





## “ศิลปศาสตร์อาหารจีน”

“อาหารจีนสุดล้ำจากความทรงจำจาก “เชฟป้อม ธนรัช ชูโต”



‘CHEF POM CHINESE CUISINE by TODD’ เกิดจากความตั้งใจร่วมกันระหว่าง ผู้ที่มีความหลงใหลด้านการอาหารอย่างลึกซึ้ง คุณต๊อด – ปิติ ภิรมย์ภักดี ร่วมกับ เชฟอาหารจีนผู้ซึ่งไม่เป็นสองรองใครในด้านอาหารจีนในเมืองไทย เชฟป้อม – ธนรัช ชูโต นำเสนออาหารจีนร่วมสมัยที่เน้นการคิดสรรวัตถุดิบซึ่งเปี่ยมไปด้วยคุณภาพตามฤดูกาล ในแบบอาหารจีนกว้างต้ง เสฉวน เซี่ยงไฮ้ และฮ่องกง

เมื่อ “ศิลปศาสตร์ อาหารจีน” อันเป็นมรดกตกทอดที่สั่งสมในประวัติศาสตร์การครัวมายาวนานหลายพันปี ถูกคุณปิติ ผู้หลงรักในการรับประทานอาหาร และ เชฟป้อม เชฟอาหารจีนชื่อดังแห่งยุค มาร่วมกันรังสรรค์เมนูใหม่ตามศาสตร์และการตีความมาจากคำที่มีความหมายหลายๆ คำ เช่น คำว่า ‘เย่วไซ่’ ซึ่งหมายถึงอาหารกวางต้งที่โดดเด่นด้วยรสชาติแท้จริงของส่วนผสม โดยมีความกรอบ ความสดใหม่ และคำว่า ‘ชวนไซ่’ หมายถึงอาหารเสฉวนซึ่งมีเอกลักษณ์ในการใช้เครื่องเทศและของป่า มีกลิ่นฉุน รสจัด เผ็ดร้อน รวมถึงยังนำเอาศิลปะอันเป็นเอกลักษณ์ของอาหารจีนมณฑลอื่นๆ นำเสนอผ่าน ‘วัตถุดิบสดใหม่ตามฤดูกาล’ จึงกลายมาเป็นศาสตร์และศิลปะอันทรงคุณค่า ซึ่งเป็นที่มาของแต่ละเมนูอาหารจีนรสเลิศสำหรับทุกคน

# อาหารว่างจีน

Chinese Appetizer



## A La Carte Menu



หมูแดงเคลือบน้ำผึ้งชันโรงป่า (เฉพาะเสาร์อาทิตย์)  
BBQ Guanagdong "cha shu" pork glazed with wild honey  
490.-



เป็ดปักกิ่ง  
BBQ Pecking duck  
ตัวละ 1,650.-



หอยเชลล์ทอดไข่เค็ม  
Crispy fried sea scallop with fruit salad  
and salty egg yolk mayonnaises  
680.-



ติ่มซำตรึงมิตร (ติ่มซำ40อย่าง)  
1,560.-



ไก่แช่เหล้ากับยำแมงกะพรุนน้ำมันพริก  
Chilled drunken chicken with spicy  
Szechuan jelly fish salad  
520.-



หมูกรอบ  
Grilled Guangdong crispy belly Pork  
500.-



เกี๊ยวจะเป็นเต้าหู้เหม็นฉางซา  
Seared stinky tofu stuffed with shrimp,  
fish maw and spicy sauce  
420.-



เก๋าท่าน  
Crispy black taro puff with foie grass  
390.-



กล่องปริศนา 5 ชิ้น  
Fortune box  
420.-



ติ่มซำเบญจกัพย์รัส  
(ติ่มซำ50อย่าง)  
1,880.-



หูดลามแผ่นเจียนฟัวกราซซอสเป้าฉี้อ  
Seared shark fin with premium oyster sauce and foie grass  
1,950.-



กระเพาะปลาสดจิกรพรรดิต้มน้ำขุ่นกับกังป้วย  
เสิร์ฟพร้อมซุ๊ปน้ำขุ่นขุ่มคอ  
Double boiled fish maw in oyster and Yunan ham extracted soup  
Serves with Chinese Bone Broth  
2,950.- / ราคาตามน้ำหนัก สั่งจองล่วงหน้า



หูดลามแผ่นน้ำแดงเนื้อปู  
Double boiled shark fin with  
premium oyster soup and crab meat  
950.-



หูดลามแผ่นจิกรพรรดิต้มน้ำขุ่น  
และแฮมยูนานเสิร์ฟพร้อมซุ๊ปน้ำขุ่นขุ่มคอ  
Double boiled shark fin with Yunan ham  
Serves with Chinese Bone Broth  
ราคาตามน้ำหนัก



ซุ๊ปแซ่บเสฉวนเครื่องทะเล  
Hot&sour seafoods Szechuan soup  
280.-



ซุ๊ปเหี่ยวไผ่กังป้วยเห็ดหอมตุ๋นในลำไผ่ไผ่  
Bamboo fungus with dried scallop soup  
320.-



ซุ๊ปน้ำขุ่นกระเพาะปลาสดเจ้าสัวตุ๋นยอดผัก  
Fish maw and shiitake mushroom  
with bok choy soup  
530.-



หูดลามและกระเพาะปลากับเป้าฉี้อ  
Abalone/Fish maw/Shark fin  
ราคาตามน้ำหนัก



ข้าวอบเป้าฉี้อ  
Can abalone bake rice in casserole  
with kale  
2,200.- สำหรับ 2 ท่าน



เป้าฉี้อสดออสเตรเลียสเด็กกับฟัวกราซ  
Wok seared OHMA sun dried abalone  
with extracted oyster sauce  
2,600.-

เป้าฉี้อออสเตรเลียกระป๋องเจียนยอดน้ำมันหอย  
Stired fried can Australia abalone with oyster sauce  
ราคาตามน้ำหนัก

เป้าฉี้อแห้งญี่ปุ่นโอมาเจียน  
Wok seared OHMA sun dried abalone  
with extracted oyster sauce  
ราคาตามน้ำหนักสั่งจอง

# สุกร และ วัว

Pork & Beef



## A La Carte Menu

# ไก่ และ นก

Poultry



## A La Carte Menu



หมูปัด  
Wok fried pork chili sauce with  
broccoli and crispy milk cream  
480.-



เนื้อสันผัดเต้าซี่กับมะเขือยาวปลาตาเดียว  
Bake eggplant with ground pork and fomented  
black bean saue and salty fish in casserole  
390.-



ตงเป็อหยกกับหมั่นโถวโฮลวิทเครื่องเทศเจินตุ  
Slowed-cook pork with spice and  
Chinese rose rice whisky serve with chili bun  
480.-



นกพิราบในตำนาน  
Crispy fried pigeon  
990.-



นกพิราบย่างเกลือ (จองล่วงหน้า)  
Grilled marinated pigeon with salt and spice  
(order in advance)  
990.-



ซี่โครงหมูเซฟป้อม  
Wok seared pork spareribs  
with Chef secret sauce  
480.-



เนื้อซี่โครงขอสพริกไต่บ้านจัน  
Stewed beef spareribs  
with Szechuan spicy sauce  
ราคาตามน้ำหนัก



เนื้อสันบานไม้อูโรย  
Wok tossed beef tenderloin  
with Guangdong BBQ sauce  
550.-



ไก่ขอสลัม  
Chicken with orange sauce  
350.-



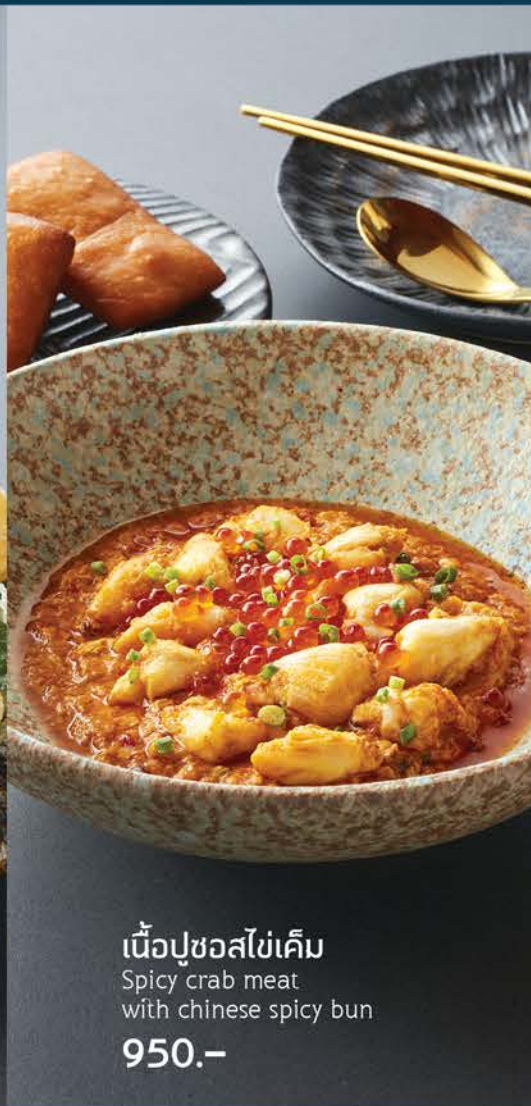
ไก่ขอสมมุ  
Chicken mushu style with condiment  
420.-



ไก่กิงโป้ว  
Wok fried chicken with dried cilli,  
peanut and Szechuan pepper sauce  
320.-

พอร์คขอพขอสพริกเย็นตาโพ  
Wok fried pork spareribs with spicy fomented tofu sauce  
450.-

เนื้อสันขอสมมุ  
Wok fried shredded beef tenderloin  
with mushu style and condimen  
550.-



# ผักและเต้าหู้

Seasonal vegetable & Tofu



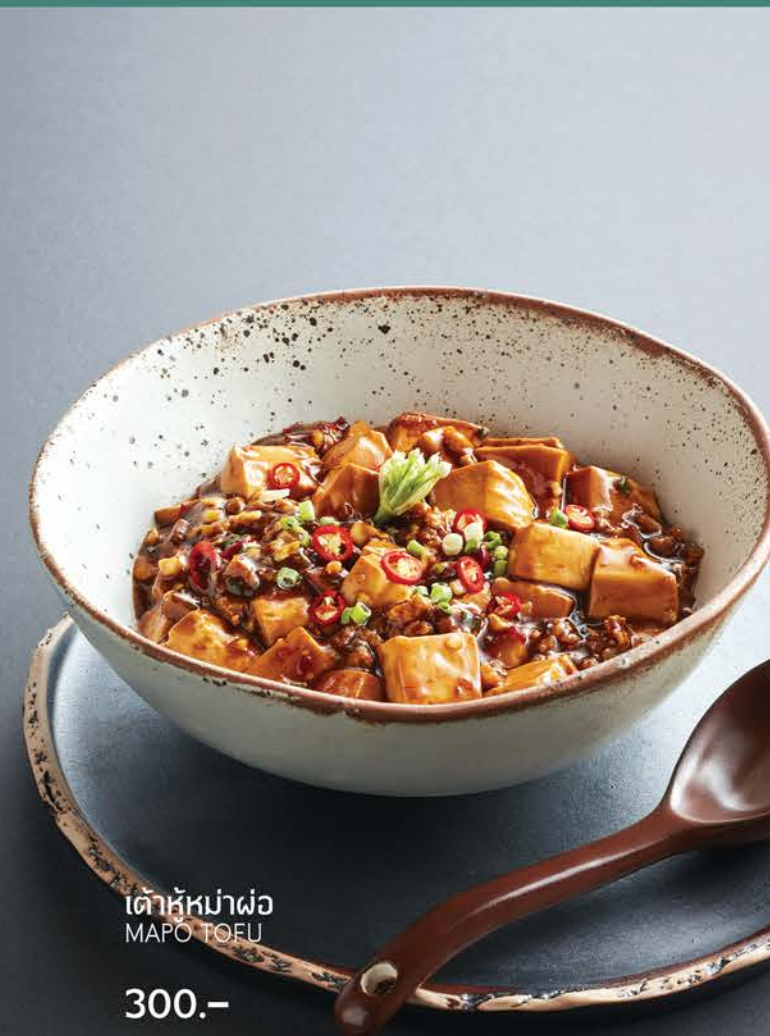
## A La Carte Menu



ผักตามฤดูกาลราดหน้าเนื้อปู  
Wok fried seasonal vegetable on top with crab meat sauce  
420.-



กังปวยเจี้ยนบรอกโคลี  
Chinese dried seared broccoli  
with conpy and oyster sauce  
350.-



เต้าหู้หม่าพ้อ  
MAPO TOFU  
300.-



คะน้าผัดซอส XO  
Kale with XO Sauce  
390.-



ถั่วงอกคั่วพริกกระเทียมหมูสับกับปลาแห้ง  
Stirred fried French bean with shili and  
garlic crispy pork belly kingfisher and laoganma sauce  
320.-



ผักตามฤดูกาลเจี้ยนซอสกะปิทรงเครื่อง  
Seasonal vegetable with spicy sambal sauce  
Chinese wok fried style  
300.-



กะหล่ำปลีผัดน้ำปลากับกังปวย  
Wok fried cabbage with conpy and fish sauce  
380.-



เต้าหู้อบหมูกรอบหม้อดิน  
Casserole tofu with crispy pork belly  
350.-



# ของหวานและขนม

Dessert



## A La Carte Menu



เครปมะม่วง  
Crape mangy

420.-



สมูทตี้มะม่วงกับส้มโอและสาคุ  
Smoothie mango with pomelos

340.-



โจ๊กงาอบดกับบัวลอยเซี่ยงไฮ้  
Black sesame cream with Shanghai dumplings

200.-



แสร้งว่าโอหั่นแปะก๊วย (สั่งก่อนล่วงหน้า)  
Mashed taro with coconut sticky rice  
and ginkgo nut

390.-



ราคาอาหารและเครื่องดื่มในเมนู ยังไม่รวม VAT และ Service Charge 10%





# Drinks Menu



## Drinks Menu

### Non Alcohol เครื่องดื่มไร้แอลกอฮอล์

|                                      |                               |       |
|--------------------------------------|-------------------------------|-------|
| Singha Water.....                    | น้ำดื่มสิงห์                  | 40.-  |
| Purra Mineral Water.....             | น้ำแร่เพอร์รา                 | 50.-  |
| Fiji Mineral Water.....              | น้ำแร่ฟิจิ                    | 150.- |
| Singha Soda.....                     | โซดาสิงห์                     | 50.-  |
| Singha Lemon Soda.....               | สิงห์เลมอนโซดา                | 50.-  |
| Coke, Coke zero, Sprite.....         | น้ำอัดลม                      | 50.-  |
| Tonic, Ginger, Ale.....              | น้ำอัดลม                      | 50.-  |
| Chinese Tea, Chrysanthemum Tea       |                               |       |
| (Hot/Cold).....                      | ชา, เก๊กฮวย (ร้อน/เย็น)       | 60.-  |
| Espresso, Americano.....             | เอสเพรสโซ/อเมริกาโน่          | 70.-  |
| Cappuccino, Latte.....               | คาปูชิโน/ลาเต้                | 80.-  |
| Fresh Fruit Juice, Herbal Drink..... | น้ำผลไม้สด/น้ำสมุนไพร         | 100.- |
| Fresh Fruit Frozen Drink.....        | น้ำผลไม้สดปั่น/น้ำสมุนไพรปั่น | 120.- |

### Beer เบียร์

|                         |                    |                  |
|-------------------------|--------------------|------------------|
| Singha Beer Can.....    | เบียร์สิงห์กระป๋อง | S 120.-          |
| Singha Beer Bottle..... | เบียร์สิงห์ขวด     | 160.-            |
| Leo Beer Can.....       | เบียร์ลิโอกระป๋อง  | S 100.-          |
| Asahi Beer Can.....     | อาซาฮี กระป๋องเล็ก | 140.-            |
| Snowy Beer.....         | สโนว์              | 160.-            |
| Kopper Beer.....        | คอปเปอร์           | 160.-            |
| Singha Draft Beer.....  | เบียร์สิงห์สด      | S 120.-/ L 180.- |
| Leo Draft Beer.....     | เบียร์ลิโอสด       | S 100.-/ L 150.- |

### Wine ไวน์

|                    |         |         |
|--------------------|---------|---------|
| Out Back Jack..... | ไวน์ขวด | 1,050.- |
| Stonyfell.....     | ไวน์ขวด | 1,350.- |
| Perrier Jouet..... | ไวน์ขวด | 4,080.- |

### Liquors สุรา

|                       |     |       |
|-----------------------|-----|-------|
| Jinro Grape.....      | ขวด | 230.- |
| Jinro Greengrape..... | ขวด | 230.- |
| Jinro Plum.....       | ขวด | 230.- |
| Jinro Strawberry..... | ขวด | 230.- |

ราคาอาหารและเครื่องดื่มในเมนู ยังไม่รวม VAT และ Service Charge 10%