

ដៃគូសហការក្នុងតំបន់

ដៃគូសហការក្នុងស្រុកជាច្រើនរបស់សណ្ឋាគារ រ៉ូសវូដ មានការប្តេជ្ញាចិត្តខ្ពស់ និងមានការគោរពយ៉ាងជ្រាលជ្រៅចំពោះកសិករ ក្នុងស្រុក កសិកម្មជនជាតិភាគតិច និងបានយកចិត្តទុកដាក់ខ្ពស់ ក្នុងការផ្តល់ជូននូវអាហារដែលមានគុណភាពខ្ពស់បំផុត។ សណ្ឋាគារ រ៉ូសវូដ ភ្នំពេញ សហការជាមួយកសិករ អ្នកលក់ដូរ និងកសិដ្ឋានក្នុងស្រុកតែប៉ុណ្ណោះ ដើម្បីធានានូវការផ្តល់ជូនដល់ ភ្ញៀវគ្រប់រូប នូវផលិតផលស្រស់ៗតាមរដូវកាលជារៀងរាល់ឆ្នាំ។ ជាមួយការសហការនេះ យើងបានគាំទ្រនូវផលិតផលក្នុងស្រុក ដូចជា ស៊ុតជាច្រើនមកពីកសិដ្ឋាន Eggscellent សាច់ជ្រូក និងត្រីមកពីកសិដ្ឋានតុកកែញញឹម បន្លែធម្មជាតិស្រស់ៗមកពី កសិដ្ឋានប្រសិទ្ធ និងអង្ករដែលមានគុណភាពមកពី សហគមន៍កសិកម្មរតនៈពលរដ្ឋសាមគ្គី។

本地来源

瑰丽酒店的合作伙伴承诺源于对当地农民和本土农业的深深尊重，以及提供最高品质食品的奉献精神。金边瑰丽酒店与当地农场及供应商合作，全年为客人提供新鲜的时令农产品，这包括 Eggscellent 的散养鸡蛋、Smiling Gecko Farm 的猪肉和鱼、Prosit Farm 的蔬菜以及 Ratanak PulRoth Samaki 农业合作社的大米。整体概念强调保持以当地美食为特色的季节性和多样化菜单。

PARTNERS IN PROVENANCE

Rosewood's Partners in Provenance commitment stems from a deep respect for local farmers, indigenous agriculture, and a dedication to delivering the highest quality foods. Rosewood Phnom Penh collaborates with local farms and purveyors to provide our guests with fresh, seasonal produce throughout the year. This includes free-range eggs from Eggscellent, pork and fish from Smiling Gecko Farm, vegetables from Prosit Farm, and rice from the Ratanak PulRoth Samaki Agriculture Cooperative. The overall concept places emphasis on maintaining a seasonal and diverse menu featuring local fare.

ម៉ឺនុយម្ហូបសម្រាប់ម្នាក់ 分餐套餐
INDIVIDUAL SET MENU

ផ្កាលីលី 百合
LILY

ញ៉ាំងពុលទឹក 陈醋舟山海蜇头 Zhoushan Jelly Fish with Aged Vinegar
 ឈើក្រើមក្រាន 樱桃鹅肝 Cherry Foie Gras
 មាន់ត្រជាក់ហ៊ីរ 山城口水土鸡 Chilled Free-range Chicken with Chili and Peanut Sauce
 ជ្រក់សំបកផ្លែជាសិនជាមួយទឹកជ្រលក់ផ្លែទទឹម 石榴汁百香果 Passion Fruit with Pomegranate Sauce

ស៊ុបមាន់ស្រែជាមួយប៉ៅហ៊ីអូស្ត្រាលី 菜胆竹笙土鸡炖澳洲鲍鱼汤
 Cabbage, Bamboo Pith, Free-range Chicken with Australian Abalone Soup

ព្រាបបំពង 脆皮乳鸽 Roasted Crispy Pigeon
 បង្កងចំហ៊ុយជាមួយទឹកជ្រលក់XO XO酱蒸青龙虾 Steamed Green Lobster with XO Sauce
 ត្រីដំរីចំហ៊ុយទឹកជ្រលក់ផ្លែអូលីវ 榄豉滑蛋蒸笋壳鱼 Steamed Goby Fish with Egg, Chaozhou Olive Sauce
 ឆាសាឡាត់ស្រួយជាមួយផ្សិតជប៉ុនជាមួយទឹកជ្រលក់ពិសេស 上汤松茸生菜胆
 Chinese Lettuce, Matsutake Mushroom with Supreme Broth
 ខក្រពះត្រីជាមួយបាយ និងទឹកជ្រលក់ប៉ៅហ៊ី 鲍汁花胶捞饭 Braised Fish Maw with Rice, Abalone Sauce

បង្កែមរសជាតិស្វាយ 杨枝甘露 Chilled Mango Cream, Pomelo with Sago
 នំបំពងល្វខ្មៅ 黑芝麻球 Black Sesame Balls

តម្លៃ ១៣៨ ដុល្លារក្នុងម្នាក់
 138 每位 Per Person

*Including one cocktail per person.
 每位包含一杯鸡尾酒。*

ម៉ឺនុយម្ហូបសម្រាប់ម្នាក់ 分餐套餐
INDIVIDUAL SET MENU

ផ្កាភីអូនី 牡丹
PEONY

ឈើថ្លើមក្បាន 櫻桃鵝肝 Cherry Foie Gras
សាច់ជ្រូកបីជាន់ខ្មែរ 脆皮烧肉 Roasted Pork Belly
គ្រុំសមុទ្រស្រះជាមួយជីនាងវង 金不换陈醋汁灼花甲 Poached Clam with Basil Vinegar Sauce
ញាំត្រសក់ស្រួយជាមួយទឹកស៊ីអ៊ីវ 酱黄瓜 Crispy Cucumber, Premium Soy

ស៊ុបខ្យងនាគជាមួយប៉ៅហ៊ី 高汤炖龙胆螺鲍鱼
Double-boiled Dragon Conch Soup, Abalone

ក្រាបបំពង 脆皮乳鸽 Roasted Crispy Pigeon
បង្កងដុតជាមួយទឹកជ្រលក់ពិសេស 上汤焗青龙虾 Wok-baked Green Lobster with Superior Broth
ខក្រពះត្រីជាមួយទឹកប៉ៅហ៊ី 鲍汁花胶 Braised Fish Maw Steak
ត្រីតុកកែក្រហមចំហ៊ុយទឹកស៊ីអ៊ីវពិសេស 清蒸海星斑 Steamed Spotted Grouper with Premium Soy
បាយឆាសាច់ហែមរសជាតិពិសេស 伊比利亚火腿炒饭 Fried Rice with Iberico Ham

បង្កើមសំបុកត្រចៀកកាំ 新疆红枣炖官燕
Double-boiled Bird's Nest with Xinjiang Red Dates (ក្តៅ 热 Hot)
នំដុតស្អូលស៊ីតមាន់ 酥化蛋挞仔 Baked Egg Tarts

តម្លៃ ១៩៨ ដុល្លារក្នុងម្នាក់
198 每位 Per Person

*Including one cocktail per person.
每位包含一杯鸡尾酒。*

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.*

ម៉ឺនុយម្ហូបសម្រាប់ម្នាក់ 分餐套餐
INDIVIDUAL SET MENU

ផ្កាឆ្ការ 梅花
PLUM BLOSSOM

ញាំជំពុលទឹក 陈醋舟山海蜇头 Zhoushan Jelly Fish with Aged Vinegar
 ឈើឆ្នើមក្បាន 樱桃鹅肝 Cherry Foie Gras
 សាច់ជ្រូកបីជាន់ខ្លែ 脆皮烧肉 Roasted Pork Belly
 ផ្លែឈើ និងសាឡាដលាយជាមួយទឹកជ្រលក់រសជាតិក្រូច 十年陈皮醋汁拌蔬果生菜
 Fruit, Lettuce Salad, Ten-year Dried Tangerine Peel Dressing

ស៊ុបលោកសង្ឃឆ្ពោះជញ្ជាំង 高汤佛跳墙 Monk Jumps Over the Wall

បង្កងនាគចំហ៊ុយជាមួយស៊ុតមាន់ 芙蓉蒸青龙虾 Steamed Green Lobster with Egg
 សាច់គោអូស្ត្រាលី M9 ជាមួយម្រេចកំពត 贡布黑椒澳洲纯血和牛西冷牛排 M9
 Mayura Station Australian Full Blood Wagyu Beef Striploin M9 with Kampot Black Pepper
 ត្រីតុកកែក្រហមចំហ៊ុយជាមួយទឹកស៊ីអ៊ីពិសេស 清蒸海星斑 Steamed Spotted Grouper with Premium Soy
 ឆាសាឡាត់ស្រួយជាមួយផ្សិតជប៉ុន ទឹកជ្រលក់ពិសេស 上汤松茸生菜胆
 Chinese Lettuce, Matsutake Mushroom with Supreme Broth
 ខក្រពះត្រីជាមួយបាយ និងទឹកជ្រលក់បៅហ្នី 鲍汁花胶捞饭 Braised Fish Maw with Rice, Abalone Sauce

បង្អែមសំបុកត្រចៀកកាំ 新疆红枣炖官燕 Double-boiled Bird's Nest with Xinjiang Red Dates (ក្តៅ 热 Hot)
 នំដុតស្ករស៊ុតមាន់ 酥化蛋挞仔 Baked Egg Tarts

តម្លៃ ២៤៨ ដុល្លារក្នុងម្នាក់
248 每位 Per Person

*Including one cocktail per person.
每位包含一杯鸡尾酒。*

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.*

ម៉ឺនុយម្ហូបសម្រាប់ម្នាក់ 分餐套餐
INDIVIDUAL SET MENU

ផ្កាឈើ 樱花
CHERRY BLOSSOM

- ញាំជំពុលទឹក 陈醋舟山海蜇头 Zhoushan Jelly Fish with Aged Vinegar 𠃉
- ឈើថ្លើមក្បាន 樱桃鹅肝 Cherry Foie Gras
- បង្កងប៉ាកត្រាំជាមួយស្រាចិន១០ឆ្នាំ 金不换陈醋汁富贵虾 Mantis Shrimp with Ten-year Hua Diao Wine
- គ្រុំសមុទ្រស្រុះជាមួយជីនាងវង 金不换陈醋汁灼花甲 Poached Clam with Basil Vinegar Sauce 𠃉
- នាអណ្តាតទាជាមួយទឹកស៊ីអ៊ីរីពិសេស 豉油王鸭舌 Duck Tongue with Premium Soy
- ស៊ីបលោកសង្ឃឆ្ពោះជញ្ជាំង 高汤佛跳墙 Monk Jumps Over the Wall
- ព្រាបបំពង 脆皮乳鸽 Roasted Crispy Pigeon
- ខប៉ៅហ៊ីអូស្ត្រាលីទាំងមូល 原汁焗原只澳洲鲍鱼 Braised Whole Australian Abalone
- បង្កងនាគដុតជាមួយឈើស និងពងត្រី Caviar 鱼子酱滑蛋芝士焗青龙虾
- Wok-baked Green Lobster with Cheese Broth, Steamed Egg, Caviar
- ត្រីតុកកែក្រហមចំហ៊ុយឌី 姜茸蒸海星斑 Steamed Spotted with Ginger Sauce
- បាយនាសាច់គោអូស្ត្រាលី M9 ជាមួយហែមរសជាតិពិសេស 澳洲纯血和牛 M9 伊比利亚火腿炒饭
- Mayura Station Australian Full-blood Wagyu Beef M9 Fried Rice with Iberico Ham
- បង្កែមសំបុកត្រចៀកកាំ 新疆红枣炖官燕 Double-boiled Bird's Nest with Xinjiang Red Dates (ក្តៅ 热 Hot)
- ផ្លែឈើស្រស់ 季节水果 Seasonal Fresh Fruit

តម្លៃ ៣៤៨ ដុល្លារក្នុងម្នាក់
348 每位 Per Person

*Including one cocktail per person.
每位包含一杯鸡尾酒。*

ម៉ឺនុយម្ហូបសម្រាប់គ្រួសារ 家庭套餐
FAMILY SET MENU

ក្រុង 翡翠
JADE

ជ្រក់សំបកផ្លែផាសិនជាមួយទឹកជ្រលក់ផ្លែទទឹម 石榴汁百香果 Passion Fruit with Pomegranate Sauce
 ស្បែកត្រីបំពងជាមួយពងទាប្រៃ 咸蛋脆鱼皮 Crispy Fish Skin with Salted Egg
 ឆាអណ្តាតទាជាមួយទឹកស៊ីអ៊ីវពិសេស 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
 មានត្រជាក់ហ៊ីរ 山城口水土鸡 Chilled Free-range Chicken with Chili and Peanut Sauce

ស៊ីបមាន់ស្រែជាមួយប៉ៅហ៊ីអូស្ត្រាលី 菜胆竹笙土鸡炖澳洲鲍鱼汤
 Free-range Chicken with Australian Abalone Soup, Cabbage, Bamboo Pith

ក្រាបបំពង 脆皮乳鸽 Roasted Crispy Pigeon

ខ្យងប្រស្សីចំហ៊ុយជាមួយខ្ទឹមសរនឹងមីស្កា 蒜茸粉丝蒸蛭子 Steamed Razor Clam with Garlic, Bean Vermicelli
 ឆ្អឹងជំនីគោរាមរិកចៀនជាមួយទឹកស៊ីអ៊ីវ 生抽煎美国牛小排 Pan-fried American Beef Short Rib with Premium Soy
 ខជើងក្លានជាមួយក្រពះត្រីនឹងទឹកជ្រលក់ប៉ៅហ៊ី 鲍汁花胶鹅掌生菜 Braised Fish Maw, Goose Web with Abalone Sauce, Lettuce
 ត្រីជ័រចំហ៊ុយជាមួយទឹកស៊ីអ៊ីវ 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 និងទឹកជ្រលក់ឈីស 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

បង្អែមតៅហ៊ី 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.*

ម៉ឺនុយម្ហូបសម្រាប់គ្រួសារ 家庭套餐
FAMILY SET MENU

គុជខ្យង 珍珠
PEARL

បង្កងប៉ាកត្រាំជាមួយស្រាចិន១០ឆ្នាំ 十年花雕富贵虾 Mantis Shrimp with Ten-year Aged Hua Diao Wine
 ជ្រក់សំបកផ្លែផាសិនជាមួយទឹកជ្រលក់ផ្លែទទឹម 石榴汁百香果 Passion Fruit with Pomegranate Sauce
 ស្បែកត្រីបំពងជាមួយពងទាប្រៃ 咸蛋脆鱼皮 Crispy Fish Skin with Salted Egg
 ញ៉ាំងពុលទឹក 陈醋舟山海蜇头 Zhoushan Jelly Fish with Aged Vinegar
 ឈើថ្លើមក្លាន 樱桃鹅肝 Cherry Foie Gras

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

ក្លានខ្លៃ 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)

ឆាសាច់គោវ៉ាក្ស៊ូអូស្ត្រាលីជាមួយម្រេចកំពត 贡布黑椒煎澳洲M5和牛

Pan-fried Australian MBS 5 Wagyu Beef Tenderloin with Kampot Black Pepper Sauce

មាន់ស្រែជាមួយខក្រពះត្រី និងទឹកជ្រលក់បោហ៊ី 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

ចំហ៊ុយននោងជាមួយលៀសហូល និងសាច់ក្ដាមជាមួយស៊ុតមាន់ 花甲胜瓜蒸蟹肉 Steamed Flower Clam, Crab Meat with Egg, Luffa

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

នំបំពងល្ងៅ 黑芝麻球 Black Sesame Balls

បង្កែមជ័រត ជាមួយយិនស៊ិន និងពុទ្រាក្រៀម 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.*

ម៉ឺនុយម្ហូបសម្រាប់គ្រួសារ 家庭套餐
FAMILY SET MENU

ក្បួនទឹម 红宝石
RUBY

គ្រុំសមុទ្រស្រះជាមួយជីនាងរង 金不换陈醋汁灼花甲 Poached Clam with Basil Vinegar Sauce
ញ៉ាំងជំពុលទឹក 陈醋舟山海蜇头 Zhoushan Jelly Fish with Aged Vinegar
មាត់ត្រជាក់ភីរ 山城口水土鸡 Chilled Free-range Chicken with Chili and Peanut Sauce
ឈើថ្លើមក្លាន 樱桃鹅肝 Cherry Foie Gras
សាច់ត្រីហាលប៊ូត អប់ផ្សែង 老上海熏比目鱼 Shanghainese Smoked Halibut

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

កូនជ្រូកខ្មែរ 金陵鸿运乳猪全体 Roasted Whole Suckling Pig
ព្រាបបំពង 脆皮乳鸽 Roasted Crispy Pigeon

ខបៅហ៊ីអូស្ត្រាលី 原汁焖原只澳洲鲍鱼 Braised Whole Australian Abalone
ចំហ៊ុយបង្កងប៉ាកជាមួយស៊ុតស និងស្រាចិន១០ឆ្នាំ 十年花雕蛋白蒸富贵虾
Steamed Mantis Shrimp, Egg White with Ten-year Aged Hua Diao Wine

ត្រីតុកកែក្រហមចំហ៊ុយទឹកស៊ីអ៊ីរពិសេស 清蒸海星斑 Steamed Spotted Grouper with Premium Soy
ឆាសាឡាត់ស្រួយជាមួយផ្សិតជប៉ុន និងទឹកជ្រលក់ពិសេស 上汤松茸生菜胆
Chinese Lettuce, Matsutake Mushroom with Supreme Broth

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

នំប៉ារស្តូលសាច់គោវ៉ាតូ 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。*

ម៉ឺនុយម្ហូបសម្រាប់គ្រួសារ 家庭套餐
FAMILY SET MENU

ពេជ្រ 钻石
DIAMOND

សាច់ត្រីហាលីប៊ូត អប់ផ្សែង 老上海熏比目鱼 Shanghai Smoked Halibut
 បៅហ៊ីជាមួយគ្រាប់សណ្តែក 蜜豆拌活鲍鱼 Sweet Bean Tossed with Live Abalone
 ញ៉ាំជំពុលទឹក 陈醋舟山海蜇头 Zhoushan Jelly Fish with Aged Vinegar
 បង្កងប៉ាកត្រាំជាមួយស្រាចិន១០ឆ្នាំ 十年花雕富贵虾 Mantis Shrimp with Ten-year Aged Hua Diao Wine
 ឈើឆ្អឹងក្លាន 樱桃鹅肝 Cherry Foie Gras

ស៊ុបលោកសង្ឃឆ្ពោះជញ្ជាំង 高汤佛跳墙 Monk Jumps Over the Wall

កូនជ្រូកខ្ចៃ 金陵鸿运乳猪全体 Roasted Whole Suckling Pig
 ព្រាបបំពង 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

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

ត្រីចំហ៊ុយជាមួយទឹកស៊ីអ៊ីវពិសេស 清蒸法国多宝鱼 Steamed French Turbot Fish, Premium Soy
 ឆាសាឡាត់ស្រួយជាមួយផ្សិតជប៉ុន និងទឹកជ្រលក់ពិសេស 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

នំបំពងល្ងខ្មៅ 黑芝麻球 Black Sesame Balls

បង្កែមសំបុកត្រចៀកកាំ 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。*



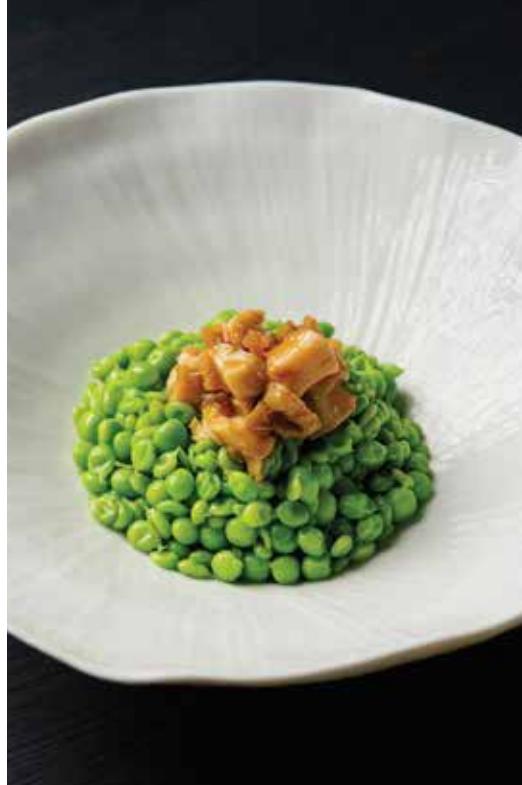
ឌីមស៊ុំ 點心
DIM SUM

ចំហុយនិឌីមស៊ុំចម្រុះ 焗亮蒸饺拼盘	15
Zhan Liang Steamed Dumpling Platter	
ស៊ីវឡុងប៉ាវសាច់បោហ៊ី 鲍鱼小笼包	11
Abalone Xiao Long Bao	
គាវស្កូលបង្ហាចំហុយជាមួយពងត្រី 鱼子酱豆苗虾饺	26
Shrimp Dumpling with Caviar and Dou Miao	
គាវស្កូលសាច់បង្កងទន្លេ 湄公河龙虾饺 *	11
Mekong River Lobster Dumpling	
ស៊ីវម៉ាយសាច់ជ្រូក និងបង្ហា ខ្លាញ់ក្តាម 黑松露蟹黄烧卖	11
Pork and Shrimp Siu Mai with Black Truffle Paste and Crab Roe	
នំស្កូលថ្លើមក្លាន 鹅肝酥 🍷	15
Foie Gras Puff	
នំប៉ាវស្កូលសាច់គោ 和牛雪山包 🍷	14
Wagyu Beef Bun	



ម្ហូបដំបូង 前菜
APPETIZER

ជ្រក់សំបកផ្លែផាសិនជាមួយទឹកជ្រលក់ផ្លែទទឹម 石榴汁百香果 🍷	6
Passion Fruit with Pomegranate Sauce	
ជ្រក់ប៉េងប៉ោះជាមួយគីមប៊ូយ 老梅干圣女果 🍷	6
Marinated Cherry Tomatoes, Sour Plum, Sweet Vinegar	
ញ៉ាំត្រសក់ស្រួយជាមួយទឹកស៊ីអ៊ីវ 酱黄瓜	6
Crispy Cucumber, Premium Soy	
ផ្លែឈើ សាឡាដលាយជាមួយទឹកជ្រលក់សំបកក្រូច១០ឆ្នាំ 十年陈皮醋汁拌蔬果生菜 🍷 🍴	10
Fruit, Lettuce Salad, Ten-year Dried Tangerine Peel Dressing	
គ្រុំសមុទ្រស្រះជាមួយជីនាងវង 金不换陈醋汁灼花甲 🍴	6
Poached Clam with Basil Vinegar Sauce	
មីកបំពងនាអំបិលម្ទេស 椒盐鲜鱿	8
Fried Squid with Spiced Salt	
នាក្តាមសកជាមួយពងទាប្រៃ 咸蛋软壳蟹	9
Fried Soft-shell Crab with Salted Egg Yolk	
តៅហ្វឹបំពងជាមួយអំបិលម្ទេស 椒盐豆腐 🍷	6
Salt and Pepper Tofu	



ម្ហូបដំបូង 前菜
APPETIZER

មាន់ត្រជាក់ហ៊ីរ 山城口水土鸡	9
Chilled Free-range Chicken with Chili and Peanut Sauce	
ស្បែកត្រីបំពងឆាជាមួយពងទាប្រៃ 咸蛋脆鱼皮 🍷	9
Crispy Fish Skin with Salted Egg	
ញ៉ាំថ្កាស់គោជាមួយជីវ៉ាន់ស៊ុយ 凉拌牛脸颊	10
Marinated Beef Cheek with Herbs, Coriander	
នាអណ្តាតទាជាមួយទឹកស៊ីអ៊ីរពិសេស 豉油王鸭舌	12
Duck Tongue, Premium Soy	
ញ៉ាំជំពុលទឹក 陈醋舟山海蜇头 🍷	14
Zhoushan Jellyfish with Aged Vinegar	
ប៉ៅហ៊ីជាមួយគ្រាប់សណែ្តក 蜜豆拌活鲍鱼	15
Sweet Bean Tossed with Live Abalone	
សាច់ត្រីហាលប៊ូត អប់ផ្សែង 老上海熏比目鱼 🍷	16
Shanghainese Smoked Halibut	
បង្កងប៉ាកត្រាំជាមួយស្រាចិន១០ឆ្នាំ 十年花雕富贵虾	20
Mantis Shrimp with Ten-year Aged Hua Diao Wine	
លើវីថ្លើមក្លាន 樱桃鹅肝 🍷	28
Cherry Foie Gras	



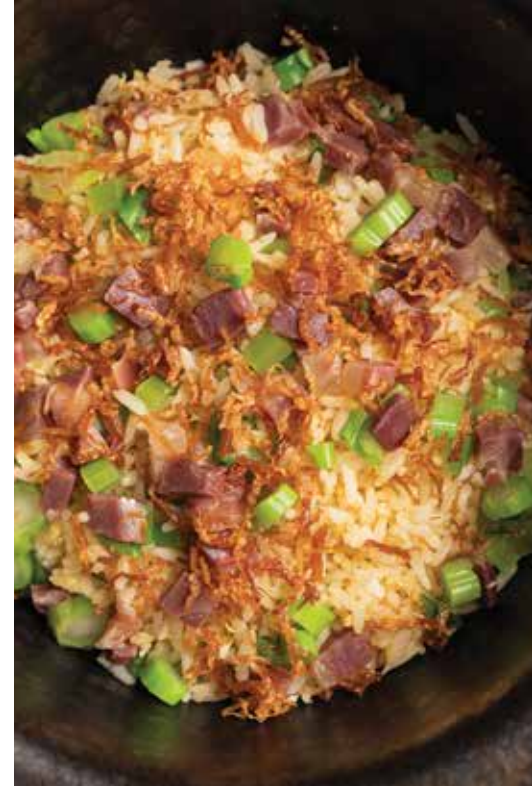
សាច់ដុត និងបំពង 烧味 BARBECUE

<p>ទាខ្ញែប៉េកាំង 北京烤鸭 (提前24小时预定) Peking Duck (Requires 24-hour advance order) 58 ជម្រើសចំអិនសាច់ 鸭肉烹调方式 Choice of Cooking Style បំពងអំបិលម្លេស 椒盐鸭架 Spicy Salt ចិញ្ចៀនបំប៉ន 炒鸭松 Minced Duck Wrapped with Lettuce ស៊ុបត្រីលាច 节瓜汤 Winter Melon Soup</p>	58
<p>កូនជ្រូកខ្ញែទាំងមូល 金陵鸿运乳猪全体 (提前24小时预定) 188 Roasted Whole Suckling Pig (Requires 24-hour advance order)</p>	188
<p>កូនជ្រូកខ្ញែ 化皮烤乳猪件 48 Roasted Suckling Pig</p>	48
<p>ក្បានខ្ញែ 深井烧鹅 30 Roasted Goose</p>	30
<p>ទាខ្ញែ 明炉烧鸭 15 Roasted Duck</p>	15
<p>សាច់ជ្រូកសាស្តីរឹកឃ្មុំ 蜜汁叉烧 ✨ 11 Honey-glazed Barbecue Pork</p>	11
<p>សាច់ជ្រូកបីជាន់ខ្ញែ 脆皮烧肉 ✨ 11 Roasted Pork Belly</p>	11
<p>ព្រាបបំពង 脆皮乳鸽 🐔 18 Roasted Crispy Pigeon</p>	18
<p>មាន់ដុតជាមួយល្ង 芝麻烧鸡 22 Roasted Chicken with Sesame</p>	22
<p>សាច់ខ្ញែបីមុខ 烧味拼盘 (烧鸭, 蜜汁叉烧, 脆皮烧肉) 20 Barbecue Combination Roasted Duck, Honey-glazed Barbecue Pork , Roasted Crispy Pork Belly</p>	20



ស៊ុប 汤 SOUP

ស៊ុបលោកសង្ឃឆ្ពោះជញ្ជាំង 高汤佛跳墙	83
Monk Jumps Over the Wall	
ស៊ុបទឹកមាត់ត្រចៀកកាំជាមួយសាច់ក្តាម 高汤蟹肉捞官燕	60
Bird's Nest, Crab Meat, Superior Broth	
ស៊ុបមាន់ស្រែជាមួយប៉ៅហ៊ីអូស្ត្រាលី 菜胆竹笙土鸡炖澳洲鲍鱼汤 ✨	32
Australian Abalone Soup, Free-range Chicken, Cabbage, Bamboo Pith	
ស៊ុបក្រពះត្រី ខ្យង មាន់ខ្មៅ និងយិនស៊ុន 瑶柱花胶黑鸡炖花旗参汤	28
American Ginseng Soup, Black Chicken, Dried Scallop, Fish Maw	
ស៊ុបលឿងជាមួយក្រពះត្រី 金汤带子花胶 🍑	28
Golden Soup with Fish Maw, Scallop	
ស៊ុបខ្យងនាគជាមួយខ្យងផ្លិតក្រៀម 高汤炖龙胆螺 🍑	16
Double-boiled Dragon Conch Soup, Dried Scallop	
ស៊ុបបួសផ្សិតចិន 羊肚菌竹笙炖松茸汤 🍄	10
Double-boiled Soup, Morel, Matsutake Mushroom, Bamboo Pith	
ស៊ុបប្រចាំថ្ងៃ 山泉水炖例汤	9
Double-boiled Mineral Water Soup of the Day	
ស៊ុបគាវជួរហ៊ីរ 酸辣鲜肉虾云吞汤	8
Hot and Sour Soup with Shrimp and Pork Wonton	



មុខម្ហូបពិសេសប្រចាំហាង 嶄亮招牌菜
ZHAN LIANG SIGNATURE DISHES

<p>ខគ្រឿងសមុទ្រក្នុងឆ្នាំងដីទឹកជ្រូលកំមាស ✱ (បៅហ៊ីក្រពះត្រី បង្កងទន្លេ បង្កាជាមួយសាច់ជ្រូកល្អញមូលៗ និងសាច់ខ្យង) 金汤海味聚宝盆 (鲍鱼, 花胶, 大头虾, 猪肉虾丸, 带子) Marine Delicacy Treasure Pot, Golden Broth (Abalones, Fish Maw, River Lobster, Shrimp and Pork Balls, Scallops)</p>	98
<p>សាច់ជ្រូកបីជាន់ខ្លែ 脆皮烧肉 ✱👑 Roasted Pork Belly</p>	11
<p>ក្រាបបំពង 脆皮乳鸽 🍷 Roasted Crispy Pigeon</p>	18
<p>ជើងជ្រូកបំពងអំបិលម្ទេស 椒盐猪手 Deep-fried Pork Trotter with Spicy Salt</p>	18
<p>ចំហ៊ុយស៊ុតមាន់ជាមួយខ្យងបង្កង 大头虾膏蒸蛋 Steamed Egg with River Lobster Roe</p>	48
<p>សាច់គោចម្រុះដុតក្នុងឆ្នាំងដី 啫啫霸王牛 ✱👑 Braised Beef Tendon with Basil, Short Rib, Oxtail</p>	47
<p>បាយឆាខ្យងផ្លិតក្រៀមជាមួយហែមអេស្ប៉ាញ 瑶柱伊比利亚火腿炒饭 🍷 Fried Rice with Iberico Ham, Dried Scallop</p>	28



គ្រឿងសមុទ្រពិសេស 山珍海味
CLASSIC CHINESE MARINE DELICACIES

ខប៉ៅហ៊ីអាហ្វ្រិកជាមួយក្រពះត្រីកាត់ជុំ (៦ក្បាល) 鲍汁六头南非干鲍鱼片花胶 Braised Sliced South African Dry Abalone with Fish Maw (6 Heads)	238
ខប៉ៅហ៊ីអាហ្វ្រិក (៦ក្បាល) 鲍汁原只六头南非干鲍鱼 Braised Whole South African Dry Abalone (6 Heads)	188
ខប៉ៅហ៊ីអាហ្វ្រិក (១០ក្បាល) 鲍汁原只十头南非干鲍鱼 Braised Whole South African Dry Abalone (10 Heads)	118
ខប៉ៅហ៊ីអូស្ត្រាលី 鲍汁原只澳洲鲍鱼 Braised Whole Australian Abalone	68
ខក្រពះត្រីជាមួយទឹកប៉ៅហ៊ី 鲍汁花胶扒 Braised Fish Maw Steak with Abalone Sauce	118
ខក្រពះត្រីផ្សិតខ្មៅជើងមាន់ក្នុងឆ្នាំងដីជាមួយទឹកប៉ៅហ៊ី 鲍汁焖凤爪花胶花菇 Braised Fish Maw, Dried Flower Mushrooms, Chicken Feet in Clay Pot, Abalone Sauce	48
ឆាក្រពះត្រីជាមួយស៊ិត និងសាច់ក្តាម 桂花炒花胶蟹肉 Stir-fried Fish Maw, Crab Meat, Egg	50
ខជើងក្តានជាមួយក្រពះត្រី 鲍汁花胶鹅掌 Braised Fish Maw, Goose Web with Abalone Sauce	33
ខសាច់ខ្យងក្រៀម ពងក្តាមជាមួយនរោងជ្រុង 瑶柱蟹皇扒胜瓜 Braised Dried Scallop, Crab Roe with Luffa	38
ខគ្រឿងសមុទ្រក្នុងឆ្នាំងដីទឹកជ្រលក់មាស * (ប៉ៅហ៊ីក្រពះត្រី បង្កងទន្លេ បង្កាជាមួយសាច់ជ្រូកមូលៗ និងសាច់ខ្យង) 金汤海味聚宝盆 (鲍鱼, 花胶, 大头虾, 猪肉虾丸, 带子) Marine Delicacy Treasure Pot, Golden Broth (Abalones, Fish Maw, River Lobster, Shrimp and Pork Balls, Scallops)	98



គ្រឿងសមុទ្រស្រស់ 游水海鲜
LIVE SEAFOOD

<p>បង្កងនាគ 青龙虾 Green Lobster</p>	<p>18/100 g</p>
<p>បង្កងប៊ូស្តុន 波士顿龙虾 Boston Lobster</p>	<p>15/100 g</p>
<p>ឆាជាមួយតៅហ៊ូ 麻婆豆腐 Mapo Tofu</p>	
<p>ចំហ៊ុយជាមួយស៊ុតមាន់ 芙蓉蒸 Lobster Broth, Steamed Egg ✨</p>	
<p>ចំហ៊ុយជាមួយខ្លឹមស 蒜茸蒸 Steamed with Garlic</p>	
<p>ចំហ៊ុយជាមួយទឹកជ្រូកXO XO酱蒸 Steamed with XO Sauce</p>	
<p>បំពងជាមួយខ្លឹម និងម្ទេស 椒盐蒜辣 Deep-fried with Spicy Garlic</p>	
<p>ប៉ៅហ៊ីស្រស់ 原只活鲍鱼 Whole Live Abalone</p>	<p>18/ each</p>
<p>ចំហ៊ុយជាមួយទឹកស៊ីអ៊ីវ 清蒸 Steamed with Premium Soy Sauce</p>	
<p>ចំហ៊ុយជាមួយខ្លឹមស និងមីស្កា 蒜茸粉丝蒸 Steamed with Garlic, Bean Vermicelli</p>	
<p>ចៀនជាមួយប្រេចកំពត 贡布黑椒煎 Pan-fried with Kampot Black Pepper ✨</p>	
<p>ខ្យងបួស្សី 蛸子 Razor Clam</p>	<p>8/100 g</p>
<p>ចំហ៊ុយជាមួយខ្លឹមស និងម្រេចលឿង 蒜茸黄椒酱蒸 Steamed with Garlic, Yellow Pepper</p>	
<p>ចំហ៊ុយជាមួយសៀងខ្មៅ 豉汁蒸 Steamed with Black Bean</p>	



គ្រឿងសមុទ្រស្រស់ 游水海鲜
LIVE SEAFOOD

ក្តាមសាច់ 肉蟹 Mud Crab Meat	7/100 g
ពងក្តាមញី 膏蟹 Female Crab Roe	9/100 g
ឆាជាមួយម្រេចកំពត 贡布黑椒焗 Wok-baked with Kampot Black Pepper *	
ឆាជាមួយខ្នុំ និងស្លឹកខ្នុំម 姜葱焗 Wok-baked with Ginger and Spring Onion	
ចំហៀយជាមួយស៊ុតស និងស្រាចិន 陈年花雕酒蛋白蒸 Steamed with Shaoxing Wine and Egg White *	
ត្រីអណ្តាតឆ្មៃ 法国多宝鱼 French Turbot Fish	19/100 g
ត្រីតុកែក្រហម 海星斑 Spotted Grouper	12/100 g
ត្រីតុកែខ្មៅ / ត្រីជីវី 龙虎斑 / 笋壳鱼 Dragon Tiger Grouper / Sand Goby Fish	7/100 g
ចំហៀយជាមួយទឹកស៊ីអ៊ី 清蒸 Steamed with Premium Soy	
ចំហៀយជាមួយខ្នុំចិញ្ចៀន 姜茸蒸 Steamed with Minced Ginger	
ដុតក្នុងឆ្នាំងដីជាមួយសៀង 普宁豆酱焗 Baked with Puning Yellow Bean in Clay Pot	
ស៊ុបបែបស៊ីឈីនជាមួយម៉ាស្តាត 酸菜煮 Sichuan Pickled Mustard Broth	
ស្លោកបែបស៊ីឈីន 水煮 Poached in Sichuan Style	
បំពងជាមួយខ្នុំមសហីរ 椒盐蒜辣 Deep-fried with Spicy Garlic	
បំពងជាមួយទឹកស៊ីអ៊ីពិសេស 油浸 Deep-fried, Premium Soy	



គ្រឿងសមុទ្រ 海鮮
SEAFOOD

ត្រីទឹកកកដុតជាមួយប្រេងកំពត 贡布黑椒焗银鳕鱼 ✱	45
Baked Cod with Kampot Black Pepper	
បំពងជង្កៀបក្តាមជាមួយសាច់បង្កា 百花炸酿蟹钳	32
Deep-fried Crab Claw Stuffed with Shrimp Mousse	
ចំហុយក្តាមសេះជាមួយស្រាចិន១០ឆ្នាំ និងស៊ុតស 十年花雕蛋白蒸花蟹肉	38
Steamed Flower Crab Meat with Egg White, Ten-year Aged Hua Diao Wine	
ឆាបង្កាជាមួយពងត្រីករីយ៉ា 鱼子酱玉潜虾皇	62
Stir-fried King Prawn with Caviar	
ឆាខ្យងជាមួយជីនាងវងម្លូស 金不换辣炒螺片	38
Wok-fried Sliced Conch with Basil, Chili	
បង្កាបំពងជាមួយពងទាប្រៃ 黄金咸蛋虾球	35
Deep-fried King Prawn with Salted Egg	
បង្កាឆាជាមួយទឹកជ្រលក់ប៉េងប៉ោះហ៊ីរ 干烧虾球 冠	35
King Prawn with Spicy Tomato Sauce	
បង្កងប៉ាក 富贵虾 Mantis Shrimp	38
ឆាអំបិលខ្លឹម 椒盐 Salt and Pepper	
ចំហុយជាមួយស៊ុតស និងស្រាចិន១០ឆ្នាំ 十年花雕蛋白蒸	
Steamed with Egg White, Ten-year Aged Hua Diao Wine	
ខ្យងសមុទ្រឆាជាមួយទឹកជ្រលក់XO XO 酱炒带子	45
Wok-fried Scallop with XO Sauce	
ខ្យងសមុទ្រចំហុយជាមួយទឹកជ្រលក់ពិសេស 上汤金腿蒸酿带子	48
Steamed Scallop Stuffed with Chinese Ham, Superior Sauce	
ខប៉ៅហ៊ីជាមួយប្រេងខ្លឹម 葱油淋活鲍鱼片	54
Poached Live Abalone, Onion Oil	



ប្រភេទសាច់ 肉类和家禽
MEAT AND POULTRY

សាច់ជប៉ុន 日本和牛 A4 Japanese Wagyu Beef A4 នាជាមួយទឹកស៊ីអ៊ីរិសេស 生抽煎 Pan-Fried with Premium Soy នាម្រេចខ្លីស៊ីយ៉ែន និងម្ទេសក្រៀម 椒麻煎 Green Sichuan Pepper, Dried Chili	138
សាច់គោហ្វាគូអូស្ត្រាលី 澳洲 M5 和牛 Australian MBS 5 Wagyu Beef Tenderloin នាជាមួយទឹកជ្រូកកម្រចក់ពត 贡布黑椒 Kampot Black Pepper Sauce * 🍌 នាម្រេចខ្លីស៊ីយ៉ែន និងម្ទេសក្រៀម 椒麻煎 Green Sichuan Pepper, Dried Chili	56
សាច់ប្លនមុខដុតក្នុងឆ្នាំងដី 啫啫霸王牛 * Braised Beef Tendon, Short Rib, Oxtail, Basil	47
សាច់គោចំហ៊ុយជាមួយទឹកជ្រូកកំហឹរ 梅菜牛肋排 Slow-cooked Beef Short Rib, Mui Choy, Spicy Sauce	34
ខសាច់ជ្រូកបីជាន់ជាមួយការវឡាក់ 板栗红烧肉 * Braised Pork Belly with Chestnut	16
នាសាច់ជ្រូកជូរអែម 菠萝咕嚕肉 * Sweet, Sour Pork, Pineapple	11
ជើងជ្រូកបំពងអំបិលម្ទេស 椒盐猪手 Deep-fried Pork Trotter with Spicy Salt	18
មាន់ឆាហឹរ 重庆辣子鸡 Chongqing Spicy Chicken, Sichuan Pepper	16
មាន់បែបចិន 古法纸包鸡 Traditional Paper-wrapped Chicken	14
ខព្រាបជាមួយទំពាំងផ្សិតខ្មៅក្នុងឆ្នាំងដី 双冬乳鸽煲 Braised Pigeon with Bamboo Shoot, Flower Mushroom in Clay Pot	28



បន្លែ តៅហ្វឹ ស៊ីត 蔬菜、豆腐与蛋类
VEGETABLES, TOFU AND EGG

ខាត់ណាកីងតុង 广东芥兰 Guangdong Kailan	7
ចំហ៊ុយជាមួយទឹកស៊ីអ៊ីវ 白灼豉油王 Premium Soy	
ដុតក្នុងឆ្នាំងដី 虾酱啫 Shrimp Paste Sauce	
តៅជាមួយទឹកខ្លី 姜汁 Ginger Juice	
ស៊ីបជាមួយពងទាខ្មៅ 金银蛋 Duo Eggs	
ស្តែចង្កឹះចិនកីងតុង 广东菜心 Guangdong Choy Sum	7
ចំហ៊ុយជាមួយទឹកស៊ីអ៊ីវ 白灼豉油王 Premium Soy	
តៅជាមួយខ្លឹម និងខ្លាញ់ជ្រូក 猪油渣生炒 Garlic and Pork Fat	
ស៊ីបជាមួយពងទាខ្មៅ 金银蛋 Duo Eggs	
តៅត្រកូនជាមួយសៀង 普宁豆酱炒空心菜 Stir-fried Morning Glory, Puning Yellow Bean	7
សាឡាត់ចិន 生菜胆 Chinese Lettuce	8
តៅប្រុងខ្យង និងប្រុងខ្លឹមបារាំង 葱香蚝油 Oyster Sauce with Onion Oil	
តៅសណាត់ទឹកជ្រូក 腐乳炒 Wok-fried with Preserved Tofu Sauce	
តៅតាំងបារាំងជាមួយមើមឈូក 贡布黑椒炒芦笋莲藕 Stir-fried Lotus Root, Asparagus, Kampot Black Pepper	9
តៅបន្លែគ្រប់មុខជាមួយគ្រាប់វល់ណាត់ 琥珀核桃泮水芹香 Stir-fried Mixed Vegetables, Mushrooms, Walnut	9
តៅស្តែក្តាបជាមួយទឹកក្រៀមក្នុងឆ្នាំងដី 啫啫干墨鱼包心菜 Sautéed Round Cabbage, Dried Cuttlefish in Clay Pot	14
តៅតាំងបារាំងជាមួយសាច់ក្តាម 珊瑚蟹肉竹笙露荀 Asparagus with Crab Meat, Wild Bamboo Pith	26
ដុតគ្រប់ក្នុងឆ្នាំងដីជាមួយសាច់បង្កា 百花茄子煲 Stuffed Eggplant with Shrimp Paste in Clay Pot	14
តៅសណែកបារាំងជាមួយសាច់តៅចិត្រូវ 干煸和牛碎四季豆 Sautéed String Beans, Wagyu Minced Beef	16
តៅតៅហ្វឹជាមួយសាច់តៅចិត្រូវ 和牛碎麻婆豆腐 Mapo Tofu with Wagyu Minced Beef	18
ធ្វើមក្លានចៀនជាមួយតៅហ្វឹ 煎鹅肝自制豆腐 Pan-fried Foie Gras with Homemade Tofu	26
ជ្រូតញាត់សាច់បង្កាចំហ៊ុយជាមួយស៊ីតមាន់ 百花煎酿羊肚菌炖蛋	22
Stuffed Morel Mushroom, Shrimp Paste, Steamed Egg	
តៅស៊ីតមាន់ជាមួយបង្កា 滑蛋虾仁 Scrambled Egg, Shrimp	13



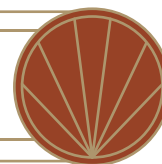
បាយ និងមី 饭和面 RICE AND NOODLES

បាយឆាជាមួយខ្នុរវង្សក្នុងក្នុងធ្នាំងដី 大头虾膏煲仔炒饭 Clay Pot Fried Rice with River Lobster Roe	38
បាយឆាប្រៃហ៊ី 鲍鱼梅菜福建炒饭 Fujian-style Fried Rice, Abalone and Mui Choy	26
បាយឆាស៊ីតស និងគ្រឿងសមុទ្រ 蛋白海鲜翡翠炒饭 Seafood Fried Rice, Egg White and Spring Onion Juice	13
បាយឆាយ៉ាងចូវ 扬州炒饭 Yangzhou Fried Rice	11
ស៊ីបង្កា និងគាវជាមួយបាយបំពងស្រួយ 鲜虾云吞龙虾汤泡饭 Shrimp Wonton, Lobster Broth and Crispy Rice	15
បាយឆាជាមួយសាច់ក្រក និងត្រាវ 腊味芋头炒饭 Fried Rice with Chinese Sausage and Taro	12
ខ សាច់ជ្រូក បីជាន់ និង ការឡាក់ ជាមួយ បាយ 板栗红烧肉饭 Braised Pork Belly with Chestnut and Steamed Rice	8
បង្កងមាសឆាជាមួយមីស្កូ និងទឹកជ្រលក់ XO ក្នុងធ្នាំងដី XO 酱青龙虾粉丝煲 Stir-fried Green Lobster, XO Sauce and Bean Vermicelli in Clay Pot	98
ឆាគុយទាវសរសៃធំជាមួយសាច់គោ 干炒牛河 Wok-fried Flat Rice Noodles, Sliced Beef	16
ឆាមីស្កូជាមួយមីក្រៀមបង្កា ក្រៀម និងសាច់ជ្រូកបីជាន់ 干墨鱼虾干肉丝包菜炒米粉 Wok-fried Rice Vermicelli with Dried Cuttlefish, Dried Shrimp, and Pork Belly	20
មីសៀងហៃជាមួយគ្រឿងសមុទ្រហ៊ី 蒜辣海鲜拌上海面 Shanghai Noodles with Spicy Garlic Seafood	20
ឆាមីជប៉ុនជាមួយសាច់សាស៊ីវ 客家叉烧炒面 Wok-fried Hakka Noodles with Barbecue Pork	10
មីខសាច់ជ្រូក 南乳猪手捞面 Braised Pork Trotter with Noodles	8
ស៊ីបមីសាច់គោ 牛肉汤面 Beef Noodle Soup	8

បង្ហែម 甜品 DESSERT

<p>បង្ហែមសំបុកត្រចៀកកាំ 新疆红枣炖官燕(热) Double-boiled Bird's Nest with Xinjiang Red Dates (Hot)</p>	38	<p>នំបំពងល្ងខ្មៅ 黑芝麻球 Black Sesame Balls</p>	4
<p>បង្ហែមផ្លែសាវី 十年陈皮桃胶炖雪梨 (冷/热) Double-boiled Pear with Peach Gum, Ten-year Dried Tangerine Peel (Hot/Cold)</p>	12	<p>នំគ្រឹមប្រ៊ូឡេ កាដឹម 焦糖布丁开心果雪糕 Cardamom Crème Brûlée, Osmanthus Caramel, Orange, Almond Crumble, Pistachio Ice Cream</p>	7
<p>បង្ហែមសណ្តែកក្រហម 陈皮莲子百合红豆沙 (热) Sweetened Red Bean Soup, Dried Tangerine Peel, Lotus Seed (Hot)</p>	6	<p>ផ្លែឈើស្រស់ 季节水果盘 Seasonal Fruits Platter</p>	5
<p>បង្ហែមតៅហ្វី 姜汁炖奶 (冷/热) Double-boiled Fresh Milk with Ginger Juice (Hot/Cold)</p>	5	<p>នំប៉ាវអាយុវែងស្នូលស៊ុតមាន់ 王母奶黄寿桃 Empress Custard Egg Longevity Bun</p>	3
<p>បង្ហែមសជាតិស្វាយ 杨枝甘露 Chilled Mango Cream, Pomelo with Sago</p>	6	<p>នំប៉ាវអាយុវែងស្នូលស៊ុតមាន់(ឈុតធំ) 王母奶黄大寿桃(48小时提前预定) Empress Custard Egg Longevity Bun (Requires 48-hour advance order)</p>	88
<p>នំដុតស្នូលស៊ុតមាន់ 酥化蛋挞仔 Baked Egg Tarts</p>	4		

茶 TEA



◆ 中国名茶 CHINESE PREMIUM ◆

六安瓜片 22
Lu An Gua Pian

太平猴魁 22
Taiping Houkui

帝皇龙井 18
Lung Ching Imperial

武夷密茶 28
Secret of Wu Yi

名贵大红袍 88
Da Hong Pao Prestige

云南金针 18
Yunnan Golden Needles

正山小种 18
Imperial Lapsang Souchong

普洱 1993 38
Pu-Erh 1993

◆ 白茶 WHITE ◆

白牡丹 12
Pai Mu Tan

白夜茉莉花 22
White Night Jasmine

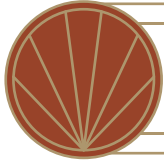
银针 28
Yin Zhen

◆ 黄茶 YELLOW ◆

黄芽茶 58
Yellow Tea Buds

Prices in USD excluding applicable taxes and 7% service charge.



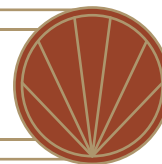


茶 TEA

◆ 绿茶 GREEN ◆	◆ 乌龙茶 OOLONG ◆		
艺妓桃花 Geisha Blossom	10	奶香乌龙 Milk Oolong	18
碧螺春 Pi Lo Chun Imperial	16	高级铁观音 Ti Kuan Yin Superior	12
金色龙井 Golden Lung Ching	26	帝皇乌龙 Imperial Oolong	16
绿色西施 Green Beauty	10	名贵乌龙 Oolong Prestige	18
翡翠春花 Jade Blossom	8	◆ 如意宝茶 ROOIBOS ◆	
茉莉珍珠 Jasmine Pearls	10	盛夏绯红 Eternal Summer	8
上海周末 Weekend in Shanghai	8	波本香草 Vanilla Bourbon	8
香港周末 Weekend in Hong Kong	8	焦糖奶油 Crème Caramel	10
		非洲翡翠 Jade of Africa	8

Prices in USD excluding applicable taxes and 7% service charge.

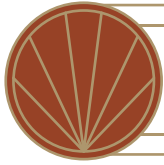
茶 TEA



◆ 红 茶 ◆ BLACK		◆ 普 洱 茶 ◆ PU-ERH	
陆羽茶 Lu Yu Cha	10	菊花普洱 Chrysanthemum Black Toucha	8
云南猴魁 Yunnan Monkey King	18	伯爵普洱 Earl Grey Pu-Erh	10
富贵伯爵 Earl Grey Fortune	12	名贵普洱 Pu-Erh Prestige	26
草莓茶 Strawberry	9		
苹果茶 Apple	9		
黄杏茶 Apricot	9	◆ 香 片 茶 ◆ SCENTED	
香草茶 Vanilla	8	甜蜜初吻 First Kiss	18
经典永恒 Timeless	8	东方魅影 Senses of the Orient	8
御典婚礼 Grand Wedding	8	阿芳索 Alfonso	8
1837 红茶 1837 Black	10	藏传密茶 Tibetan Secret	8
不朽时光 Immortal Moment	58		

Prices in USD excluding applicable taxes and 7% service charge.





杯卖葡萄酒 WINE BY THE GLASS

香槟与起泡酒 CHAMPAGNE AND SPARKLING

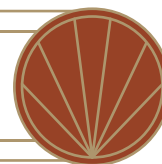
	Glass	Bottle
Desiderio 'Jeio' Prosecco di Valdobbiadene DOCG, Italy Glera	13	63
Billecart-Salmon Brut Réserve NV, Champagne, France Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay	25	125

白葡萄酒 WHITE

Camille de Labrie, France Chardonnay	10	45
Reguta, Friuli-Venezia Giulia, Italy Pinot Grigio	11	53
M. Chapoutier Schieferkopf, Baden, Germany Riesling	13	63
Craggy Range, Martinborough, New Zealand Sauvignon Blanc	14	68
Pascal Jolivet Attitude, Loire Valley, France Sauvignon Blanc	16	74

Prices in USD excluding applicable taxes and 7% service charge.

杯卖葡萄酒 WINE BY THE GLASS



桃红葡萄酒 ROSÉ

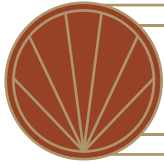
	Glass	Bottle
Le Novi Côté Levant, Rhône Valley, France Syrah, Grenache, Cinsault, Vermentino	11	53

红葡萄酒 RED

Telmo Rodríguez LZ, Rioja, Spain Tempranillo, Graciano, Garnacha	11	53
Allegrini Palazzo Della Torre, Veneto, Italy Corvina	15	73
Closerie de Camensac, Bordeaux, France Merlot, Cabernet Sauvignon	15	73
Deliance, Burgundy, France Pinot Noir	15	73
The Prisoner Unshackled, California, United States Cabernet Sauvignon	15	73

Prices in USD excluding applicable taxes and 7% service charge.





啤酒 BEER

罐装 / 瓶装 CANNED/BOTTLED

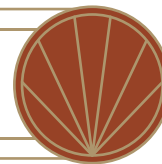
瑰丽白啤 Rosewood White	7
安达 Vattanac Premium All Malt	7
大鹏 Krud	7
龙 Dragon	7
喜力 0.0 Heineken 0.0	7
喜力 Heineken	7
瑰丽 IPA Rosewood IPA	7

生啤 DRAFT

安达扎啤 Vattanac Premium Light	8
大鹏扎啤 Krud	8

Prices in USD excluding applicable taxes and 7% service charge.

清凉饮料和矿泉水 REFRESHERS AND WATER



清凉饮料 REFRESHERS

汽水 Soft Drinks		6
鲜果汁 Fresh Fruit Juice		7
姜汁菠萝柠檬水 Ginger, Pineapple Lemonade		7
苹果冰茶 Green Tea, Apple Iced Tea		7
西瓜橙汁柠檬水 Watermelon, Mandarin Lemonade		7

矿泉水 MINERAL WATER

STILL		
普纳 Acqua Panna	500ml / 750ml	6 / 7
依云 Evian	330ml / 750ml	7 / 10
SPARKLING		
圣培露 San Pellegrino	500ml / 750ml	6 / 7

Prices in USD excluding applicable taxes and 7% service charge.



