



ZHAN LIANG

斬 亮

ផ្កាលីលី 百合 LILY

ម៉ឺនុយម្ហូបសម្រាប់ម្នាក់ 分餐套餐 INDIVIDUAL SET MENU

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

ឈើរឺថ្លើមក្បាន 樱桃鵝肝 Cherry Foie Gras

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

ជ្រក់សំបកផ្លែផាសិនជាមួយទឹកជ្រលក់ផ្លែទទឹម 石榴汁百香果 Passion Fruit with Pomegranate Sauce

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

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

ព្រាបបំពង់ 脆皮乳鸽 Roasted Crispy Pigeon

បង្កង់ចំហ៊ុយជាមួយទឹកជ្រលក់XO XO酱蒸青龙虾 Steamed Green Lobster with XO Sauce

ត្រីជីវីចំហ៊ុយទឹកជ្រលក់ផ្លែអូលីវ 榄豉滑蛋蒸笋壳鱼 Steamed Goby Fish with Egg, Chaozhou Olive Sauce

ឆាសាឡាត់ស្រួយជាមួយផ្សិតជប៉ុន ទឹកជ្រលក់ពិសេស 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

នំបំពង់ល្វខ្មៅ 黑芝麻球 Black Sesame Balls

តម្លៃ ១៣៨ ដុល្លារក្នុងម្នាក់

USD138 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.*

ផ្កាភីអូនី 牡丹 PEONY

ម៉ឺនុយម្ហូបសម្រាប់ម្នាក់ 分餐套餐 INDIVIDUAL SET MENU

ឈើរឹថ្លើមក្លាន 櫻桃鵝肝 Cherry Foie Gras

សាច់ជ្រូកបីជាន់ខ្មែរ 脆皮烧肉 Roasted Pork Belly

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

ញ៉ាំត្រសក់ស្រួយជាមួយទឹកស៊ីអ៊ីវ 酱黄瓜 Crispy Cucumber, Premium Soy

ស៊ុបខ្យងនាគជាមួយប៉ៅហ៊ី 高汤炖龙胆螺鲍鱼

Double-boiled Dragon Conch Soup, Abalone

ព្រាបបំពង់ 脆皮乳鸽 Roasted Crispy Pigeon

បង្កងដុតជាមួយទឹកស៊ុបពិសេស 上汤焗青龙虾 Wok-baked Green Lobster with Superior Broth

ខ្វក្រពះត្រីជាមួយទឹកប៉ៅហ៊ី 鲍汁花胶 Braised Fish Maw Steak

ត្រីតុកកែក្រហមចំហ៊ុយទឹកស៊ីអ៊ីវពិសេស 清蒸海星斑 Steamed Spotted Grouper with Premium Soy

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

បង្អែមសំបុកត្រចៀកកាំ 新疆红枣炖官燕

Double-boiled Bird's Nest with Xinjiang Red Dates (ក្ដៅ 热 Hot)

នំដុតស្អូលពងមាន់ 酥化蛋撻仔 Baked Egg Tarts

តម្លៃ ១៩៨ ដុល្លារក្នុងម្នាក់

USD198 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.*

ផ្កាផ្លា 梅花 PLUM BLOSSOM

ម៉ឺនុយម្ហូបសម្រាប់ម្នាក់ 分餐套餐 INDIVIDUAL SET MENU

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

ឈើថ្លើមក្បាន 樱桃鵝肝 Cherry Foie Gras

សាច់ជ្រូកបីជាន់ខ្មែរ 脆皮烧肉 Roasted Pork Belly

ផ្លែឈើ និងសាឡាដលាយជាមួយទឹកជ្រូកកំរស់ជាតិក្រូច 十年陈皮醋汁拌蔬果生菜
Fruits, Lettuce Tossed with Ten Years Dated Tangerine Dressing

ស៊ីបលោកសង្ឃឆ្ពោះជញ្ជាំង 高汤佛跳墙 Monk Jumps Over the Wall

បង្កងនាគចំហ៊ុយ ជាមួយពងមាន់ 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 ទឹកជ្រូកកំរស់ពិសេស 上汤松茸生菜胆
Chinese Lettuce, Matsutake Mushroom with Supreme Broth

ខក្រពះត្រីជាមួយបាយ និងទឹកជ្រូកកំរស់ប៊ី 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 (ក្ដៅ 热 Hot)

នំដុតស្ងួតពងមាន់ 酥化蛋撻仔 Baked Egg Tarts

តម្លៃ ២៤៨ ដុល្លារក្នុងម្នាក់

USD248 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.*

ផ្កាឈើ 櫻花 CHERRY BLOSSOM

ម៉ឺនុយម្ហូបសម្រាប់ម្នាក់ 分餐套餐 INDIVIDUAL SET MENU

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

ឈើថ្លើមក្លាន 樱桃鵝肝 Cherry Foie Gras

បង្កងប៉ាកត្រាំជាមួយស្រាចិន១០ឆ្នាំ 十年花雕富贵虾 Mantis Shrimp with Ten-year Hua Diao Wine

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

ឆាអណ្តាតទាជាមួយទឹកស៊ីអ៊ីពិសេស 豉油王鸭舌 Duck Tongue with Premium Soy

ស៊ីបលោកសង្ឃផ្លោះជញ្ជាំង 高汤佛跳墙 Monk Jumps Over the Wall

ព្រាបបំពង 脆皮乳鸽 Roasted Crispy Pigeon

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

បង្កងនាគដុតជាមួយឈើសនិងពងត្រីCaviar 鱼子酱滑蛋芝士焗青龙虾

Wok-baked Green Lobster with Cheese Broth, Steamed Egg, Caviar

ត្រីតុកកែក្រហមចំហ៊ុយខ្លី 姜茸蒸海星斑 Steamed Spotted with Ginger Sauce

បាយឆាសាច់គោអូស្តាលីល្អលេខ១M9ជាមួយបែរមរសជាតិពិសេស 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

បង្អែមសំបុកត្រចៀកកាំ 新疆红枣炖官燕 Double-boiled Bird's Nest with Xinjiang Red Dates (ក្ដៅ 热 Hot)

ផ្លែឈើស្រស់ 季节水果 Seasonal Fresh Fruit

តម្លៃ ៣៤៨ ដុល្លារក្នុងម្នាក់

USD348 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.*