp
鮮蝦腸粉



ปูอัดทรงเครื่อง
Steamed Crab Stick in Brown Sauce
香汁蟹肉條

100.-



แต้จิวก๋วยไส้กวยซ่า
Chinese Chives Noodle Rolls
潮式葦菜菓

95.-



185.-

ก๋วยเตี๋ยวหลอดหมูแดงเจียน
Rice Noodle Rolls with Barbecued Pork
煎叉燒腸粉



110.-

ก๋วยเตี๋ยวหลอดปาก่องโก๋
Rice Noodle Rolls with Fried Dough
炸兩腸粉

ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่มและค่าบริการ 10%
Price are subject to 10% service charge 7% vat.

特大豉汁排骨



110.-

..... 1 ซี่โครงหมูเต้าซี่จัมโบ้

Jumbo Steamed Pork Spare Ribs in Black Bean Sauce

2

ขนมอบหอยเชลล์จัมโบ้

Jumbo Steamed Scallop Dumpling



帶子燒賣

195.-

“ซูเปอร์ตี๋มซ่า”
PREMIUM QUALITY

特大蝦餃



195.-

3 อะเก๋าจัมโบ้

Jumbo Steamed Prawn Dumpling
“Jumbo Ha Kau”

4

ขาไก่ฉิ่งเต้าซี่ถั่วลิสง

Steamed Chicken Feet with Black Bean Sauce



豉汁鳳爪

110.-

特大鮮蝦燒賣



195.-

5

ก๋วยเตี๋ยวหลอดกุ้งสับกุยช่ายขาว

Steamed Rice Noodle Rolls with Prawn and Chinese Chives



菲菜鮮蝦腸粉

195.-

6

ขนมอบกุ้งจัมโบ้

Jumbo Steamed Prawn Dumpling
“Jumbo Siew Mai”

ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่มและค่าบริการ 10%
Price are subject to 10% service charge 7% vat.

ประเภทเต้าหู้และผัก

BEANCURD & VEGETABLES

.....



026. พักสี่สหายราดกั้งป๋วย 干貝四時蔬
Steamed Four Kinds of Vegetables Topped with Shredded Dried Scallop
S-400.- M-600.- L-800.-



027. พัดผักตามฤดูกาล 蠔油炒時蔬
Stir Fried Seasonal Vegetables in Oyster Sauce
S-300.- M-500.- L-700.-

028. เต้าหู้สอดไส้กุ้งเจียนน้ำมันหอย 豪油蝦仁釀豆腐
Sauteed Stuffed Bean Curd with Minced Shrimps in Oyster Sauce
S-400.- M-600.- L-800.-

029. เต้าหู้ชียงไฮ้ 上海豆腐
Braised Bean Curd with Shrimps, Pork in Shanghai Sauce
S-400.- M-600.- L-800.-

- 030
เต้าหู้ทะเลหม้อดิน
Braised Bean Curd with Seafood in Casserole
S-400.- M-700.- L-900.-

ประเภทมังสวิรัต

VEGETABLES

.....



031. ซุปเยื่อไผ่เห็ดหอม 竹筴北菇湯
Double Boiled Bamboo Pith with Chinese Mushroom (Portion)
S-180.- M-900.- L-1,300.-

032. ซุปเสฉวนเจ 四川酸辣湯
Vegetarian Hot and Sour Soup (Portion)
S-180.- M-900.- L-1,300.-



033. ปอเปี๊ยะทอดเจ 炸春卷
Deep Fried Vegetarian Spring Roll
S-200.- M-300.- L-400.-

034. ะหมี่ผัดมังสวิรัต 素食炒面
Fried Vegetarian Egg Noodle
S-250.- M-400.- L-650.-

035. ข้าวผัดเจ 齋炒飯
Vegetarian Fried Rice
S-250.- M-400.- L-650.-

036. ผัดโหงก้วยเจ 齋炒五果
Stir Fried Assorted Chinese Nuts
S-300.- M-350.- L-650.-



- 037
เต้าหู้และเห็ดหอมน้ำแดงเจ
Braised Bean Curd with Chinese Mushroom in Brown Sauce
S-250.- M-400.- L-600.-

ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่มและค่าบริการ 10%
Price are subject to 10% service charge 7% vat.

ประเภทบะหมี่และข้าว

NOODLE & RICE

蟹肉炒麵



038

บะหมี่อู๋ฟู พัดแห้งหน้าเนือ
Fried Egg Noodle with Crab Meat
and Chinese Mushroom

S-350.- M-600.-
L-800.-



039. บะหมี่พัดซอสเอ็กซ์โอทะเล 海鮮 X.O. 醬炒麵
Fried Egg Noodle and Seafood in X.O. Sauce

S-400.- M-700.- L-900.-

040. บะหมี่พัดอกเกียน 福建炒麵

Fried Egg Noodle with Pork, Duck, Shrimp and Bean-Sprout

S-350.- M-600.- L-800.-



041. โทยซี่หมี 雞絲麵

Fried Egg Noodle with Shredded Chicken in Gravy Sauce

S-350.- M-600.- L-800.-

042. ก๋วยเตี๋ยวกุ้งทะเล 海鮮炒菓條

Sauteed Rice Noodle with Seafood

S-400.- M-700.- L-900.-



043. ข้าวพัดไก่คะบ๊าปลาเค็ม 介蘭雞粒 咸魚炒飯

Fried Rice with Chicken, Young Kale and Salted Fish

S-350.- M-600.- L-800.-

044. ข้าวพัดหยางเจา 揚州炒香飯

Fried Rice with Pork, Duck, Shrimp and
Crab Meat Yang Chow Style

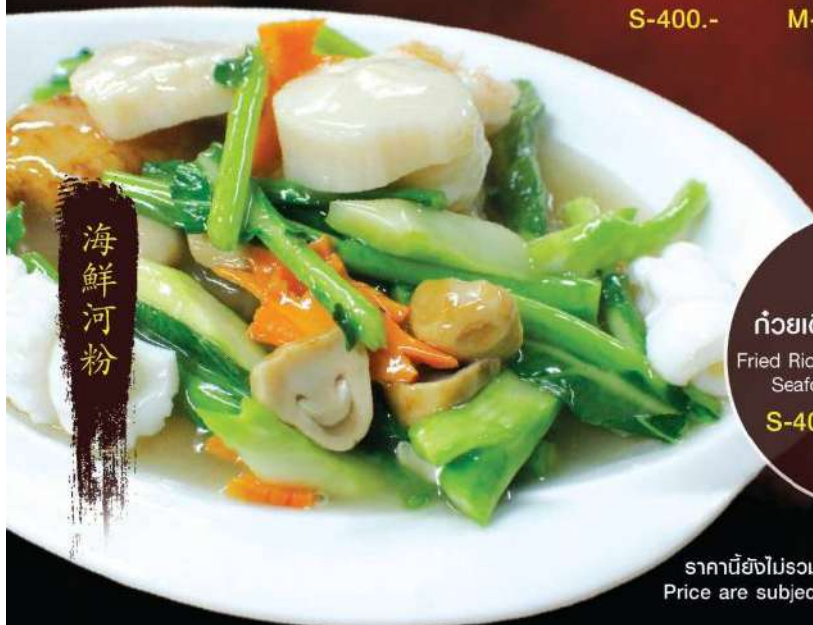
S-350.- M-600.- L-800.-

045. ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าปลาเต้าซี่ 豆豉魚片會菓條

Fried Rice Noodle Topped with Fish Fillet in
Salted Black Bean Sauce

S-400.- M-700.- L-900.-

海鮮河粉



046

ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าทะเล

Fried Rice Noodle Topped with
Seafood in Gravy Sauce

S-400.- M-700.-
L-900.-

ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่มและค่าบริการ 10%
Price are subject to 10% service charge 7% vat.

ประเภทของหวาน

DESSERT



047. เผือกทอดเคลือบหิมะ 反沙芋
Sautéed Taro with Sugar

S-400.- L-700.-

048. แป๊ะก๊วยร้อน หรือ เย็น 清甜白果 (熱凍)
Sweet Gingko Nut in Syrup (Hot or Cold)

S-100.- M-400.- L-700.-

049. พุทราจีนทอด 棗泥狀元餅
Crispy Chinese Pan Cake Stuffed with Chinese Date

S-400.- L-700.-

姜水湯丸



050

บัวลอยน้ำขิง
Sweet Sesame Dumpling
in Hot Ginger Syrup

S-100.- M-500.-
L-700.-

051

รากบัวเซียงไอ้

Sticky Rice Stuffed in Lotus Root

(Order In Advanced)
(จองล่วงหน้า)

S-400.- L-700.-



上海蓮藕

原粒椰子燉燕窩



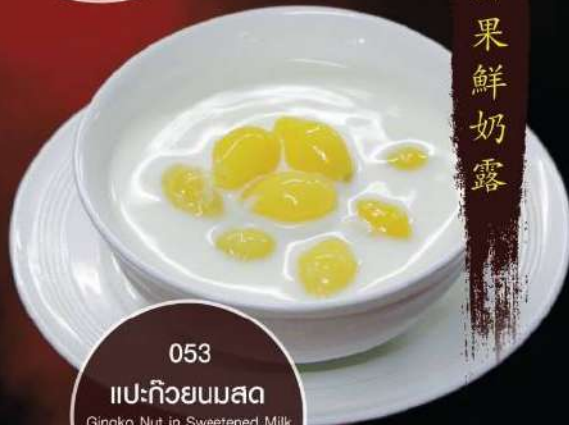
052

รังนกตุ๋นแป๊ะก๊วย
มะพร้าวน้ำหอม

Steamed Superior Bird's Nest
with Gingko Nut in Coconut Shell
(Order In Advanced)
(จองล่วงหน้า)

S-1,300.-

白果鮮奶露



053

แป๊ะก๊วยนมสด

Gingko Nut in Sweetened Milk

S-150.- M-400.-
L-700.-

密瓜西米冰



054

สาคุแคนตาลูป

Sweet Sago and Cantaloupe
in Cold Coconut Milk

S-100.- M-500.-
L-700.-

ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่มและค่าบริการ 10%
Price are subject to 10% service charge 7% vat.

鐵板煎菜頭菓



400.-

ขนมพื้กาดเอ๊กซ์โอะกระทะร้อน
Deep Fried Turnip Cake with X.O. Sauce in Hot Plate

อาหารจานพิเศษ
CHEF'S SPECIALS

閩南雞



350.-
550.-
750.-

ไก่ฟูเจี้ยน

Steamed Fujian Chicken with Soya Sauce

燻鴨燻豬肉拼盤



350.-

อกเบ็ดรมควันกับหมูรมควันทรงเครื่อง
Smoked Duck and Smoked Pork

雲南豬腳



800.-

ขาหมูยูนนาน

Stewed Pork Knuckle Yunnan Style

雪魚蒸欖粒



ปลาหิมะนึ่งหน้าเลียบ

Steamed Snow Fish with Salted Black Olive in Soya Sauce
(Market Price)

帝王翅



2,500.-

หูดลามจักรพรรดิ/ท่าน

Braised Emperor Shark's Fin Soup
(Order In Advanced)
(เฉพาะจองล่วงหน้า)

鵲巢大蝦雜果沙律



กุ้งทอดครีมฟรุตสลัด
Stir Fried Prawns in Cream Salad
and Mixed Fruit
600.-
1,100.-

一品湯



1,500.-
2,300.-

ซูปจับหอย

Braised Assorted Seafood in Brown Soup Fujian Style

ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่มและค่าบริการ 10%
Price are subject to 10% service charge 7% vat.

อาหารจานพิเศษ

CHEF'S SPECIALS

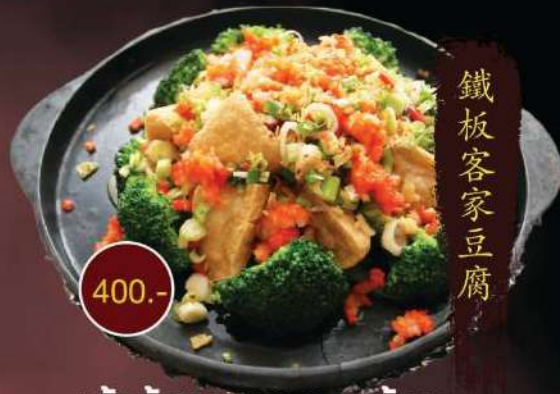


鐵板四川豆腐

400.-

เต้าหู้เสฉวนกระเทียมร้อน

Braised Bean Curd in Hot Plate Szechuan Style



鐵板客家豆腐

400.-

เต้าหู้ฮากกากระเทียมร้อน

Deep Fried Bean Curd Stuffed Shrimps Served in Hot Plate



海蔘炒青胡椒

2,500.-

ปลิงทะเลขี้เมา

Stir Fried Sea Cucumber with Spicy Sauce



沙煲鵝掌焗麵條

130.-
Per/Piece

ขาห่านอบมะขี้หมูอดิน

Baked Goose Leg with Noodle in Casserole
(Market Price)



大蝦煎咸蛋黃

600.-

กุ้งเจียนไข่เค็ม

Stir Fried Prawns with Salted Egg Sauce



馬來盞玻璃菜

300.-

ผักกาดแก้วพัดซอสมาลัยจัน

Stir Fried Iceberg Lettuce with Malai Chan Sauce



蠔油煎雪魚

ปลาหิมะเจียนน้ำมันหอย

Sauteed Snow Fish with Oyster Sauce (Market Price)



大蝦蠔油煎麵條

400.-

มะขี้กุ้งเจียนน้ำมันหอย

Stir Fried Noodle with Prawns and Oyster Sauce

ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่มและค่าบริการ 10%
Price are subject to 10% service charge 7% vat.

อาหารจานแรก

APPETIZERS

001. ออดีร์พร้อม 4 ชนิด 拚盆四热萃
Assorted Hot Hors D'Oeuvres

M-1,400.- L-1,800.-

002. ลูกชิ้นกุ้งตัวอัลมอนด์ 酥炸杏仁鲜虾球
Fried Shrimp Ball Coated with Almonds

S-550.- M-750.- L-1,100.-



004

หอยสังข์แป๊ะชะ

Poached Conch

白灼響螺片

S-1,200.- M-1,700.-

L-2,500.-

003

แมงกะพรุนคลุกน้ำมันงา
หรือยำแบบไทย

Jellyfish, Sesame Oil Marinated or
Spicy Thai Style Salad

麻油海蜇/泰式辣海蜇

S-550.- M-750.-

L-950.-



005

ไก่แช่เหล้า

Cold Chicken Marinated in Chinese Wine

太白醉翁雞

S-350.- M-450.-

L-700.-

006

กุ้งเจียนปิกก๊ิง

Sauteed Prawns with Red Wine Sauce

S-600.-



北京煎蝦



杭州春卷

007

บอเปี้ยะหางโจว

Fried Spring Rolls Hang Zhou Style

S-600.-

ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่มและค่าบริการ 10%
Price are subject to 10% service charge 7% vat.

ประเภทซุปร

SOUP



008. ซุปกระเพาะปลาสดน้ำใส (สำหรับ 1 ท่าน) 魚膘清湯
Clear Fish Maw Soup (per/person)
S-1,300.-



009. หูฉลามเนื้อปู (สำหรับ 1 ท่าน) 红烧蟹肉翅
Braised Shark's Fin Soup with Crab Meat (per/person)
S-700.-

010. หูฉลามแพ้น้ำแดง,น้ำใส (สำหรับ 1 ท่าน) 红烧大鮑翅
Braised Superior Shark's Fin in Brown or Clear Soup
(per/person)
S-1,400.-

011. ซุปรังนกเนื้อปู (สำหรับ 1 ท่าน) 燕窝蟹肉
Braised Superior Bird's Nest Soup with Crab Meat
(per/person)
S-1,400.-

012. ซุปเสฉวน 四川酸辣汤
Hot and Sour Szechuan Soup
S-200.- M-1,000.- L-1,500.-

013. เกี้ยวน้ำกุ้ง (สำหรับ 1 ท่าน) 鲜虾汤饺
Shrimp Wonton Soup (per/person)
S-200.-

014. เกี้ยวหูฉลามน้ำใส (สำหรับ 1 ท่าน) 魚翅灌湯餃
Stuffed Wonton with Shark's Fin in Clear Soup (per/person)
S-300.-

015. กระเพาะปลาหัวเตา (สำหรับ 5-10 ท่าน) 汕頭魚膘
Braised Fish Maw with Seafood in Brown Soup
L-1,500.-



016
หูฉลามจักรพรรดิ
(สำหรับ 1 ท่าน)
Braised Emperor Shark's Fin Soup
(per/pax)
2,500.-
(Order In Advanced)
(เฉพาะจองล่วงหน้า)

帝皇翅



ประเภททะเล SEAFOOD

.....

017. เป๋าฮื้อก้อนเจียนน้ำมันหอย 蠔油煎鮑魚
Sauteed Abalone with Oyster Sauce

Market Price

019. กุ้งผัดซอสเสฉวน 川汁鮮蝦仁
Pan Fried Prawn with Szechuan Sauce

S-600.- M-800.- L-1,200.-

018. หอยเชลล์ผัดบล็อกโคลี่ 西蘭花燒帶子
Stir Fried Scallop with Broccoli

S-1,000.- M-1,500.- L-2,300.-

020. ปลิงทะเลเค็ดหอมน้ำแดง 北菇炆海參
Braised Sea Cucumber with Chinese Mushroom
in Brown Sauce

S-2,300.- M-3,500.- L-4,800.-



蟹肉三味

021

เนื้อปูคั่วสามรส

Sauteed Crab Meat with Three Flavors

S-600.- M-800.-

L-1,200.-

ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่มและค่าบริการ 10%
Price are subject to 10% service charge 7% vat.

022. หมูหับฮ่องกง / หมูหับเบ็ดงา (จongsonghna) 鴻運燒乳豬

Barbecued Suckling Pig in Hong Kong Style / Cantonese Style

Order in Advanced Each 2,800 บาท

ประเภทหมูและไก่
PORK & CHICKEN

023. ซีโครงหมูอบซอสโตเกียว 京都排骨

Roasted Pork Spare Ribs in Red Wine Sauce

S-350.-

M-550.-

L-800.-

024. ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ 腰果炒雞丁

Stir Fried Chicken with Cashew Nuts

S-350.-

M-550.-

L-700.-



北京烤鴨

025

เปิดปักกิ่ง

☑ เนื้อเปิดปรั่งได้ 2 อย่าง

Each 1,300 บาท

ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่มและค่าบริการ 10%
Price are subject to 10% service charge 7% vat.