



SHERATON  
GRANDE SUKHUMVIT  
*Bangkok*

*Chinese Menu*

THE LUXURY COLLECTION®

# Cupid of Love

## Chinese 1

Shrimp Salad with Fruits Salad

สลัดกุ้งผลไม้

\*\*\*

Braised Shark Fin with Shredded Chicken  
and Shitake Mushroom

หูดลามไก่เส้นเห็ดชิตะเกะ

\*\*\*

Barbecued Peking Duck

เป็ดปักกิ่ง

\*\*\*

Stir-fried Cuttle Fish with Chili Sauce

ปลาหมึกผัดซอสฉวน

\*\*\*

Sautéed Hong Kong Kale  
with Black Mushroom Sauce

คะน้าฮ่องกงราดเห็ดหอม

\*\*\*

Steamed Seabass with Black Bean Sauce

ปลากระพงนึ่งเต้าซี่

\*\*\*

Chicken Soup with Chinese Herb

ไก่ไทยสมุนไพรจีน

\*\*\*

Fried Noodle Fu Jhia Style

บะหมี่สุกเกี๊ยน

\*\*\*

Cream of Red Bean with Lotus Seeds

ถั่วแดงบดใส่ลูกบัว

## Chinese 2

Four Kinds of Cold Combination  
(Crab Meat Stick, Jelly Fish with Sesame Oil, Stuffed  
Pork Leg and Marinated Chicken with Chinese Wine)

ออร์เคิร์ฟรวมมิตร

\*\*\*

Braised Shark Fin Soup with Bamboo Pith  
and Enoki Mushroom

หูดลามเนื้อไผ่เห็ดเข็มทอง

\*\*\*

Barbecued Peking Duck

เป็ดปักกิ่ง

\*\*\*

Stir-Fried Shrimp with Black Bean Sauce

กุ้งผัดเต้าซี่

\*\*\*

Sautéed Broccoli with Crab Meat Sauce

บรอกโคลีราดเนื้อปู

\*\*\*

Fried White Snapper with Soya Sauce

ปลากระพงขาวนึ่งซีอิ๊ว

\*\*\*

Black Mushroom Soup with Bamboo Pith

เห็ดหอมตุ๋นเนื้อไผ่

\*\*\*

Fried Rice Yang Chow Style

ข้าวผัดหยางโจว

\*\*\*

Double Boiled Ginkgo Nut

แปะก๊วยร้อน

# Wedding Bells

## Chinese 1

Four Kinds of Cold Combination  
(Roasted Duck, Marinated Chicken with Chinese Wine,  
Jelly Fish with Sesame Oil and Crab Meat Stick)

ออร์เคิร์ฟรามมัตคร

\*\*\*

Braised Shark Fin Soup with Crab Meat

หูดลามเนือปู

\*\*\*

Barbecued Suckling Pig

หมูหัน

\*\*\*

Steamed Prawn with Garlic

กุ้งนึ่งกระเทียม

\*\*\*

Sea Cucumber with Black Mushroom

ปลิงทะเลทรงเครื่อง

\*\*\*

Steamed Garoupa with Soya Sauce

ปลาเก๋านึ่งซีอิ้ว

\*\*\*

Double Boiled Black Chicken with Bamboo Pitch

ไก่ดำคูนเชื้อไฟ

\*\*\*

Fried Rice Yang Chow Style

ข้าวผัดหลงโจว

\*\*\*

Sago with Cantaloupe

สาธูแกนคาลูป

## Chinese 2

Four Kinds of Hot Combination  
(Pork Spare Ribs with Red Wine Sauce,  
Wok Fried Fish Maw, Abalone in Brown Sauce and  
Roasted Duck)

ออร์เคิร์ฟร้อน

\*\*\*

Braised Shark Fin Soup with Mixed Seafood

หูดลามรวมมีดทะเล

\*\*\*

Barbecued Suckling Pork

หมูหัน

\*\*\*

Sautéed Abalone and Hong Kong Kale  
with Oyster Sauce

เป่าอิ้อกับคะน้ารดน้ำมันหอย

\*\*\*

Stir-Fried Soft Shell Crab with Chili

ปูนิ่มผัดพริกเกลือ

\*\*\*

Fried Garoupa Fish with Soya Sauce

ปลาเก๋าทอดราดซีอิ้ว

\*\*\*

Chicken Soup with Chinese Herb

ไก่ไทยคูนโสม

\*\*\*

Fried Rice with Chinese Olive

ข้าวผัดหน่าเลียบ

\*\*\*

Sticky Rice with Cream Taro, Gingko Nut and Honey

โอวหนี่เปะเกี้ยวราดน้ำผึ้ง

# Heart to Heart

## Chinese 1

Assorted Hors D' Oeuvre  
(Pork Spare Ribs with Red Wine Sauce,  
Chicken in Soya Sauce,  
Marinated Chicken with Chinese Wine,  
Wok Fried Fish Maw)

ออร์เคิร์ฟรามาจิคร

\*\*\*

Braised Shark Fin with Crab Meat  
and Minced Yunnan Ham

หูดลามเนื้อปูแสมชุนาน

\*\*\*

Barbecued Suckling Pig

หมูหัน

\*\*\*

Goose Web with Abalone and Vegetable in Brown  
Sauce

ขาห่านเป็วี่ฮื้อน้ำแดง

\*\*\*

Sautéed Prawn Szechwan with Broccoli

กุ้งผัดเสฉวนกับบรอกคอรี่

\*\*\*

Steamed Garoupa with Soya Sauce

ปลาเก๋านึ่งซีอิ้ว

\*\*\*

Braised Fish Maw with Black Mushroom

กระเพาะปลาตุ๋นเห็ดหลิน

\*\*\*

Fried Sticky Rice with Dried Scallop wrapped in Lotus  
Leaf

ข้าวตักกึ่งปวยห่อใบบัว

\*\*\*

Double Boiled Gingko Nuts with Fresh Milk

เป็ะก๊วยร้อนนมสด

## Chinese 2

Prawn Salad with Fruit Salad

สลัดกุ้งมังกร

\*\*\*

Braised Shark Fin in Brown Sauce

หูดลามน้ำแดง

\*\*\*

Barbecued Suckling Pork

หมูหัน

\*\*\*

Sea Cucumber with Oyster Sauce

ปลิงทะเลเจียนน้ำมันหอย

\*\*\*

Sautéed US Scallop with X.O. Sauce

หอยเชลล์ผัดซอส X.O.

\*\*\*

Steamed Garoupa Fish with Soya Sauce

ปลาเก๋านึ่งซีอิ้ว

\*\*\*

Black Chicken Soup with Fish Maw

ไก่ดำตุ๋นกระเพาะปลา

\*\*\*

Steamed Sticky Rice Kwang Tung Style in Lotus Leaf

ข้าวเหนียวทรงเครื่องห่อใบบัว

\*\*\*

Double Boiled Gingko Nuts with Fresh Milk

เป็ะก๊วยร้อนนมสด