



ZHAN LIANG

斬 亮

ក្បួន 翡翠 JADE

ជ្រក់សំបកផ្លែផ្កាសិនជាមួយទឹកជ្រលក់ផ្លែទឹម 石榴汁百香果 Passion Fruit with Pomegranate Sauce

ស្បែកត្រីបំពងពងទាប្រៃ 咸蛋脆鱼皮 Crispy Fish Skin with Salted Egg

ឆាអណ្តាតទាជាមួយទឹកស៊ីអ៊ីរពិសេស 豉油王鸭舌 Duck Tongue with Premium Soy

គ្រុំសមុទ្រស្រុះជាមួយជីនាងវង 金不换陈醋汁灼花甲 Poached Clam with Basil Vinegar Sauce

មាន់ត្រជាក់ហិរ 山城口水土鸡 Chilled Free-range Chicken with Chili and Peanut Sauce

ស៊ុបមាន់ស្រែជាមួយប៉ៅហ៊ីរអូស្ត្រាលី 菜胆竹笙土鸡炖澳洲鲍鱼汤

Free-range Chicken with Australian Abalone Soup, Cabbage, Bamboo Pith

ព្រាបបំពង 脆皮乳鸽 Roasted Crispy Pigeon

ខ្យងឫស្សីចំហ៊ុយជាមួយខ្ទឹមសរនឹងមីស្នូរ 蒜茸粉丝蒸蛭子 Steamed Razor Clam with Garlic, Bean Vermicelli

ឆ្អឹងជំនីគោរាមេរិកចៀនជាមួយទឹកស៊ីអ៊ីរ 生抽煎美国牛小排 Pan-fried American Beef Short Rib with Premium Soy

ខជើងក្បានជាមួយក្រពះត្រីនឹងទឹកជ្រលក់ប៉ៅហ៊ី 鲍汁花胶鹅掌生菜 Braised Fish Maw, Goose Web with Abalone Sauce, Lettuce

ត្រីដំរីចំហ៊ុយជាមួយទឹកស៊ីអ៊ីរ XO 酱滑蛋蒸笋壳鱼 Steamed Sand Goby Fish with Egg, XO Sauce

ឆាននោងជាមួយសាច់ខ្យងក្រៀម និងពងក្តាម 瑶柱蟹皇扒胜瓜 Braised Dried Scallop, Crab Roe with Luffa

បង្កងទន្លេដុតជាមួយមី ទឹកជ្រលក់ឈីស 金汤芝士焗大头虾拉面 Baked River Lobster with Noodles, Golden Cheese Broth

នំដុតសាច់សាស៊ីវ 叉烧酥 Barbecue Pork Puff

បង្កើមតៅហ៊ី 姜汁炖奶 Double-boiled Fresh Milk with Ginger Juice (ក្តៅ 热 Hot/ ត្រជាក់ 冷 Cold)

តម្លៃ ១០៨៨ ដុល្លារ សម្រាប់ភ្ញៀវ ១០ នាក់

USD1,088 供十人用 For 10 Persons

Including 10 cocktails or a bottle of house wine.

包含10杯鸡尾酒或者一瓶店选葡萄酒。

VEGAN * PARTNERS IN PROVENANCE CHEF'S RECOMMENDATION

*If you have food allergies or intolerances, please inform your server upon placing your order.
Price in USD excluding applicable taxes and 7% service charge.*

តុជខ្យង 珍珠 PEARL

បង្កងប៉ាកត្រាំជាមួយស្រាចិន១០ឆ្នាំ 十年花雕富贵虾 Mantis Shrimp with Ten Years Hua Diao Wine
ជ្រក់សំបកផ្លែផាសិនជាមួយទឹកជ្រលក់ផ្លែទទឹម 石榴汁百香果 Passion Fruit with Pomegranate Sauce
ស្បែកត្រីបំពងពងទាប្រៃ 咸蛋脆鱼皮 Crispy Fish Skin with Salted Egg
ញ៉ាំងពុលទឹក 陈醋舟山海蜇头 Zhoushan Jelly Fish with Dated Vinegar
ឈើក្រើមក្រាន 樱桃鵝肝 Cherry Foie Gras

ស៊ុបខ្យងនាគ 瑶柱龙胆螺炖鲍鱼汤 Conch with Abalone Soup, Dried Scallop

ក្បានខ្នែ 深井烧鹅 Roasted Goose

បង្កងចំហ៊ុយជាមួយទឹកជ្រលក់ XO (ម្នាក់មួយចំហៀង) XO酱蒸青龙虾(每位半只)
Steamed Green Lobster with XO Sauce (Half Piece Per Person)

ឆាសាច់គោរ៉ាគូអូស្រាលីជាមួយម្រេចកំពត 贡布黑椒煎澳洲M5和牛
Pan-fried Australian MBS 5 Wagyu Beef Tenderloin with Kampot Black Pepper Sauce

មាន់ស្រែជាមួយខក្រពះត្រីខជា និងទឹកជ្រលក់ប៉ៅហ៊ី 鲍汁花胶焖土鸡 Braised Fish Maw with Free-range Chicken, Abalone Sauce
ត្រីតុកកែក្រហមចំហ៊ុយខ្លី 姜茸蒸海星斑 Steamed Spotted Grouper with Ginger Sauce
ចំហ៊ុយននោង ជាមួយលៀសហូល និងសាច់ក្ដាបជាមួយពងមាន់ 花甲胜瓜蒸蟹肉 Steamed Flower Clam, Crab Meat with Egg, Luffa
បាយឆាសាច់ហែមរសជាតិពិសេស 伊比利亚火腿炒饭 Fried Rice with Iberico Ham

នំបំពងល្អខ្មៅ 黑芝麻球 Black Sesame Balls

បង្អែមជ័រគ ជាមួយយិនស៊ិន និងព្រាត្រៀម 花旗参红枣炖桃胶
Double-boiled Peach Gum, Ginseng with Red Dates

តម្លៃ ១៧៨៨ ដុល្លារ សម្រាប់ភ្ញៀវ ១០ នាក់
USD1,788 供十人用 For 10 Persons

Including 10 cocktails or a bottle of house wine.
包含10杯鸡尾酒或者一瓶店选葡萄酒。

 VEGAN  PARTNERS IN PROVENANCE  CHEF'S RECOMMENDATION

*If you have food allergies or intolerances, please inform your server upon placing your order.
Price in USD excluding applicable taxes and 7% service charge.*

ក្បួនទទឹម 红宝石 RUBY

គ្រុំសមុទ្រស្រះជាមួយជីនាងវង់ 金不换陈醋汁灼花甲 Poached Clam with Basil Vinegar Sauce

ញ៉ាំងជំពូលទឹក 陈醋舟山海蜇头 Zhoushan Jelly Fish with Dated Vinegar

មាន់ត្រជាក់ហិរ 山城口水土鸡 Chilled Free-range Chicken with Chili and Peanut Sauce

ឈើក្រូចមីកាន 樱桃鵝肝 Cherry Foie Gras

សាច់ត្រីហាលីប៊ូត អប់ផ្សែង 老上海熏比目鱼 Shanghainese Smoked Halibut

ស៊ុបបង្កងនាគជាមួយក្រពះត្រី 金汤龙虾花胶 Golden Soup, Lobster with Fish Maw

កូនជ្រូកខ្ចី 金陵鸿运乳猪全体 Roasted Whole Suckling Pig

ក្រាបបំពង់ 脆皮乳鸽 Roasted Crispy Pigeon

ខប៉ៅហ៊ីអូស្តាលី 原汁焖原只澳洲鲍鱼 Braised Whole Australian Abalone

ចំហ៊ុយបង្កងប៉ាកជាមួយពងមាន់សរនឹងស្រាចិន១០ឆ្នាំ 十年花雕蛋白蒸富贵虾
Steamed Mantis Shrimp, Egg White with Ten Years Dated Hua Diao Wine

ត្រីតុកកែក្រហមចំហ៊ុយទឹកស៊ីអ៊ីរីពិសេស 清蒸海星斑 Steamed Spotted Grouper with Premium Soy

ឆាសាឡាត់ស្រួយជាមួយផ្សិតជប៉ុន ទឹកជ្រូកកំពិសេស 上汤松茸生菜胆
Chinese Lettuce, Matsutake Mushroom with Supreme Broth

បាយឆាសាច់ហែមរសជាតិពិសេស 伊比利亚火腿炒饭 Fried Rice with Iberico Ham

នំប៉ាវស្វលសាច់គោវ៉ាគូ 和牛雪山包 Wagyu Beef Bun

បង្អែមសំបុកត្រចៀកកាំ 新疆红枣炖官燕 Double-boiled Bird's Nest with Xinjiang Red Dates

តម្លៃ ២៧៨៨ ដុល្លារ សម្រាប់ភ្ញៀវ ១០ នាក់

USD2,788 供十人用 For 10 Persons

Including 10 cocktails or a bottle of house wine.

包含10杯鸡尾酒或者一瓶店选葡萄酒。

 VEGAN  PARTNERS IN PROVENANCE  CHEF'S RECOMMENDATION

*If you have food allergies or intolerances, please inform your server upon placing your order.
Price in USD excluding applicable taxes and 7% service charge.*

ពេជ្រ 钻石 DIAMOND

សាច់ត្រីហាលីប៊ូត អប់ផ្សែង 老上海熏比目鱼 Shanghai Smoked Halibut
បៅហ្នឹងជាមួយគ្រាប់សណ្តែក 蜜豆拌活鲍鱼 Sweet Bean Tossed with Live Abalone
ញ៉ាំងពុលទឹក 陈醋舟山海蜇头 Zhoushan Jelly Fish with Dated Vinegar
បង្កងប៉ាកត្រាំជាមួយស្រាចិន១០ឆ្នាំ 十年花雕富贵虾 Mantis Shrimp with Ten Years Hua Diao Wine
ឈើក្រូចក្រូច 樱桃鵝肝 Cherry Foie Gras

ស៊ុបលោកសង្ឃផ្លោះជញ្ជាំង 高汤佛跳墙 Monk Jumps Over the Wall

កូនជ្រូកខ្មៅ 金陵鸿运乳猪全体 Roasted Whole Suckling Pig

ក្រាបបំពង 脆皮乳鸽 Roasted Crispy Pigeon

ក្តាមយក្សស្រស់ចំអិនពីរបៀប 活帝皇蟹两吃 Live King Crab, Two Cooking Methods

ចំហ៊ុយជាមួយទឹកជ្រលក់ XO 酱蒸 Steamed with XO Sauce

ឆាជាមួយអំបិល និងម្រេច 椒盐 Spicy Salt

ខបៅហ្នឹងស្រស់ជាមួយក្រពះត្រី 原汁澳洲鲍鱼花胶扒 Braised Australian Abalone with Fish Maw Steak

សាច់គោអូស្តាលី M9 ជាមួយទឹកស៊ីអ៊ីវ 生抽煎澳洲纯血和牛西冷牛排

Mayura Station Australian Full Blood Wagyu Beef Striploin M9, Premium Soy

ត្រី ចំហ៊ុយជាមួយទឹកស៊ីអ៊ីវពិសេស 清蒸法国多宝鱼 Steamed French Turbot Fish, Premium Soy

ឆាសាឡាត់ស្រួយជាមួយផ្សិតជប៉ុន ទឹកជ្រលក់ពិសេស 上汤松茸生菜胆 Chinese Lettuce, Matsutake Mushroom with Supreme Broth

បង្កងនាគដុតស្រោចទឹកឈើសជាមួយមី 金汤芝士焗青龙虾拉面 Baked Green Lobster with Noodles, Golden Cheese Broth

នំបំពងល្អខ្មៅ 黑芝麻球 Black Sesame Balls

បង្អែមសំបុកត្រចៀកកាំ 新疆红枣炖官燕 Double-boiled Bird's Nest with Xinjiang Red Dates

តម្លៃ ៣៦៨៨ ដុល្លារ សម្រាប់ភ្ញៀវ ១០ នាក់

USD3,688 供十人用 For 10 Persons

Including 10 cocktails or a bottle of house wine.

包含10杯鸡尾酒或者一瓶店选葡萄酒。

 VEGAN  PARTNERS IN PROVENANCE  CHEF'S RECOMMENDATION

*If you have food allergies or intolerances, please inform your server upon placing your order.
Price in USD excluding applicable taxes and 7% service charge.*