



SET MENUS

AVAILABLE:

Lunch 11:30 - 14:30 hrs
Dinner 18:00 - 22:30 hrs

All prices are subject to 10% service charge and applicable VAT
菜单价格不含10%的服务费和税费



477 Si Ayuthaya Road, Phaya Thai, Bangkok 10400, Thailand
T. 02 247 0123 E. info@sukosolhotels.com W. thesukosol.com

www.sukosolhotels.com

蘭花
Nan-fa
หนานฟ้า

Baht 2,800++ (2 persons)
2800泰铢起/2位至

ออर्डิร์ฟเย็นรวม (ไก่แซ่เหล่า, แมงกระพรุน)
Cold Hors d'Oeuvre Platter
冷盘双拼 (太白醉鷄、蒜茸海蜆)

ซูปไก่ดำตุ๋นยาจีน
Double-boiled Black Chicken with Chinese Herbs
中药炖乌鷄

ก๊วยพัดซอสเต้าเจี้ยว
Fried Prawns with Salted Soya Bean Sauce
豆豉煎大蝦

คะน้าฮ่องกงผัดยอดซุ่ย
Chinese Broccoli (Kale) Stir-fried with Chinese Ham
上湯浸香港芥蘭

ปลาเก๋าผัดพริกเกลือ
Deep-fried Garoupa with Chilli and Salt
椒盐石斑魚

บะหมี่ซอสเป้าฮื้อ
Fried Egg Noodles with Shredded Chicken in Abalone Sauce
鲍汁鷄肉撈麵

พุดบัวในถั่วแดงครีมร้อน
Red Bean Cream Soup with Lotus Seed
蓮子紅豆沙

楊貴妃
Yang Guifei

หยางกั๊ยเฟย

Baht 13,900++ per table (10 persons)
13900泰铢起/桌 10位用

สลัดหลินฟา
Lin-Fa Salad
蓮花沙律

ซุปลามเซียน
Braised Fish Maw Soup with Dried Scallops and Sea Cucumber
花膠瑤柱海參羹

เป็ดปักกิ่ง
Peking Duck
北京烤鴨

หน่อไม้ทะเลเห็ดหอมน้ำแดง
Sea Asparagus and Black Mushrooms in Brown Sauce
蠔油冬菇海筍

กั๊วผัดซอสเต้าเจี้ยว
Fried Prawns with Salted Soya Bean Sauce
豆鼓煎大蝦

ปูนิ่มผัดพริกแดง
Fried Soft-Shell Crab with Red Chilli
紅椒炒軟殼蟹

ข้าวห่อใบบัว
Steamed Rice in Lotus Leaf
荷叶飯

เต้าฮวยฟรุ๊ตสลัด
Soy Pudding with Fruit Salad
什錦豆花

เป็ดปักกิ่ง
Peking Duck
北京烤鴨



西施

Cixi
ซีซีอิ

Baht 15,900++ per table (10 persons)
15900泰铢起/桌 10位用

ออริเดิร์ฟพร้อม 4 อย่าง
Four Types of Hot Hors d'Oeuvres
四囍拼盘 (热菜)

ซูประเพาะปลาหน้าแฉว
Dried Fish Maw Soup with Chinese Black Mushrooms
冬菇魚肚羹

เป็ดปักกิ่ง
Peking Duck
北京烤鴨

กั๊กทอดซอสเซียวไฮ
Pan-fried Prawns in Homemade Lin-Fa Sauce
秘制醬爆蝦仁

เป่าฮื้อน้ำแฉว
Sliced Abalone Braised with Mushrooms
鮑片冬菇

ผัดผักราดกั๊กปวย
Fried Vegetables with Dried Scallops
瑤柱扒時蔬

ปลาบู่ฉิว
Steamed Sand Goby in Soy Sauce
豉油王蒸筍殼魚

หมี่ซั่วผัดเนื้อปู
Fried Egg Noodles with Crab Meat
蟹肉炒麵

แปะกัวยนมสด
Ginkgo Nuts in Hot Coconut Milk
鮮奶白菓



ปลาบู่ฉิว
Steamed Sand Goby
in Soy Sauce
豉油王蒸筍殼魚

姐己
Tanjī
ถ่านจี้

Baht 19,900++ per table (10 persons)
19900泰铢起/桌 10位用

ออริเดิร์ฟร้อน 4 อย่าง
Four Types of Hot Hors d'Oeuvres
四禧拼盘 (热菜)

ซุปรี่อไฟเนื้อปู
Braised Bamboo Pith Soup with Crab Meat
蟹肉竹筍冬菇羹

หมูหันฮ่องกง
Hong Kong-style BBQ Suckling Pig
港式烤乳豬

แหวนหยกกั้วปวย
Steamed Conpoy with Chinese Marrow
玉環瑤柱脯

กั้วขาวใหญ่ผัดซอสเสฉวน
Stir-fried Prawns with XO Sauce
XO醬炒大蝦

หอยเชลล์ผัดซอสพริกไทยดำ
Sautéed Sea Scallop with Black Pepper Sauce
黑椒醬炒扇貝

ปลาบู๋นึ่งซีอิ้ว
Steamed Sand Goby in Soy Sauce
豉油王蒸筍殼魚

บะหมี่ผัดฉิวตันหอมทะเลซอสเป๋าฮื้อ
Fried Egg Noodles with Seafood, Spring Onions and Ginger in Abalone Sauce
鮑汁海鮮撈麵

แปะถั่วกับพุทราในน้ำขิง
Ginkgo Nuts and Chinese Dates in Hot Ginger Syrup
白菓紅棗薑湯



หมูหันฮ่องกง
Hong Kong-style BBQ Suckling Pig
港式烤乳豬

貂蝉
Teotsian
เตียบเสียน

Baht 22,900++ per table (10 persons)
22900泰铢起/桌 10位用

ออริดิรฟ์พร้อม 4 อย่าง
Four Types of Hot Hors d'Oeuvres
四禧拼盘 (热菜)

ซูปรวมมิตรทะเลมันปู
Braised Crab Meat, Prawn, Fish and Crab Roe in Herb Broth
蟹黃海鮮羹

หมูหันฮ่องกง
Hong Kong-style BBQ Suckling Pig
港式烤乳豬

หม้อไม้ทะเลหืดหอมน้ำแดง
Stir-fried Sea Asparagus with Black Mushrooms
蠔油冬菇海筍

กุ้งทอดทรายทอง
Sautéed White Shrimp in Egg Yolk
金沙蝦球

หอยเชลล์สอดไส้ผงัดซอสเอ็กซ์โอ
Stir-fried Scallops Stuffed with Minced Prawn in XO Sauce
百花釀帶子

ปลาเก๋าดำนึ่งซีอิ้ว
Steamed Black Garoupa in Soy Sauce
豉汁蒸石斑魚

ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าทะเล
Fried Noodles with Seafood
海鮮面

แปะก๊วยตุ๋นในลูกมะพร้าว
Double-boiled Ginkgo Nuts in Young Coconut
椰盅炖白菓



ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าทะเล
Fried Noodles with Seafood
海鮮面

梅花
Mai-fa
เหมยฟ้า

Baht 24,900++ per table (10 persons)
24900泰铢起/桌 10位用

ออริดิรฟ์ร้อน 4 อย่าง
Four Types of Hot Hors d'Oeuvres
四囍拼盘 (热菜)

ซูปกัวป้วยกระเพาะปลาหน้าแดง
Fish Maw Soup with Dried Scallops
花胶瑶柱羹

หมูหันฮ่องกง
Hong Kong-style BBQ Suckling Pig
港式烤乳猪

เป้าฮื้อขาห่านน้ำแฉะหม้อดิน
Sautéed Abalone and Goose Feet in Oyster Sauce
蠔油鮑汁鴨掌

กุ้งลายเสือทอดราดซอสมะขาม
Fried Prawns with Tamarind Sauce
羅望子酱爆大蝦

ซูปปลาแซลมอนสาหร่ายน้ำใส
Clear Soup with Salmon and Seaweed
三文魚紫菜清汤

ปลาหิมะนึ่งด้วยผักดอง
Steamed Snow Fish with Pickled Cabbage
清蒸梅菜鱈魚

บะหมี่อีฟู้ดเนื้อปู
Fried Egg Noodles with Crab Meat
蟹肉干烧伊麵

สาส์ตุนแปะก๊วย
Double Boiled Chinese Pears with Ginkgo Nuts
雪梨炖白菓

蓮花
Lin-fa
หลินฟ้า

Baht 28,900++ per table (10 persons)
28900泰铢起/桌 10位用

ออริดิรฟ์ร้อน 4 อย่าง
Four Types of Hot Hors d'Oeuvres
四囍拼盘 (热菜)

ซูปเฮื่อไฟกัวป้วย
Bamboo Pith and Dried Scallops in Clear Broth
鮮筍瑶柱羹

หมูหันฮ่องกง
Hong Kong-style BBQ Suckling Pig
港式烤乳猪

เป้าฮื้อตัวเล็กขาห่านเห็ดหอมน้ำแฉะ
Sautéed Abalone and Goose Feet with Black Mushrooms in Oyster Sauce
原只鲍魚烩鵝掌

หอยเชลล์ผัดพริกสด
Stir-Fried Scallops with Fresh Chilli Sauce
鲜辣椒炒帶子

ซูปกระเพาะปลาสดเห็ดหอม
Double-boiled Fish Maw Soup with Black Mushrooms
花胶煲冬菇

ปลาเก๋าแดงนึ่งซีอิ้ว
Steamed Red Garoupa in Soy Sauce
豉油王蒸紅斑魚

ข้าวอบเนื้อปลาอินทรีย่าง
Baked Rice with Mackerel
馬鮫魚焗飯

รังนกแปะก๊วยตุ๋นในลูกมะพร้าว
Double-boiled Bird's Nest with Ginkgo Nuts in Young Coconut
椰盅炖白菓燕窩