



Wah Lok
Cantonese
Restaurant

Chef's
SPECIAL RECOMMENDATIONS

椰皇鲍鱼干貝花胶炖鸡汤

Double-Boiled Chicken Soup with Abalone, Fish Maw and dried Scallop served in Young Coconut

1,200

ซุ๊ปทะเลอันดามันตุ๋นในลูกมะพร้าว

金汤石榴蟹肉

Braised Crab Meat wrapped with Egg White in Red Carrot Soup

280

ไข่ขาวห่อเนื้อปูซุ๊ปแครอท

香茅辣味鲈鱼

Spicy Lemongrass infused baked Snow Fish

780

ปลาหิมะอบซอสสมุนไพร

奶油柠汁北海道带子

Hokkaido Scallop stuffed minced Shrimp with Creamy Milk Lemon Sauce

800

หอยเชลล์ฮอกไกโดสอดไส้กุ้งบดซอสครีมมะนาว

东瀛芥茉虾球

Crispy Prawn with Wasabi Salad Dressing

580

กุ้งทอดครีมสลัดวาซาบิ

自制菠菜豆腐

Deep-fried homemade Bean curd and Spinach in X.O. Chili Sauce

360

เต้าหู้วาลือคซอสเอ็กซีโอ

法式牛柳粒

Sautéed Australian Beef Tenderloin diced with Garlic and Black Pepper Sauce

780

เนื้อสันในออสเตรเลียผัดพริกไทยดำ

烧汁焗排骨

Baked Pork Spare Ribs with Barbecue Sauce

440

ซี่โครงหมูอบซอสบาร์บีคิว

Appetizers

炸百花皮蛋 Deep-fried Century Egg wrapped with minced Shrimp ไข่เยี่ยวม้ากุ้งบดทอด	250
X.O 酱炒腊味萝卜糕 Sautéed Radish Cake with X.O. Chili Sauce ขนมผักกาดผัดซอสเอ็กซ์โอ	240
黄金炸鱼皮 Crispy Fish Skin with Salted Egg Yolk หนังปลากรอบผัดซอสไข่เค็ม	250
椒盐白饭鱼 Crispy Whitebait with Fine Salt and Pepper ปลาเงินทอดพริกเกลือ	250
炸墨鱼须 Deep-fried Octopus Tentacles with Garlic Salt ปลาหมึกทอดเกลือ	260
酥香肉松黄金磚 Golden Bean curd with Pork Floss เต้าหู้ทอดหมูหยอง	220
椒盐炸生蚝 Crispy Oyster with Fine Salt and Pepper หอยนางรมทอดพริกเกลือ	220

Roasted,

BARBECUED & COLD DISHES

南乳去骨猪 (预订) Roast Boneless Suckling Pig (One day advance order) หมูหันฮ่องกง		全只 Whole 3,500
片皮乳猪 (预订) Barbecued Whole Suckling Pig (One day advance order) หมูหัน		全只 Whole 3,500
烧乳鸽 (预订) Roast Pigeon (One day advance order) นกพิราบทอด		全只 Whole 850
北京片皮鸭 Peking Duck เป็ดปักกิ่ง	半只 Half 800	全只 Whole 1,600
精美三热 Hot and Cold Appetizer Platter ออร์เดิร์ฟสามสหาย		760
烧鸭 Barbecued Roast Duck เป็ดย่าง		380
叉烧 Barbecued Roast Pork หมูแดงอบน้ำผึ้ง		340
X.O. 酱海蜇 Jelly Fish with X.O. Chili Sauce แมงกระพรุนซอสเอ็กซีโอ		400
太白醉鸡 Marinated Chicken with Chinese Wine ไก่แซ่เหล้า		320

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% Government Tax

Shark's Fin
SOUP

迷你佛跳墙	每份 Per Person
Mini Buddha jumps over the Wall	2,200
พระกระโดดกำแพง	
红烧中鲍翅	
Braised Superior Shark's Fin Soup	2,600
หุฉิมพิเศษน้ำแดง	
红烧蟹肉散翅	
Braised Shark's Fin with Crab Meat	900
หุฉิมเนื้อปูน้ำแดง	
鲍参翅肚羹	
Thick Soup with Shredded Abalone, Sea Cucumber, Shark's Fin and Fish Maw	900
ซूपหุฉิมรวมมิตรทะเลน้ำแดง	



BIRD’S NEST & BAMBOO FUNGUS

澳洲原只青边鲍 Braised whole Fresh Australian Abalone แป๋ฮื้อสดออสเตรเลียเจียนน้ำมันหอย	(每 10 克) Per 10g 450
蚝皇原只南非鲜汤鲍 Braised South African Abalone with Oyster Sauce แป๋ฮื้ออเมริกาใต้เจียนน้ำมันหอย	4,800
蚝皇原只日本鲜汤鲍 Braised Japanese Abalone with Oyster Sauce แป๋ฮื้อญีปุ่นเจียนน้ำมันหอย	4,800
碧绿海参扣花胶 Braised Sea Cucumber with Fish Maw in Oyster Sauce ปลิงทะเลกระเพาะปลาสดน้ำมันหอย	每份 Per Portion 900
脆炸酿海参伴惠州梅菜 Crispy Sea Cucumber Stuffed with Pork and Shrimp, Preserved Vegetables ปลิงทะเลกรอบทรงเครื่อง	700
海参小汤鲍拌鹅掌 Braised Sea Cucumber with Baby Abalone and Goose Webs ปลิงทะเลแป๋ฮื้อขาห่าน้ำแดง	900
竹笙酿鲜芦笋 Bamboo Fungus Stuffed with Asparagus in Oyster Sauce เห็ดไผ่สดไส้หน่อไม้ฝรั่งน้ำมันหอย	350
红烧蟹肉官燕 Braised Bird's Nest with Crab Meat ซุ่ปชั่นรังนกเนื้อปู	1,500

Soup

皮蛋鱼片汤	(每份) Per Person
Double-boiled sliced Garoupa and Century Egg in Superior Soup	360
ซุปรูปลากุ้งไข่เยี่ยวม้า น้ำซุปพิเศษ	
花胶菜胆炖汤	
Double-boiled Fish Maw with Chinese Cabbage in Superior Soup	580
ซุปรูประเพาะปลาสดเห็ดหอม	
金汤海皇羹	
Braised Seafood in Red Carrot Soup	400
ซีฟู้ดซุปรูแครอท	
川式酸辣羹	
Sichuan Hot and Sour Soup with Seafood	300
ซุปรูเสฉวนทะเล	
蟹肉豆腐粟米羹	
Thick Soup with fresh Crabmeat, Bean curd and Sweet Corn	280
ซุปรูข้าวโพดเต้าหู้เนื้อปู	
玉竹杞子炖乌鸡汤	
Double- boiled Black Chicken with Chinese Herbs	320
ซุปรูไก่ดำตุ๋นสมุนไพรจีน	
美国花旗参炖螺头	
Double- boiled Conch with American Ginseng and dried Scallop	360
ซุปรูหอยสังข์กั้งปวยตุ๋นโสมอเมริกา	

Live Seafood

			Price/100 G
波士顿龙虾	Boston Lobster	กุ้งมังกรบอสตัน	260
普吉龙虾	Phuket Lobster	กุ้งมังกรภูเก็ต	500
活虾	Prawn	กุ้งแช่บ๊วย	150
多宝鱼	Turbot	ปลาเทอ-บัท	420
青衣	Green Wrasse	ปลานกแก้ว	340
红斑	Red Garoupa	ปลาเก๋าแดง	380
海石斑	Black Garoupa	ปลาเก๋าดำ	180
笋壳鱼	Goby Fish	ปลาบู๋	190

您可以选择喜欢的方法进行烹调

Choice of Preparation:

เตรียมตามความต้องการของท่าน เช่น นึ่ง ทอด ผัดซอสต่างๆ

清蒸 / 白灼

Steamed / Poached นึ่ง/ลวก

鼓油皇蒸

Superior Soya Sauce นึ่งซีอิ๊ว

鼓汁蒸

Black Bean Sauce นึ่งเต้าซี่

蒜茸蒸

Minced Garlic นึ่งกระเทียมสับ

泰式酸柑蒸

Thai Spicy Lime นึ่งพริกมะนาว

炒 / 焗

Wok Fried/ Baked ผัด/อบ

姜葱焗

Ginger and Spring Onion ผัดขิงต้นหอม

黑椒炒

Black Pepper Sauce ผัดพริกไทยดำ

X.O. 酱焗

X.O. Chili Sauce ผัดซอสเอ็กซีโอ

椒盐

Salt and Pepper ทอดพริกเกลือ

Seafood

白灼螺片 Sliced poached Sea Whelk หอยสังข์แปะชะ	900
豉汁炒双脆 Sautéed Prawn and Scallop in Black Bean Sauce กุ้งและหอยเชลล์ผัดเต้าซี่	680
珊瑚黄金玉带 Pan-fried Scallop stuffed with minced Shrimp in Crab Roe Sauce หอยเชลล์สอดไส้กุ้งบดราดซอสมันปู	720
黑菌虾球玉带 Stir-fried Scallop, Prawn and Celery with Black Truffle Sauce หอยเชลล์และกุ้งผัดซอสทรัฟเฟิล	680
九里香金沙虾球 Sautéed Prawn with Salted Egg Yolk กุ้งผัดซอสไข่เค็ม	580
鱼香川椒虾球 Pan-fried Prawn with dried Chili and Garlic กุ้งผัดพริกกระเทียม	580
姜葱炒班片 Sliced sautéed Garoupa with Spring Onion and Ginger เนื้อปลาเก๋าผัดขิงต้นหอม	580
X.O. 酱炒班球 Wok-Fried sliced Garoupa with X.O. Chili Sauce เนื้อปลาเก๋าผัดซอสเอ็กซ์โอ	620

Chicken

PORK, BEEF & LAMB

罗定豆豉鸡 Stewed diced Chicken with Black Bean Sauce ไก่ผัดเต้าซี่	320
宫保腰果鸡 Sautéed Chicken with dried Chili and Cashew ไก่ผัดพริกแห้งเม็ดมะม่วงหิมพานต์	340
彩椒菠萝咕嚕肉 Sweet and Sour Pork with Pineapple and Bell Pepper หมูเปรี้ยวหวาน	340
鱼露蜜汁猪里脊 Deep-fried Pork Loin with Garlic in Superior Sauce หมูสันนอกทอดซอสพิเศษ	360
蠔油牛肉片 Stir-fried Australia Beef Tenderloin with Oyster Sauce เนื้อสันในออสเตรเลียผัดน้ำมันหอย	520
中式牛柳 Fillet of Beef with Red Wine Sauce เนื้อสันห่องกง	520
九层塔鲜菇炒羊肉 Stir-fried Lamb with fresh Mushroom and Basil in Chili Sauce เนื้อแกะผัดกระเพราเลิ่ศรส	420
沙茶酱爆羊肉 Work-fried Lamb with Onion and Sha Cha Sauce เนื้อแกะผัดซอสชาฉ่า	420

Mushroom

BEANCURD & VEGETABLES

瑶柱金菇扒金磚豆腐 Braised homemade Bean curd with dried Scallop and Enoki Mushroom เต้าหู้กึ่งปวยเห็ดอินกีน้าแดง	340
蟹肉干贝扒西兰花 Braised Broccoli topped with Crabmeat and dried Scallop บร็อคโคลี่ราดเนื้อปูกึ่งปวย	340
X.O.酱四季豆 Sautéed String Beans with minced Pork and dry Shrimp in X.O. Chili Sauce ถั่วแขกผัดหมูสับกุ้งแห้งซอสเอ็กซีโอ	280
梅菜芥兰 Sautéed “Kai Lan” with Preserved Vegetables คะน้าราดหมู่ย่อย	280
金银蛋浸莧菜 Poached Spinach with Egg White and Salted Egg ปวยเล้งไข่สามสี	320
蒜茸炒时蔬 Sautéed Seasonal Vegetables with minced Garlic ผักตามฤดูกาลผัดกระเทียม	280
海鲜豆腐煲 Stewed Seafood with Bean curd in Clay Pot เต้าหู้ทะเลน้าแดงหม้อดิน	380
麻婆豆腐煲 Braised Bean curd with minced Pork and Chili Sauce in Clay Pot เต้าหู้หม่าฝ่อ	320
鱼香茄子豆腐煲 Stewed Bean curd, Eggplant, minced Chicken, Salted Fish with Chili Sauce in Clay Pot มะเขือยาวไก่สับปลาเค็มซอสพริกเสฉวนหม้อดิน	320

Vegetarian DISHES

素酸辣汤

Vegetarian Hot and Sour Soup

240

ซุ๊ปเสฉวนเจ

笋丝木耳豆腐羹

Thick Soup with shredded Bamboo Shoots, Black Fungus and Bean curd

240

ซุ๊ปขึ้นสามแซ่เจ

北菇菜胆竹笙汤

Double boiled Bamboo Piths, Mushroom & Chinese Cabbage in Clear Soup

240

ซุ๊ปเยื่อไผ่เห็ดหอม

竹笙上素卷

Braised Bamboo Piths stuffed with Assorted Vegetables

280

เยื่อไผ่สอดไส้เจ

面筋炒杏鲍菇

Stir-fried King Oyster Mushroom with Soya Sauce

280

เห็ดนางรมหลวงผัดรวมมิตร

黑椒炒鲜菇

Sautéed Assorted Mushrooms with Black Pepper Sauce

280

เห็ดรวมมิตรผัดซอสพริกไทยดำ

白果鲜菇菜粒炒饭

Vegetarian fried Rice with Mushroom and Ginkgo Nuts

260

ข้าวผัดฝักรวมมิตร

素菜炒河粉

Fried Flat Rice Noodles with Assorted Vegetables

260

ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าฝักรวมมิตร

Rice

华樂一品炒饭 Fried Rice with diced Garoupa, Crabmeat, dried Scallops and Ginkgo Nuts in X.O. Chili Sauce ข้าวผัดวาล์อค	380
蒜香腊味炒饭 Fried Rice with diced Chinese Sausage ข้าวผัดกุนเชียงกวางตุ้ง	320
蛋白瑶柱海鲜炒饭 Fried Rice with Egg White, dried Scallops and Assorted Seafood ข้าวผัดไข่ขาวกั้งปวยรวมมิตรทะเล	380
鱼露海鲜炒饭 Fried Rice with Seafood in Fish Sauce ข้าวผัดทะเลซอสน้ำปลา	360
扬州炒饭 Fried Rice ‘Yang Chow’ Style ข้าวผัดหยางโจว	360
生炒牛松饭 Fried Rice with minced Beef ‘Hong Kong’ Style ข้าวผัดเนื้อสับฮ่องกง	340
鸡蛋炒饭 Fried Rice with Egg ข้าวผัดไข่	240

Noodles

鱼露炒米粉

Fried Fish Sauce Vermicelli Noodles with BBQ Pork and Prawn 340

เส้นหมี่หมูแดงและกุ้งผัดซอสน้ำปลา

豉汁石斑鱼肉片炒河粉

Fried Flat Rice Noodles with Garoupa in Black Bean Sauce 420

ก๋วยเตี่ยวราดหน้าปลาเต้าซี่

干炒牛肉河粉

Fried Flat Rice Noodles with Beef 340

ก๋วยเตี่ยวผัดแห้งเนื้อสไตร์ฮ่องกง

鸡丝煎生麵

Fried Crispy Egg Noodles with shredded Chicken 320

โกยชีหมี

海鲜干炒麵线

Fried “Mee Swa” Noodles with Assorted Seafood 340

หมี่ซั่วทะเล

鹅掌焖生麵

Braised Egg Noodles with Goose Webs in Clay Pot 380

บะหมี่อบขาท่านหม้อดิน

福建炒麵

Fried Egg Noodles ‘Fukien’ Style 340

บะหมี่ฮกเกี้ยน

海鲜焖伊麵

Braised E-Fu Noodles with Seafood 380

บะหมี่อีฟูทะเล

鸡汁花彫虾麵线

每份 Per Person

Vermicelli Soup with Prawn in Superior Soup 220

เส้นหมี่ญี่ปุ่นกุ้งน้ำซุซุพิเศษ

Desserts

冰花炖官燕	每份 Per Person
Double-boiled Bird's Nest with Crystal Sugar	1,500
รังนกพิเศษร้อน	
香茅芦荟冻	
Chilled Lemongrass Jelly with fresh Fruit and Aloe Vera	150
เยลลี่ตะไคร้อโลเวอร์้าผลไม้รวม	
秘制龟苓膏	
Double-boiled Chinese Herbal Jelly with Honey	140
ก๊วยหลิงโกวเสิร์ฟพร้อมน้ำผึ้ง	
杨枝甘露	
Chilled Cream of Mango with Sago and Pomelo	140
สาคุมะม่วงส้มโอเย็น	
冻椰汁蜜瓜西米露	
Chilled Tapioca with Cantaloupe in Coconut Milk	120
สาคุแคนตาลูป	
白果姜汁汤圆	
Boiled Sesame Dumpling with Ginkgo Nuts in Ginger Syrup	120
บัวลอยแปะก๊วยน้ำจิง	
枫糖冰火榴莲	
Crispy King of Durian Ice Cream	180
ไอศกรีมทุเรียนทอด	
棗茸窝饼	
Crispy Pancake stuffed with Red Date Paste	200
พุทราจีนทอด	

Business Menu

SET A: THB 13,500++ FOR 10 PERSONS

流沙软壳蟹/鱼露蜜猪里脊/凉拌日本八爪鱼青瓜

Deep-fried Soft-Shell Crab with Salted Egg Yolk

ปุนี่มทอดซอสไข่เค็ม

Deep-fried Pork Loin with Garlic in Superior Sauce

หมูสันนอกทอดซอสพิเศษ

Marinated Japanese Baby Octopus with Cucumber

ทาโกะปลาหมึกนํ้ามันงา

竹笙花胶菜胆北菇汤

Bamboo Piths with Fish Maw, Chinese Mushroom and Cabbage in Clear Soup

ซูปเหื่อไผ่กระเพาะปลาสดเห็ดหอม

北京片皮鸭

Peking Duck

เป็ดปักกิ่ง

X.O.酱带子海露笋炒香芹菜

Stir-fried US Scallop with Sea Asparagus and Celery in X.O Chili Sauce

หอยเชลล์อเมริกันและหน่อไม้ทะเลผัดซอสเอ็กซีโอ

瑶柱金菇扒金砖豆腐

Braised homemade Bean curd with dried Scallops and Enoki Mushroom in Brown Sauce

เต้าหู้กั๋งปวยเห็ดอินกิ้น้าแดง

姜葱老虎虾

Crispy-fried Tiger Prawn with Spring Onion and Ginger

กุ้งลายเสือผัดขิงต้นหอม

鼓油皇蒸笋壳鱼

Steamed Goby Fish with Superior Soya Sauce

ปลาบู่หนึ่งซีอิ้ว

福建炒麵

Fried Egg Noodles ‘Fukien ‘Style

บะหมี่ฮกเกี้ยน

冻椰汁蜜瓜西米露

Chilled Tapioca with Cantaloupe in Coconut Milk

สาคุแคนตาลูป

美点双辉

Two types of Chinese Dessert

ขนมโชคดี

Business Menu

SET B: THB 15,500++ FOR 10 PERSONS

青芥菜虾球/黄金炸鱼皮/紫菜鲜虾卷
Crispy Prawn with Wasabi Salad Dressing
กุ้งทอดครีมสลัดวาซาบิ
Crispy Fish Skin with Salted Egg Yolk
หนังปลากรอบซอสไข่เค็ม
Deep-fried Seaweed wrapped with minced Shrimp and minced Pork
สาหร่ายห่อกุ้งหมูบดทอด

红烧鸡丝散翅
Braised Shark’s Fin with shredded Chicken in Brown Soup
หุฉินน้ำแดงไก่เส้น

北京片皮鸭
Peking Duck
เป็ดปักกิ่ง

鱼香川椒带子
Stir-fried Scallop with dried Chili and Garlic
หอยเชลล์ผัดซอสพริกกระเทียม

鼓汁炒老虎虾
Wok-fried Tiger Prawn with Black Bean Sauce
กุ้งลายเสือผัดเต้าซี่

烧汁焗排骨
Baked Pork Spare Ribs with Barbecue Sauce
ซี่โครงหมูอบซอสบาร์บีคิว

鼓油皇姜丝蒸黑石斑
Steamed Black Garoupa, shredded Ginger with Superior Soya Sauce
ปลาเก๋าดำขิงเส้นนึ่งซีอิ๊ว

瑶柱海鲜炒饭
Fried Rice dried Scallops with Assorted Seafood
ข้าวผัดกึ่งปวยรวมมิตรทะเล

杨枝甘露
Chilled Cream of Mango with Sago and Pomelo
สาคุมะม่วงส้มโอเย็น

美点双辉
Two Types of Chinese Dessert
ขนมโชคดี

Business Menu

SET C: THB 19,000++ FOR 10 PERSONS

沙律炸虾球/炸墨鱼须//芝麻虾土司/酥香肉松黄金磚

Deep-fried Prawn topped with Mayonnaise

กุ้งทอดครีมสลัด

Deep-fried Squid with Salt and Pepper

ปลาหมึกทอดเกลือ

Deep-fried sliced Bread topped with minced Shrimp

ขนมปังหน้ากุ้ง

Golden Bean curd with Pork Floss

เต้าหู้ทอดหมูหยอง

红烧蟹肉花胶散翅

Braised Shark's Fin with Crab Meat and shredded fresh Fish Maw in Brown Soup

หูลามเนื้อปูกระเพาะปลาน้ำแดง

北京片皮鸭

Peking Duck

เป็ดปักกิ่ง

黑椒炒北海道元贝

Stir-fried Hokkaido Scallop and Asparagus with Black Pepper Sauce

หอยเชลล์ฮอกไกโดหน่อไม้ฝรั่งสดพริกไทยดำ

蚝皇鲍鱼扣花菇

Braised Baby Abalone with Chinese Mushroom and Superior Oyster Sauce

เป้าฮ้อเห็ดหอมน้ำมันหอย

X.O.酱老虎虾

Pan-fried Tiger Prawn with X.O. Chili Sauce

กุ้งลายเสือผัดซอสเอ็กซ์โอ

鼓油皇蒸鲈鱼

Steamed Snow Fish with Superior Soya Sauce

ปลาหิมะนึ่งซีอิ๊ว

黑松露油蛋白瑶柱海鲜炒饭

Fried Rice Egg White with dried Scallops and Assorted Seafood in Truffle Oil

ข้าวผัดไข่ขาวทะเลน้ำมันทรัฟเฟิล

香茅芦荟冻

Chilled Lemongrass Jelly with fresh Fruits and Aloe Vera

เยลลี่ตะไคร้โรโลว์ราผลไม้รวม

美点双辉

Two Types of Chinese Dessert

ขนมโชคดี

Business Menu

SET D: THB 28,500++ FOR 10 PERSONS

青芥茉虾球/炸百花皮蛋/ X.O. 酱海蜇/卤水豆腐拼鸭舌
Crispy Prawn with Wasabi Salad Dressing

กุ้งทอดครีมสลัดวาซาบิ
Deep-fried Century Egg wrapped with Minced Shrimp
ไข่เยี่ยวม้ากุ้งทอด

Jelly Fish with X.O Chili Sauce
แมงกระพรุนซอสเอ็กซีโอ

Marinated Bean curd with Duck Tongue
ลิ้นเป็ดเต้าหู้พะโล้

迷你佛跳墙
Mini Buddha jumps over the wall
พระกระโดดกำแพง

片皮乳猪
Barbecued whole Suckling Pig
หมูหัน

X.O 酱炒鲜带子虾球
Wok-fried U.S. Scallop and Prawn with X.O. Sauce
หอยเชลล์และกุ้งผัดซอสเอ็กซีโอ

蚝皇鲍鱼海参
Braised Baby Abalone with Sea Cucumber and Superior Oyster Sauce
เป้าฮื้อปลิงทะเลน้ำมันหอย

黑椒酱炒加拿大龙虾
Fried Canadian Lobster with Black Pepper Sauce
กุ้งมังกรแคนาดาพริกไทยดำ

港式蒸红班
Steamed Red Garoupa with Superior Soya Sauce
ปลาเก๋าแดงซีสี่ตัว

华樂一品炒饭
Fried Rice with diced Garoupa, Crabmeat, dried Scallop and Ginkgo Nuts in X.O. Sauce
ข้าวผัดวาล์อค

冰山雪梨桃胶
Double boiled Snow Pear with Peach Gum and Aloe Vera
สาเล่เย็นอลิเวอร์

美点双辉
Two Types of Chinese Dessert
ขนมโชคดี