樂天小香港 CANTON PARADISE

ESSENCE OF HONG KONG

正如香港电视剧，樂天小香港让您充满期待，不知道下一刻会有怎样的惊喜！富有香港传统茶楼的热闹气氛、搭配充满活力的室内设计以及现代饮食潮流的巧妙结合，您可以在樂天小香港享用最原汁原味的港式美食。招牌菜肴包括各式烧腊，全天供应的传统点心，以及选择众多的粥品、饭面和热炒。

樂天小香港的美味佳肴与振奋人心的气氛，肯定会是您的心头最爱！

Like Hong Kong dramas, Canton Paradise keeps you in anticipation, wanting to know what the next moment brings. Canton Paradise spells oriental chic with vibrant chirpy interiors akin to the bustling activity present in Cantonese eateries. Savour the authenticity of Hong Kong with various tea house fare at Canton Paradise. Serving an assortment of roasted meats - a signature of our restaurant, our extensive menu also feature all-day dim sum delights and traditional favourites like noodles, congee and wok dishes that will be sure to delight diners.

Relish the finest Cantonese fare, soak up the bustling atmosphere and pursue the love affair with the best of Hong Kong at Canton Paradise.

Canton Paradise จะนำทุกท่านเข้าสู่ช่วงเวลาที่ตั้งใจรอคอย เหมือนความตื่นเต้นในการรอตอนต่อไปของซีรี่ย์ฮ่องกงที่ท่านชื่นชอบ เราขอนำเสนอกลิ่นอายของความเป็นตะวันออก กับการตกแต่งร้านที่อบอุ่นแบบฮ่องกง เพื่อสร้างบรรยากาศในการทานอาหารสไตล์กวางตุ้ง เราอยากชวนให้ทุกท่านลิ้มลองรสชาติและความพิถีพิถันในแบบต้นตำรับ เราไม่อยากให้คุณพลาดเมนูซิกเนเจอร์ที่ได้ยกวัตถุดิบที่ถูกคัดสรร เพื่อให้คุณได้ลิ้มลอง เรายังพร้อมให้บริการติ่มซำจากเชฟฮ่องกงตลอดวัน และยังมีเมนูยอดฮิตอีก ที่ยกมาจากฮ่องกง ไม่ว่าจะเป็นเส้นบะหมี่นำเข้า โจ๊กฮ่องกงแท้ๆ BBQ ที่ย่างด้วยฝีมือเชฟมากประสบการณ์ หรือเมนูผัดที่หอมกลิ่นกระทะเหล็ก รับรองว่าโดนใจนักชิมแน่นอน

เพลิดเพลินไปกับอาหารสไตล์กวางตุ้งในบรรยากาศดีๆ กับคนรู้ใจที่ Canton Paradise ที่สุดแห่งเกาะฮ่องกง

面与粥
NOODLE & CONGEE

对世世代代的食客而言，港式面是香港佳肴当中永垂不朽的美食之一。为了追求道地的口味和富有嚼劲的口感，樂天小香港使用高品质精制面粉，为您呈现香滑可口的港式面。

结合了高品质的一等中级细粒大米和顶级的泰国香米，与其它新鲜的食材，以长时间反复熬煮而成的樂天小香港粥品，不仅才能尝到口感绵绸却不失鲜甜的香滑美味，更肯定让您齿颊留香，满足你的味蕾！

In pursuit of the classic Hong Kong springy and textured wanton noodles, Canton Paradise uses finely milled flour of the highest quality, coupled with perfect cooking temperature and preparation method, dishing out plates of silk smooth noodles.

With the perfect balance of premium pearl rice, aromatic Thai rice, and other oriental ingredients, Canton Paradise serves sumptuous and nourishing bowls of velvety and flavourful congee.

เพื่อให้ได้บะหมี่เส้นเหนียวนุ่มแบบคลาสสิกสไตล์ฮ่องกง Canton Paradise จึงเลือกใช้แป้งเนื้อละเอียดคุณภาพสูง ต้มด้วยอุณหภูมิที่เหมาะสม พิถีพิถันในทุกขั้นตอน พร้อมเสิร์ฟบะหมี่นุ่มราวกับเส้นไหมให้คุณได้ลิ้มลอง

การผสมผสานกันอย่างลงตัวของข้าวไข่มุก ข้าวหอมมะลิจากไทย และหลากวัตถุดิบสไตล์ตะวันออก ที่ Canton Paradise คุณจะได้ลิ้มลองโจ๊กเลิศรส เนื้อเนียนนุ่ม ที่เสิร์ฟมาในชามใหญ่สุดหรู

全天点心
ALL-DAY DIM SUM

在众多的经典港式料理中， 点心是数一数二、老少都喜爱的美食。小巧精致的点心包裹着满满的馅料如鲜虾、肉类或蔬菜等等，保证让您吃了回味无穷！

Dim sum is a popular favourite amongst the many classic Hong Kong dishes. Filled with fresh ingredients, these delicate and exquisitely handmade dim sums continue to excite and delight diners with our chefs' continuous innovation.

ติ่มซำเมนูยอดฮิตตลอดกาลในบรรดาอาหารคลาสสิกสไตล์ฮ่องกง ที่มากไปด้วยวัตถุดิบสดใหม่ ติ่มซำที่ละเอียดอ่อนถูกทำด้วยมืออย่างประณีต โดยเชฟผู้เชี่ยวชาญ เพื่อสร้างความสุขและความตื่นตาตื่นใจให้แก่นักชิมทุกท่าน

港式烧味
H.K. ROAST FARE

烧味在香港是必尝的道地美食。以木炭高温烘烤出来的烧味，深受各地人们喜爱。烧味不仅可以单作主食，也可是桌桌必点的一道美味佳肴。 在樂天小香港，中华烧味是绝对的首选。经验丰富的厨师团队，搭配精心挑选的优质禽肉，定能让食客们大饱口福。

Roast delicacies are a common sight in Hong Kong, and Canton Paradise's stellar team of chefs have with them years of experience with perfected skills of roasting barbeque meat which is bound to please your taste buds.

เมนูย่างเป็นเมนูที่พบเห็นได้บ่อยในฮ่องกง ขอเชิญให้คุณมาลิ้มรสเมนูย่างจากทีมเชฟมากประสบการณ์ของ Canton Paradise ที่มาพร้อมกับทักษะด้านการย่างเนื้ออย่างยอดเยี่ยม รับรองว่าคุณจะติดใจ

经典热炒
CLASSIC WOK DISHES

在樂天小香港，您可以品尝到香港最地道的顺德美食，进求速度大火的快炒，或使用砂锅来保留食材的原汁原味，专属于粤菜传统的烹调方式，促成一道道充满锅气的美食。

Savour the authenticity of Hong Kong cuisine and nostalgic Shunde specialties, with a focus on high temperature cooking in wok, and usage of claypot to preserve the authentic taste of ingredients in Cantonese cuisine.

มาร่วมลิ้มลองต้นตำรับอาหารสไตล์ฮ่องกงและเมนูอาหารซุนเต๋อที่ชวนให้คิดถึง เมนูกระทะร้อนที่ปรุงจากอุณหภูมิสูง เสิร์ฟมาพร้อมหม้อดินเผา เพื่อรักษารสชาติอันเป็นแก่นแท้ของวัตถุดิบเอาไว้

蒸点心 STEAMED DIM SUM

笋尖鲜虾饺
Steamed Prawn Dumpling 'Ha Kao' (3pc)
ฮะเก๋ากุ้ง (3 ชิ้น)
135.-

鱼子蒸烧卖皇
Steamed Pork Dumpling 'Siew Mai' (3pc)
ขนมจีบหมู (3 ชิ้น) (มีส่วนผสมของกุ้ง)
135.-

红油抄手
Pork Wanton in Chilli Vinaigrette (5pc)
เกี๊ยวหมูซอสเผ็ด (5 ชิ้น)
160.-

豉蒜蒸排骨
Steamed Spare Ribs with Black Bean Sauce and Minced Garlic
ซี่โครงหมูนึ่งเต้าซี่
120.-

豉汁蒸凤爪
Steamed Chicken Claw with Black Bean Sauce
ขาไก่นึ่งเต้าซี่
120.-

香 CHEF'S RECOMMENDATION
เชฟแนะนำ

MAY CONTAIN FISH BONE
อาจมีก้างปลา

CONTAINS PRAWN
มีส่วนผสมของกุ้ง

蒸点心 STEAMED DIM SUM

A6

蚝皇叉烧包
Steamed BBQ Honey Pork Bun (3pc)
ซาลาเปาหมูแดง (3 ชิ้น)
130.-

A7

上海小笼包
Steamed Xiao Long Bao (4pc)
เสี่ยวหลงเปา (4 ชิ้น)
125.-

A8

甜心奶黄猪仔包
Steamed Custard Bun in Piggy Shape (3pc)
ซาลาเปาน้องหมูไส้ครีม (3 ชิ้น)
130.-
香

A9

金牌流沙包
Steamed Molten Salted Egg Yolk Bun (3pc)
ซาลาเปาไข่เค็มลาวา (3 ชิ้น)
130.-

A10

香滑黑糖马来糕
Steamed Black Sugar Sponge Cake
มาไลโกว (เค้กนึ่งน้ำตาลทรายแดง)
110.-

A11

珍珠糯米鸡
Steamed Glutinous Rice with Chicken Wrapped in Lotus Leaf (1pc) (Contains Prawn)
ข้าวเหนียวอบใบบัว (1 ชิ้น) (มีส่วนผสมของกุ้ง)
120.-

图片只供参考。价格未包括服务费(堂食)与消费税。
PICTURES ARE FOR ILLUSTRATION PURPOSES ONLY. PRICES ARE SUBJECT TO SERVICE CHARGE 10% (DINE-IN) AND VAT 7%.
ภาพใช้เพื่อการโฆษณาเท่านั้น ราคายังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จ 10% (หากรับประทานในร้าน) และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

煎焗美点 FRIED & BAKED DIM SUM

A12

脆皮叉烧包
Crispy BBQ Honey Pork Bun (3pc)
ซาลาเปาอบไส้หมูแดง (3 ชิ้น)
160.-

A13

腊味萝卜糕
Pan-fried Radish Cake (3pc) (Contains Prawn)
ขนมผักกาด (3 ชิ้น) (มีส่วนผสมของกุ้ง)
110.-

A14

酥脆香芒虾卷
Crispy Prawn and Mango Fritter
กุ้งและมะม่วงห่อแป้งทอด
165.-

A15

鲜虾腐皮卷
Beancurd Skin Prawn Fritter
ฟองเต้าหู้ทอดไส้กุ้ง
165.-

A16

黄金三丝卷
Crispy Vegetable Spring Roll (3pc)
ปอเปี๊ยะผัก (3 ชิ้น)
140.-

A17

酥香焗蛋挞
Baked Mini Egg Tart (3pc)
มินิทาร์ตไข่ (3 ชิ้น)
120.-

A18

蜜汁叉烧酥
Baked BBQ Pork Pastry (3pc)
พายไส้หมูแดง (3 ชิ้น)
160.-

香 CHEF'S RECOMMENDATION
เชฟแนะนำ

MAY CONTAIN FISH BONE
อาจมีก้างปลา

CONTAINS PRAWN
มีส่วนผสมของกุ้ง

肠粉 RICE ROLL

A19

香港车仔街边肠粉
Hong-Kong Street Style Steamed Rice Roll
with Sweet and Peanut Sauce
ก๋วยเตี๋ยวหลอดสไตล์ฮ่องกงราดซอสถั่ว
120.-

A20

XO酱煎肠粉
Wok-Fried Rice Roll with X.O Sauce (Contains Prawn)
ก๋วยเตี๋ยวหลอดผัดซอส XO (มีส่วนผสมของกุ้ง)
180.-

A21

炸两肠粉
Steamed Rice Roll with Dough Fritter
ก๋วยเตี๋ยวหลอดสอดไส้ปาท่องโก๋
160.-

A22

叉烧蒸肠粉
Steamed Rice Roll with BBQ Pork Filling
ก๋วยเตี๋ยวหลอดไส้หมูแดง
180.-

A23

鲜虾蒸肠粉
Steamed Rice Roll with Fresh Prawn Filling
ก๋วยเตี๋ยวหลอดไส้กุ้ง
200.-

A24

金网脆皮虾肠粉
Steamed Rice Roll with Crispy Prawn Filling
ก๋วยเตี๋ยวหลอดไส้กุ้งทอด
220.-

图片只供参考。价格未包括服务费(堂食)与消费税。
PICTURES ARE FOR ILLUSTRATION PURPOSES ONLY. PRICES ARE SUBJECT TO SERVICE CHARGE 10% (DINE-IN) AND VAT 7%.
ภาพใช้เพื่อการโฆษณาเท่านั้น ราคายังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จ 10% (หากรับประทานในร้าน) และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

广东面类 NOODLE

采用香港
进口云吞面
WANTON NOODLE
IMPORTED FROM
H.K.

B1

招牌鲜虾云吞汤
Signature Canton Jumbo Prawn Wanton Soup (6pc)
เกี๊ยวน้ำกุ้งไซส์จัมโบ้ (6 ชิ้น)
220.-

B2

招牌鲜虾云吞面（汤/捞）
Signature Canton Jumbo Prawn Wanton Noodle (4pc) (Soup/Dry)
บะหมี่เกี๊ยวกุ้งไซส์จัมโบ้ (4 ชิ้น) (น้ำ/แห้ง)
240.-

B3

凤凰水饺汤
Prawn Dumpling Soup (5pc)
เกี๊ยวน้ำกุ้ง (5 ชิ้น)
230.-

B4

凤凰水饺面（汤/捞）
Prawn Dumpling Noodle (3pc) (Soup/Dry)
บะหมี่เกี๊ยวกุ้ง (3 ชิ้น) (น้ำ/แห้ง)
250.-

B5

柱候牛腩面（汤/捞）
Stewed Beef Brisket Noodle (Soup/Dry)
บะหมี่เนื้อตุ๋น (น้ำ/แห้ง)
320.-

B6

姜葱鱼片捞面
Sliced Fish Noodle with Ginger and Spring Onion (Dry)
บะหมี่ปลาใส่ขิงและต้นหอม (แห้ง)
280.-

香 CHEF'S RECOMMENDATION
เชฟแนะนำ

MAY CONTAIN FISH BONE
อาจมีก้างปลา

CONTAINS PRAWN
มีส่วนผสมของกุ้ง

采用香港
进口云吞面
WANTON NOODLE
IMPORTED FROM
H.K.

广东面类 NOODLE

B7

虾籽捞面
Shrimp Roe Noodle (Dry)
บะหมี่ไข่กุ้ง (แห้ง)
180.-

B8

全蛋银丝面（汤/捞）
Plain Noodle (Soup/Dry)
บะหมี่ (น้ำ/แห้ง)
150.-

B9

秘制黑叉烧面（汤/捞）
Charred BBQ Pork Noodle (Soup/Dry)
บะหมี่หมูแดง (น้ำ/แห้ง)
250.-

B10

水晶真味鸡面（汤/捞）*
Steamed Kampong Chicken in Canton Style Noodle (Soup/Dry)
บะหมี่ไก่ต้มสไตล์ฮ่องกง (น้ำ/แห้ง)
260.-

B11

金牌烧鸭面（汤/捞）
Crispy Roasted Duck Noodle (Soup/Dry)
บะหมี่เป็ดย่าง (น้ำ/แห้ง)
260.-

B12

脆皮烧腩肉面（汤/捞）
Crackling Pork Belly Noodle (Soup/Dry)
บะหมี่หมูกรอบ (น้ำ/แห้ง)
260.-

*** 换腿选择** Upgrade to Drumstick เมนูเพิ่มเติม น่องติดสะโพก :

鸭腿 Duck Drumstick น่องเป็ด **50.-**

鸡腿 Chicken Drumstick น่องไก่ **50.-**

图片只供参考。价格未包括服务费(堂食)与消费税。
PICTURES ARE FOR ILLUSTRATION PURPOSES ONLY. PRICES ARE SUBJECT TO SERVICE CHARGE 10% (DINE-IN) AND VAT 7%.
ภาพใช้เพื่อการโฆษณาเท่านั้น ราคายังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จ 10% (หากรับประทานในร้าน) และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

香滑生滚粥 CONGEE

B13

鲍鱼招牌粥
Signature Canton Congee
โจ๊กต้นตำรับสไตล์กวางตุ้ง
320.-

B14

鲍鱼粥
Braised Abalone Congee
โจ๊กเป๋าฮื้อ
600.-

B15

鲜虾球粥
Fresh Prawn Congee
โจ๊กกุ้ง
300.-

B16

鱼片粥
Sliced Fish Congee
โจ๊กปลา
280.-

B17

状元及第粥
Mixed Pig's Organ Congee
(Contains Prawn)
โจ๊กหมูใส่เครื่องใน (มีส่วนผสมของกุ้ง)
230.-

B18

爽滑肉丸粥
Handmade Meatball Congee
(Contains Prawn)
โจ๊กหมูเด้ง (มีส่วนผสมของกุ้ง)
230.-

香 CHEF'S RECOMMENDATION
เชฟแนะนำ

MAY CONTAIN FISH BONE
อาจมีก้างปลา

CONTAINS PRAWN
มีส่วนผสมของกุ้ง

香滑生滚粥 CONGEE

B19

皮蛋爽肉粥
Century Egg and Shredded Pork Congee
โจ๊กหมูเส้นไข่เยี่ยวม้า
220.-

B20

荔湾艇仔粥
'Ting Zai' Style Congee
โจ๊กเรือฮ่องกง
230.-

B21

北菇鸡球粥
Sliced Chicken and Mushroom Congee
โจ๊กไก่และเห็ด
220.-

B22

生滚牛肉粥
Sliced Beef Congee
โจ๊กเนื้อ
300.-

B23

生滚明火粥
Plain Congee
โจ๊กเปล่า
110.-

B24

双拼粥*
Duo Combination Congee
โจ๊กคู่ดูโอ้ (2 อย่าง)
260.-

B25

三拼粥*
Trio Combination Congee
โจ๊กทรีโอ้ (3 อย่าง)
290.-

*** 材料选择** Selection of Ingredient: เลือกส่วนผสม

1) **鱼片** Sliced Fish ปลา 2) **肉丸** Meatball (Contains Prawn) หมูเด้ง (มีส่วนผสมของกุ้ง) 3) **爽肉** Shredded Pork หมูเส้น
4) **皮蛋** Century Egg ไข่เยี่ยวม้า 5) **猪腰** Pig's Kidney เซี่ยงจี๊ 6) **猪肝** Pig's Liver ตับหมู
7) **猪肚** Pig's Stomach กระเพาะหมู 8) **鸡肉** Chicken ไก่ 9) **牛肉** Sliced Beef เนื้อ

另加食材 TOP-UP INGREDIENT:

1) **鸡蛋** Egg ไข่ **30.-**
2) **皮蛋** Century Egg ไข่เยี่ยวม้า **40.-**
3) **油条块** Crispy Dough Stick Pieces ปาท่องโก๋ **30.-**

图片只供参考。价格未包括服务费(堂食)与消费税。
PICTURES ARE FOR ILLUSTRATION PURPOSES ONLY. PRICES ARE SUBJECT TO SERVICE CHARGE 10% (DINE-IN) AND VAT 7%.
ภาพใช้เพื่อการโฆษณาเท่านั้น ราคายังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จ 10% (หากรับประทานในร้าน) และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

港式烧味 H.K. ROAST FARE

我们选用本地特选鸭，鸭肉与脂肪有着独特的黄金比例。
经过高温烧烤之后，香脆的鸭皮与多汁的鸭肉， 即美味又
富有口感，让您吃了赞不绝口。

We use local selected ducks that boast a perfect fat percentage for an impeccable roast. Indefinitely more fragrant and juicier, the crispy skin hides a delicious layer of fat that imbues the tender and succulent meat with busting flavor and texture.

เราคัดสรรเป็ดที่สมบูรณ์แบบจากท้องถิ่น ด้วยสัดส่วนของไขมันที่ลงตัวกับการย่าง
อันไร้ที่ติ กลิ่นหอม เนื้อด้านในฉ่ำ หนังบางกรอบซ่อนไขมันเลิศรส
ที่ช่วยรักษาความนุ่มชุ่มฉ่ำของเนื้อเป็ด และคงรสชาติให้คุณได้ลิ้มลอง

** 烧味选择 Selection of Roast Specialty: เลือกเมนูย่างจานพิเศษ
秘制黑叉烧 Charred BBQ Pork with Honey Sauce หมูแดงซอสน้ำผึ้ง, 金牌爱尔兰烧肥鸭 Crispy Roasted Irish Fat Duck เป็ดย่าง,
水晶真味鸡 Steamed Kampong Chicken in Canton Style ไก่ต้มสไตล์กวางตุ้ง

*更换选择 UPGRADE OPTION อัพเกรด :

鸡腿	鸭腿	脆皮烧腩肉
Chicken Drumstick	Duck Drumstick	Crackling Pork Belly
น่องไก่	น่องเป็ด	หมูกรอบ
50.-	**50.-**	**50.-**

香 CHEF'S RECOMMENDATION เชฟแนะนำ

MAY CONTAIN FISH BONE อาจมีก้างปลา

CONTAINS PRAWN มีส่วนผสมของกุ้ง

港式烧味 H.K. ROAST FARE

C1

秘制黑叉烧
Charred BBQ Pork with Honey Sauce
หมูแดงซอสน้ำผึ้ง
300.-
香

C2

脆皮烧腩肉
Crackling Pork Belly
หมูกรอบ
330.-
香

C3

金牌烧鸭
Crispy Roasted Duck เป็ดย่าง
350.- Regular（例）* ธรรมดา | **650.-** Half（半只）ครึ่งตัว
1250.- Whole（一只）ทั้งตัว
香

C4

水晶真味鸡
Steamed Kampong Chicken in Canton Style
ไก่ต้มสไตล์กวางตุ้ง
280.- Regular（例）* ธรรมดา | **540.-** Half（半只） ครึ่งตัว
990.- Whole（一只）ทั้งตัว

C5

烧味双拼**
BBQ Combination (2 varieties)
เซ็ตบาร์บีคิวรวม (2 อย่าง)
380.-

C6

烧味三拼**
BBQ Combination (3 varieties)
เซ็ตบาร์บีคิวรวม (3 อย่าง)
480.-

图片只供参考。价格未包括服务费(堂食)与消费税。
PICTURES ARE FOR ILLUSTRATION PURPOSES ONLY. PRICES ARE SUBJECT TO SERVICE CHARGE 10% (DINE-IN) AND VAT 7%.
ภาพใช้เพื่อการโฆษณาเท่านั้น ราคายังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จ 10% (หากรับประทานในร้าน) และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

小食 APPETISER

D1

脆皮椒盐豆腐
Crisp-fried Tofu with Salt and Pepper
เต้าหู้กรอบผัดพริกไทย
180.-

D2

酱醋海蜇头
Marinated Jellyfish with Minced Garlic
and Chilli in Vinaigrette
ยำแมงกะพรุน
160.-

D3

烧椒皮蛋
Century Egg with Vinaigrette and Chilli Oil
ไข่เยี่ยวม้าราดซอสพริก
180.-

D4

酥炸咸蛋鱼皮
Crisp-fried Fish Skin with Salted Egg Yolk
หนังปลาทอดกรอบผัดไข่เค็ม
220.-

D5

XO酱炒萝卜糕
Wok-fried Carrot Cake in XO Sauce (Contains Prawn)
ขนมผักกาดผัดซอส XO (มีส่วนผสมของกุ้ง)
220.-

香

D6

肉松脆茄子
Crisp-fried Eggplant with Pork Floss
มะเขือม่วงทอดคั่วหมูหยอง
180.-

香 CHEF'S RECOMMENDATION
เชฟแนะนำ

MAY CONTAIN FISH BONE
อาจมีก้างปลา

CONTAINS PRAWN
มีส่วนผสมของกุ้ง

汤品 SOUP

E1

清炖鸡汤
Double-boiled Superior Chicken Soup
ซุปไก่ตุ๋นยาจีน
220.-

香

E2

虫草花炖鸡汤
Double-boiled Superior Chicken Soup
with Cordyceps Flower
ซุปไก่ถั่งเช่าตุ๋นยาจีน
250.-

香

E3

花胶炖鸡汤
Double-boiled Superior Chicken Soup with Fish Maw
ซุปไก่กระเพาะปลาตุ๋นยาจีน
280.-

E4

海鲜酸辣汤
Hot and Spicy Soup with Seafood (Contains Prawn)
ซุปเสฉวน (มีส่วนผสมของกุ้ง)
200.-

图片只供参考。价格未包括服务费(堂食)与消费税。
PICTURES ARE FOR ILLUSTRATION PURPOSES ONLY. PRICES ARE SUBJECT TO SERVICE CHARGE 10% (DINE-IN) AND VAT 7%.
ภาพใช้เพื่อการโฆษณาเท่านั้น ราคายังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จ 10% (หากรับประทานในร้าน) และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

经典热炒 CLASSIC WOK DISH

F1

京都排骨王
Imperial Pork Chop
พอร์กชอปซอสเปรี้ยวหวาน
320.-

F2

咕噜肉
Sweet and Sour Pork
หมูผัดเปรี้ยวหวาน
300.-

F3

豉油皇炒猪颈肉
Wok-fried Tender Pork Collar
with Supreme Soya Sauce
คอหมูผัดซีอิ๊วฮ่องกง
300.-
香

F4

黑椒炒肥牛
Stir-fried Sliced Marbled Beef with Black Pepper
เนื้อผัดพริกไทยดำ
480.-
香

F5

姜葱炒肥牛
Stir-fried Sliced Marbled Beef
with Ginger and Spring Onion
เนื้อผัดขิงและต้นหอม
480.-

F6

油泡虾球西兰花
Stir-fried Crystal Jumbo Prawn and Broccoli
ผัดบรอคโคลีกุ้งไซส์จัมโบ้
580.-

香 CHEF'S RECOMMENDATION
เชฟแนะนำ

MAY CONTAIN FISH BONE
อาจมีก้างปลา

CONTAINS PRAWN
มีส่วนผสมของกุ้ง

经典热炒 CLASSIC WOK DISH

F7

咸蛋虾球
Crisp-fried Crystal Jumbo Prawn tossed with Salted Egg Yolk
กุ้งไซส์จัมโบ้ทอดไข่เค็ม
580.-
香

F8

沙律虾球
Crisp-fried Crystal Jumbo Prawn tossed with Salad Sauce
กุ้งไซส์จัมโบ้ทอดครีมสลัด
580.-

F9

芥末虾球
Crisp-fried Crystal Jumbo Prawn tossed with Wasabi Mayonnaise
กุ้งไซส์จัมโบ้ทอดซอสวาซาบิมาโย
580.-

F10

清蒸鲽鱼
Steamed Flounder in Hong Kong Style
ปลาแฮลิบัตนึ่งสไตล์ฮ่องกง
650.-

F11

师傅蒸鲽鱼
Steamed Flounder with Minced Garlic and Chilli
ปลาแฮลิบัตนึ่งพริกกระเทียมสไตล์ฮ่องกง
650.-

F12

油浸鲽鱼
Crisp-fried Flounder with Supreme Soya Sauce
ปลาแฮลิบัตทอดราดซอสซีอิ๊ว
650.-

图片只供参考。价格未包括服务费(堂食)与消费税。
PICTURES ARE FOR ILLUSTRATION PURPOSES ONLY. PRICES ARE SUBJECT TO SERVICE CHARGE 10% (DINE-IN) AND VAT 7%.
ภาพใช้เพื่อการโฆษณาเท่านั้น ราคายังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จ 10% (หากรับประทานในร้าน) และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

经典热炒 CLASSIC WOK DISH

F13

姜葱炒鱼片
Stir-fried Sliced Fish with
Ginger and Spring Onion
ปลาผัดขิงและต้นหอม
380.-

F14

豉椒炒鱼片
Stir-fried Sliced Fish with Black Bean Sauce
ปลาผัดซอสเต้าซี่
380.-

F15

宫保鸡柳
Stir-fried Gong Bao Chicken Fillet
ไก่กงเป่า
280.-

F16

豉椒鸡柳
Stir-fried Chicken Fillet with Black Bean Sauce
ไก่ผัดซอสเต้าซี่
280.-

F17

虾酱火腩豆腐煲
Braised Tofu with Shrimp Paste
and Pork Belly in Claypot
เต้าหู้ตุ๋นและหมูสามชั้นผัดกะปิอบหม้อดิน
380.-
香

F18

猪颈肉油麦菜煲
Wok-fried Tender Pork Collar with Lettuce in Claypot
คอหมูผัดผักกาดอบหม้อดิน
380.-

香 CHEF'S RECOMMENDATION
เชฟแนะนำ

MAY CONTAIN FISH BONE
อาจมีก้างปลา

CONTAINS PRAWN
มีส่วนผสมของกุ้ง

经典热炒 CLASSIC WOK DISH

F19

野菌焖豆腐
Braised Firm Tofu with Assorted Mushroom
เต้าหู้ผัดเห็ด
250.-

F20

蒜茸炒菠菜
Stir-fried Spinach with Minced Garlic
ผักปวยเล้งผัดกระเทียม
220.-

F21

清炒油麦菜
Stir-fried Local Lettuce
ผัดผักกาดคอส
220.-

F22

蒜茸炒西兰花
Stir-fried Broccoli with Minced Garlic
บรอคโคลีผัดกระเทียม
220.-

F23

蒜茸炒芥兰
Stir-fried Kai Lan with Minced Garlic
คะน้าผัดกระเทียม
220.-

F24

橄菜四季豆
Stir-fried French Bean with
Minced Pork and Preserved Olive
Vegetable (Contains Prawn)
ถั่วแขกผัดหมูสับฮ่องกง (มีส่วนผสมของกุ้ง)
250.-

F25

肉碎上汤金银蛋苋菜
Poached Chinese Spinach
with Trio Egg and Minced Pork
หมูสับผัดผักโขมกับไข่ 3 แบบ
250.-

图片只供参考。价格未包括服务费(堂食)与消费税。
PICTURES ARE FOR ILLUSTRATION PURPOSES ONLY. PRICES ARE SUBJECT TO SERVICE CHARGE 10% (DINE-IN) AND VAT 7%.
ภาพใช้เพื่อการโฆษณาเท่านั้น ราคายังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จ 10% (หากรับประทานในร้าน) และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

饭面 RICE & NOODLE

G1

虾仁炒饭
Shrimp Fried Rice
ข้าวผัดกุ้ง
300.-

G2

扬州炒饭
Yang Zhou Fried Rice (Contains Prawn)
ข้าวผัดหยางโจว (มีส่วนผสมของกุ้ง)
300.-

G3

咸鱼鸡粒炒饭
Fried Rice with Salted Fish and Diced Chicken
ข้าวผัดไก่ปลาเค็มสไตล์กวางตุ้ง
290.-

G4

干炒牛肉河
Wok-fried Hor Fun with Sliced Beef
ผัดซีอิ๊วเส้นใหญ่เนื้อสไตล์กวางตุ้ง
360.-

香 CHEF'S RECOMMENDATION เชฟแนะนำ

MAY CONTAIN FISH BONE อาจมีก้างปลา

CONTAINS PRAWN มีส่วนผสมของกุ้ง

饭面 RICE & NOODLE

G5

家乡炒面线
Wok-fried Traditional Hometown Vermicelli
(Contains Prawn)
เส้นหมี่ผัดสไตล์กวางตุ้ง (มีส่วนผสมของกุ้ง)
350.-

G6

虾籽焖伊面
Stewed Ee-Fu Noodle with Shrimp Roe
อีหมี่สไตล์กวางตุ้งผัดไข่กุ้ง
350.-

香

G7

干烧伊面
Stewed Ee-Fu Noodle
อีหมี่สไตล์กวางตุ้ง
350.-

G8

海鲜滑蛋河粉
Braised Hor Fun with Seafood and Scrambled Egg (Contains Prawn)
เส้นใหญ่ผัดไข่ข้นซีฟู้ดสไตล์กวางตุ้ง (มีส่วนผสมของกุ้ง)
380.-

图片只供参考。价格未包括服务费(堂食)与消费税。
PICTURES ARE FOR ILLUSTRATION PURPOSES ONLY. PRICES ARE SUBJECT TO SERVICE CHARGE 10% (DINE-IN) AND VAT 7%.
ภาพใช้เพื่อการโฆษณาเท่านั้น ราคายังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จ 10% (หากรับประทานในร้าน) และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

甜品 DESSERT

J1

杨枝甘露
Mango Purée with Sago and Pomelo
สาคูมะม่วงนมสดหน้าส้มโอ
140.-

J2

牛油果布丁
Avocado Pudding
พุดดิ้งอะโวคาโด
140.-
香

J3

芦荟酸柑梅子冻
Chilled Aloe Vera with Lime Juice and Sour Plum
ว่านหางจระเข้และบ๊วยดอง ในน้ำมะนาว
135.-
香

J4

银耳炖桃胶（热/冷）
Double-boiled Peach Resin (Hot/Cold)
ขนมน้ำตาดอกท้อ (ร้อน/เย็น)
160.-

香 CHEF'S RECOMMENDATION
เชฟแนะนำ

MAY CONTAIN FISH BONE
อาจมีก้างปลา

CONTAINS PRAWN
มีส่วนผสมของกุ้ง

饮品 BEVERAGE

K1	**至尊奶茶（热/冷）** Milk Tea (Hot/Cold) ชานม (ร้อน/เย็น)	**100.-** 每杯 Per Glass
K2	**鲜柠檬蜜糖水（热/冷）** Fresh Honey Lemon (Hot/Cold) น้ำผึ้งมะนาว (ร้อน/เย็น)	**100.-** 每杯 Per Glass
K3	**薏米水（热/冷）** Barley (Hot/Cold) บาร์เลย์ (ร้อน/เย็น)	**100.-** 每杯 Per Glass
K4	**港式冻柠茶** Ice Lemon Tea ชามะนาวเย็น	**100.-** 每杯 Per Glass
K5	**可乐** Coke โค้ก	**50.-** 每杯 Per can
K6	**零度可乐** Coke Zero โค้กซีโร่	**50.-** 每罐 Per can
K7	**雪碧** Sprite สไปร์ท	**50.-** 每罐 Per Can
K8	**王老吉** Wang Lao Ji Herbal Tea หวังเหล่าจี้	**60.-** 每罐 Per Can
K9	**冬瓜茶** Dong Gua Cha ชาฟัก ตงกวาฉา	**60.-** 每罐 Per Can
K10	**苹果汁** Apple Juice น้ำแอปเปิ้ล	**80.-** 每瓶 Per Glass
K11	**瓶装食用水** Bottled Drinking Water น้ำเปล่า	**30.-** 每瓶 Per Bottle
K12	**喜力啤酒** Heineken Beer เบียร์ไฮเนเก้น	**150.-** 每罐 Per Bottle
K13	**胜狮啤酒** Singha Beer เบียร์สิงห์	**150.-** 每罐 Per Bottle
K14	**糯米沱普洱茶** Glutinous Rice Pu-Erh Tea (Hot/Cold) ชาผูเอ่อร์ (ร้อน/เย็น)	**70.-** 每位 Per Person
K15	**菊普** Chrysanthemum (Hot/Cold) เก๊กฮวย (ร้อน/เย็น)	**70.-** 每位 Per Person

图片只供参考。价格未包括服务费(堂食)与消费税。
PICTURES ARE FOR ILLUSTRATION PURPOSES ONLY. PRICES ARE SUBJECT TO SERVICE CHARGE 10% (DINE-IN) AND VAT 7%.
ภาพใช้เพื่อการโฆษณาเท่านั้น ราคายังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จ 10% (หากรับประทานในร้าน) และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

PARADISE GROUP | 樂天餐飲集團

Creating New Dimensions of Dining Pleasure

Poised as a diners' paradise for Oriental cuisine, Paradise Group offers gourmet menus of exceptional value in a wide variety of restaurant concepts together with a catering arm.

Promising a sensorial experience with service from the heart, every concept immerses the diner in an atmosphere that captures the finer points of Chinese culture, particularly the finest from its rich array of culinary delights.

True to our mission to improve, enhance and create for our customers' ultimate experiential enjoyment, Paradise Group marries tradition with innovation - a match that is made in heaven.

Serving you from more than 100 restaurants globally across multiple dining concepts.

รังสรรค์มิติใหม่แห่งความสุขในการรับประทาน

Paradise Group สรวงสวรรค์แห่งนักทานอาหารตะวันออก พร้อมเสิร์ฟเมนูกูร์เมต์สุดพิเศษ มากมายให้คุณได้ลิ้มลอง ในรูปแบบของร้านอาหารหลากหลายที่พร้อมให้บริการแก่คุณ

มาร่วมสัมผัสประสบการณ์จากปลายลิ้น ด้วยบริการจากใจของเรา ใส่ใจกับทุกคอนเซปต์ ให้คุณได้ดื่มด่ำกับบรรยากาศที่รายล้อมไปด้วยวัฒนธรรมจีน โดยเฉพาะอย่างยิ่งสุดยอดอาหารรสเลิศ

หมุดหมายของเราคือการพัฒนา ปรับปรุง และรังสรรค์สิ่งต่างๆ เพื่อให้คุณลูกค้าทุกท่านได้ สัมผัสกับความรื่นรมย์จาก Paradise Group การผสมผสานราวสวรรค์บันดาล ระหว่างนวัตกรรมและวัฒนธรรมดั้งเดิม

เรามีร้านอาหารที่พร้อมให้บริการคุณมากกว่า 100 สาขาทั่วโลก ภายใต้คอนเซปต์หลากหลายของการรับประทานอาหาร"

Our Culinary Concepts

- 味之樓 TASTE PARADISE — Grandeur of Chinese Dining
- 潮樂軒 — Paradise Teochew Restaurant
- 樂天海鮮 SEAFOOD PARADISE — the seafood arena
- 美滋鍋 — Beauty in The Pot
- 樂天皇朝 PARADISE DYNASTY — LEGEND OF XIAO LONG BAO
- 樂天小香港 CANTON PARADISE — ESSENCE OF HONG KONG
- 樂天经典 PARADISE CLASSIC — 南洋风味·中菜经典
- LÈTEN — ASIAN CUISINE · XIAO LONG BAO
- 品樂鍋 Paradise Hotpot — 洪式个人小火锅
- ParaThai — AUTHENTIC THAI CUISINE
- 樂蝦拉面家 LE SHRIMP RAMEN
- 樂天 LeNu 私房面家 — CHEF WAI'S NOODLE BAR

paradisegp.com | paradisegrp | paradisegrpsg