

SIGNATURE DISHES (เมนูแนะนำ) 招牌

เป็ดปักกิ่ง 🦆

Peking Duck
北京烤鸭

แปะก๊วยคั่วเกลือ

Stir-fried Salted Ginkgo Nuts
盐炒银杏果

ข้าวผัดปลาเค็ม “เยียนหลง”

Fried Rice Salted Fish “Yan Long Style”
“宴龙风味” 招牌咸鱼炒饭

ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าเต้าหู้ปลา

Fried Noodle with Fish Fillet and Black Bean Sauce
豆豉鱼炒面

ไก่กรอบผัดพริกแห้งเสฉวน

Original “Szechuan Style” Stir-fried Crispy Chicken with Peanut and Spicy Sauce
“四川风味” 花生辣酱香酥鸡

ซุปรสฉวน

Hot and Sour Soup “Szechuan Style”
“四川风味” 酸辣汤

ซุปรสเผ็ดร้อน “เยียนหลง”

Spicy Pork Soup “Yan Long Style”
“宴龙风味” 招牌麻辣猪肉汤

แฮกิ้นกึ่ง

Deep-fried Prawns Rolls
油炸虾卷

พุทราจีนทอด

Deep-fried Mashed Chinese Plum Filled Pancake
油炸梅子泥煎饼

S

M

L

-

-

1,300

200

320

420

200

380

450

220

420

550

280

480

600

280

400

500

280

450

560

380

550

850

200

360

500

แฮกิ้นกึ่ง

Deep-Fried Prawns Rolls
油炸虾卷



เป็ดปักกิ่ง

Peking Duck
北京烤鸭



Please inform our team of any allergies or Dietary requirements so we can recommend suitable menu item
หากท่านแพ้อาหาร หรือต้องการอาหารเพื่อสุขภาพ กรุณาแจ้งพนักงานเพื่อนำรายการอาหารที่เหมาะสม

All Prices are in Thai baht and are subject to 10% service charge and applicable 7% government tax
消费价格需加收 10% 的服务费和 7% 税费

HORS D'OEUVRES (ออเดิร์ฟ) 前餐

	S	M	L
ผัดโหงวักวีย Stir-fried Prawns and Chicken with Cashew Nuts 大虾和鸡肉加坚果	280	450	590
ยำแมงกะพรุนน้ำมันงา Jellyfish with Sesame Oil Salad 海蜇配芝麻油沙拉	220	360	500
แปะก๊วยคั่วเกลือ Stir-fried Salted Ginkgo Nuts 盐炒银杏果	200	320	420
ออเดิร์ฟร้อน 2 อย่าง (กระเพาะปลาผัดแห้ง-หอยจ๊อ) Combination of Stir-fried Fish Maw and Deep-fried Crab Rolls 炒鱼肚，炸蟹球	300	480	600
กระเพาะปลาผัดแห้ง Stir-fried Fish Maw with Bean Sprouts and Egg 蛋炒鱼肚配豆芽	300	480	600

SOUPS (ซุ๊ป) 汤类

ซุ๊ปทะเลฮ่องกง Seafood Soup “Hong Kong Style” “港式风味道” 海鲜汤	280	450	500
ซุ๊ปเสฉวน Hot and Sour Soup “Szechuan Style” “四川风味” 酸辣汤	280	400	500
ซุ๊ปกระเพาะปลาน้ำแดงเนื้อปู Double Boiled Fish Maw with Crab Meat Soup 蟹肉炖鱼肚汤	350	500	700
ซุ๊ปเห่อไผ่น้ำแดงเนื้อปู Double Boiled Bamboo Mushroom with Crab Meat Soup 蟹肉炖竹笋汤	350	500	700
ซุ๊ปหมูเผ็ดร้อน “เยียนหลง” Spicy Pork Soup “Yan Long Style” “宴龙风味” 麻辣猪肉汤	280	450	560
ซุ๊ปเห็ดหอมกระเพาะปลาสดน้ำใส Fresh Fish Maw Soup with Black Mushroom 新鲜鱼肚香菇汤	350	550	700
ซุ๊ปเห่อไผ่กังปวยเห็ดหอมน้ำแดง Braised Bamboo Mushroom with Dried Scallop and Black Mushroom 干贝香菇炖竹笋汤	390	650	890
ซุ๊ปรังนกเนื้อปู Hot Bird's Nest with Crab Meat Soup 热燕窝蟹肉汤	950	1,450	1,850

Please inform our team of any allergies or Dietary requirements so we can recommend suitable menu item
หากท่านแพ้อาหาร หรือต้องการอาหารเพื่อสุขภาพ กรุณาแจ้งพนักงานเพื่อนำรายการอาหารที่เหมาะสม

All Prices are in Thai baht and are subject to 10% service charge and applicable 7% government tax
消费价格需加收 10% 的服务费和 7% 税费

YAN LONG SUPERIOR SOUPS

(ซุปพิเศษตำรับเยียนหลง) 燕龙上品汤类

	S	M	L
ซุปรังมรกต Emerald Prawn Soup 翡翠鲜虾羹	350	550	900
เกี๊ยวน้ำกุ้ง Shrimp Wonton Soup 鲜虾云吞汤	350	550	900
ซุปรังไผ่จักรพรรดิ Emperor Bamboo Mushroom Soup 竹笙帝皇羹	1,000	1,400	2,000
ซุปรังสมุทร Supreme Seafood Soup 海皇羹	1,200	1,800	2,500
ซุปรังหอยเห็ดหอม Abalone and Shiitake Mushroom Soup 鲍鱼香菇羹	2,200	3,500	5,000

SEA CUCUMBER (ปลิงทะเล) 海参

ปลิงทะเลผัดกะเพรากรอบ Stir-fried Sea Cucumber with Crispy Hot Basil Leaves 脆罗勒叶炒海参	450	650	1,150
ปลิงทะเลเห็ดหอมน้ำแดง Braised Sea Cucumber and Black Mushroom in Brown Sauce 棕酱炖海参和香菇	450	650	1,150
ปลิงทะเลยัดไส้กุ้งสาหร่าย Braised Sea Cucumber Stuffed with Minced Prawn and Seaweed 炖海参包海带虾肉	550	950	1,350
ปลิงทะเล 3 เซียนอบหม้อดิน Braised Sea Cucumber with Fish Maw and Black Mushroom in Brown Sauce in Clay Pot 棕酱炖海参和鱼肚香菇	350	850	1,250

ABALONES (เป๋าฮื้อ) 鲍鱼

เป๋าฮื้อผัดกาดแก้วน้ำมันหอย Stir-fried Abalones with Iceberg Lettuce in Oyster Sauce 蚝油卷心莴苣炒鲍鱼	1,150	2,000	3,600
เป๋าฮื้อก้านเขียวน้ำมันหอย Stir-fried Kale with Pan-fried Abalones and Oyster Sauce 蚝油甘蓝炒鲍鱼	1,450	2,800	4,200
เป๋าฮื้อคาน้ำเห็ดหอมน้ำแดง Pan-fried Abalones and Kale, Black Mushroom in Brown Sauce 棕酱芥蓝蘑菇煎鲍鱼	1,450	2,800	4,200

Please inform our team of any allergies or Dietary requirements so we can recommend suitable menu item
หากท่านแพ้อาหาร หรือต้องการอาหารเพื่อสุขภาพ กรุณาแจ้งพนักงานเพื่อนำรายการอาหารที่เหมาะสม

All Prices are in Thai baht and are subject to 10% service charge and applicable 7% government tax
消费价格需加收 10% 的服务费和 7% 税费

SCALLOP (หอยเชลล์) 扇贝

	S	M	L
หอยเชลล์ยัดไส้เผือกทอด Fried Scallops Stuffed with Taro 炸扇贝包香芋	500	800	1,200
หอยเชลล์ผัดเต้าหู้ Stir-Fried Scallops with Black Bean Sauce 豆豉炒扇贝	500	800	1,200
หอยเชลล์ผัดบรอกโคลี Stir-Fried Scallops with Broccoli 西兰花炒扇贝	500	800	1,200
หอยเชลล์ยัดไส้กุ้งทอด Fried Scallop Stuffed with Minced Prawns 炸扇贝包碎虾	580	900	1,400
หอยเชลล์ผัดซอส XO Stir-fried Scallops with XO Sauce XO 酱炒扇贝	650	1,100	1,500

SEA ASPARAGUS (หน่อไม้ทะเล) 海芦笋

หน่อไม้ทะเลผัดบรอกโคลี Stir-fried Sea Asparagus with Broccoli 西兰花炒海芦笋	390	790	900
หน่อไม้ทะเลผัดหน่อไม้ฝรั่งสด Stir-fried Sea Asparagus with Fresh Asparagus tip 炒海芦笋和芦笋尖	390	790	900
หน่อไม้ทะเลเห็ดหอมเจียนน้ำมันหอย Stir-fried Sea Asparagus with Oyster Sauce 蚝油炒海芦笋	390	790	900
หน่อไม้ทะเลเห็ดหอมน้ำแดง Sautéed Sea Asparagus and Black Mushroom in Brown Sauce 棕酱炒海芦笋和香菇	390	790	900

หอยเชลล์ยัดไส้เผือกทอด
Fried Scallops Stuffed with Taro
炸扇贝包香芋



Please inform our team of any allergies or Dietary requirements so we can recommend suitable menu item
หากท่านแพ้อาหาร หรือต้องการอาหารเพื่อสุขภาพ กรุณาแจ้งพนักงานเพื่อนำรายการอาหารที่เหมาะสม

All Prices are in Thai baht and are subject to 10% service charge and applicable 7% government tax
消费价格需加收 10% 的服务费和 7% 税费

CRAB (ปู) 蟹肉

	S	M	L
ปูนิ่มทอดกระเทียมพริกไทย Deep-fried Soft-Shell Crab with Garlic and Pepper 蒜椒炸软壳蟹	350	650	850
ปูนิ่มผัดผงกะหรี่ Stir-fried Soft-Shell Crab with Curry Powder 咖喱炒软壳蟹	350	650	850
ปูนิ่มเจียนน้ำมันหอย Stir-fried Soft-Shell Crab with Oyster Sauce 蚝油炒软壳蟹	350	650	850
เนื้อปูผัดแห้ง Stir-fried Crab Meat 爆炒蟹肉	350	650	850

FISH (ปลา) 鱼

เนื้อปลากะพงแดง Red Snapper Fillet [Cooking of Your Choice] 红鲷鱼片（根据您选择的口味烹饪）	300	550	750
ปลากะพงขาว (ตัว) Sea Bass [Whole Fish Cook of Your Choice] 海鲈鱼（根据您选择的口味烹饪）	100 Baht / 100 grams 100 泰铢 / 100 克		
ปลาเก๋า (ตัว) Garoupa [Whole Fish Cook of Your Choice] 石斑鱼（根据您选择的口味烹饪）	140 Baht / 100 grams 140 泰铢 / 100 克		
ปลาเก๋าแดงจุดฟ้า (กุดสลาด) (สั่งล่วงหน้า 1-3 วัน) Spotted Garoupa [Whole Fish Cook of Your Choice] [Pre-order 1-3 days in advance] 斑点石斑鱼（需提前 1-3 天预定）	350 Baht / 100 grams 350 泰铢 / 100 克		
ปลาเต้าเต๋ย (สั่งล่วงหน้า 1-3 วัน) Chinese silver pomfret [Whole Fish Cook of Your Choice] [Pre-order 1-3 days in advance] 灰鲳鱼（根据您选择的口味烹饪）（需提前 1-3 天预定）	350 Baht / 100 grams 350 泰铢 / 100 克		

*เลือกปรุงได้ตามสั่ง / Cooking Styles / 您选择的烹饪方式：

ทอดราดพริก

Deep- fried with Sweet Chili
甜辣酱炸

ทอดหรือนึ่งดำซี

Deep-fried or Steamed
with Black Bean Sauce
豆豉酱油炸或清蒸

นึ่งบัว

Steamed with Plum Sauce
梅子酱蒸

นึ่งพริกมะนาว

Steamed with Chili, Garlic,
Lime Juice and Soya Sauce
用辣椒，大蒜，青柠汁和酱油蒸

นึ่งซีอิ้ว

Steamed with Soya Sauce
酱油蒸

ทอดน้ำแดง

Deep-fried with Brown Sauce
油炸棕酱

Please inform our team of any allergies or Dietary requirements so we can recommend suitable menu item
หากท่านแพ้อาหาร หรือต้องการอาหารเพื่อสุขภาพ กรุณาแจ้งพนักงานเพื่อนำรายการอาหารที่เหมาะสม

All Prices are in Thai baht and are subject to 10% service charge and applicable 7% government tax
消费价格需加收 10% 的服务费和 7% 税费

PRAWNS (กุ้ง) 虾

	S	M	L
กุ้งผัดแปะก๊วย Stir-fried Prawns with Ginkgo Nuts 银杏果炒虾	250	390	590
แฮ่กิ้นกุ้ง Deep-fried Prawn Rolls 油炸虾卷	380	550	850
กุ้งเจียนน้ำมันหอย Pan-fried Prawns with Oyster Sauce 蚝油煎虾	390	600	850
กุ้งนึ่งกระเทียมโทน Steamed Prawns with Whole Baby Garlic 蒜蓉蒸虾	390	600	850
กุ้งสิงคโปร์ Pan-fried Prawns "Singapore Style" “新加坡风味” 煎虾	390	600	850
กุ้งผัดพริกเกลือ Stir-fried Salted Prawns and Chili 盐焗大虾	390	600	850
กุ้งผัดซอส XO Stir-fried Prawns with XO Sauce XO 酱炒虾	420	650	900
ทอดมันกุ้ง Deep-fried Minced Prawn Pancakes 炸虾仁煎饼	380	620	850



กุ้งสิงคโปร์
 Pan-fried Prawns "Singapore Style"
 “新加坡风味” 煎虾

กุ้งผัดพริกเกลือ
 Stir-fried Salted Prawns and Chili
 盐焗大虾



Please inform our team of any allergies or Dietary requirements so we can recommend suitable menu item
 หากท่านแพ้อาหาร หรือต้องการอาหารเพื่อสุขภาพ กรุณาแจ้งพนักงานเพื่อแนะนำรายการอาหารที่เหมาะสม

All Prices are in Thai baht and are subject to 10% service charge and applicable 7% government tax
 消费价格需加收 10% 的服务费和 7% 税费

PORK (หมู) 猪肉

หมูเปรี้ยวหวาน

Stir-fried Pork with Sweet and Sour Sauce

酸甜咕咾肉

S	M	L
300	450	550

หมูผัดพริกไทยดำ

Stir-fried Pork with Black Pepper

黑胡椒叉烧

300	450	550
-----	-----	-----

ซี่โครงหมูอบเบจิง

Deep-fried Pork Ribs "Beijing Style"

“北京风味” 炸排骨

300	450	550
-----	-----	-----

BEEF (เนื้อ) 牛肉

เนื้อผัดไข่ฟู

Stir-fried Beef Tenderloin with Eggs

鸡蛋炒里脊牛肉

300	450	750
-----	-----	-----

เนื้อผัดสายรุ้ง

Stir-fried Beef with Sweet Pepper and Black Mushroom

甜椒香菇炒牛肉

300	450	750
-----	-----	-----

เนื้อผัดน้ำมันหอย

Stir-fried Beef with Oyster Sauce

蚝油炒牛肉

300	450	750
-----	-----	-----

เนื้อสันห่องกง

Fillet of Beef "Hong Kong Style"

“香港风味” 牛肉片

400	560	790
-----	-----	-----

เนื้อสันห่องกง

Fillet of Beef "Hong Kong Style"

“香港风味” 牛肉片

หมูแดงซอสน้ำผึ้ง

Honey BBQ Pork

蜂蜜酱叉烧



Please inform our team of any allergies or Dietary requirements so we can recommend suitable menu item
หากท่านแพ้อาหาร หรือต้องการอาหารเพื่อสุขภาพ กรุณาแจ้งพนักงานเพื่อนำรายการอาหารที่เหมาะสม

All Prices are in Thai baht and are subject to 10% service charge and applicable 7% government tax

消费价格需加收 10% 的服务费和 7% 税费

CHICKEN (ไก่) 鸡

	S	M	L
ไก้กึเลนตันหยก Steamed Young Chicken with Kale in Brown Sauce 棕酱清蒸芥蓝鸡肉	280	450	600
ไก้กรอบผัดพริกแห้งเสฉวน Original Szechuan Style Stir-fried Crispy Chicken with Peanuts and Spicy Sauce “四川风味” 花生辣酱香酥鸡	280	480	600
ไก้สรวรรค้มันปู Fried Chicken Stuffed with Minced Prawn in Crab Meat Sauce 蟹肉酱炒鸡肉包虾	400	750	950
ไก้ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ Stir-fried Chicken Breast with Cashew Nuts 鸡胸肉炒腰果	280	450	600

DUCK (เป็ด) 鸭

เป็ดน้ำแดงยอดผัก Pan-fried Duck and Vegetables in Brown Sauce 棕酱煎鸭肉配时蔬	300	480	600
เป็ดซอสมะนาว Deep-fried Duck with Lemon Sauce 柠檬酱炸鸭肉	300	480	600
เป็ดยัดไส้เผือกทอด Deep-fried Duck Stuffed with Taro 煎鸭肉包香芋	300	480	600
เป็ดปักกิ่ง Peking Duck 北京烤鸭			1,300

เป็ดซอสมะนาว
 Deep Fried Duck
 with Lemon Sauce
 柠檬酱炸鸭肉



Please inform our team of any allergies or Dietary requirements so we can recommend suitable menu item
 หากท่านแพ้อาหาร หรือต้องการอาหารเพื่อสุขภาพ กรุณาแจ้งพนักงานเพื่อแนะนำรายการอาหารที่เหมาะสม

All Prices are in Thai baht and are subject to 10% service charge and applicable 7% government tax
 消费价格需加收 10% 的服务费和 7% 税费

BARBECUE (บาร์บีคิว) 燒烤

	S	M	L
เป็ดปักกิ่ง Peking Duck 北京烤鸭	-	-	1,300
เป็ดย่างฮ่องกง  Roasted Duck "Hong Kong Style" 港式烧鸭	300	450	600
หมูกรอบ “เยียนหลง”  Crispy Pork Belly "Yan Long Style" 脆皮五花肉 “宴龙风味”	350	490	600
หมูแดงซอสน้ำผึ้ง BBQ Pork with Honey Sauce 蜜汁叉烧	350	490	600
หมูหันฮ่องกง (ต้องสั่งล่วงหน้า 1-3 วัน)  BBQ suckling pig [Pre-order 1-3 Days in Advance] 香港烤乳猪 (提前 1-3 天预订)	-	-	3,800
ออเดิร์ฟย่างรวมมิตร (เป็ดย่าง, หมูแดง, หมูกรอบ) Hot Hors d'Oeuvres Combination 'Roasted Duck, BBQ Pork, Crispy Pork Belly' ‘烤鸭 , 叉烧 , 脆皮五花肉’	-	690	980



หมูกรอบ “เยียนหลง”
 Crispy Pork Belly "Yan Long Style"
 脆皮五花肉 “宴龙风味”



หมูหันฮ่องกง
 Barbecued suckling pig
 香港烤乳猪

Please inform our team of any allergies or Dietary requirements so we can recommend suitable menu item
 หากท่านแพ้อาหาร หรือต้องการอาหารเพื่อสุขภาพ กรุณาแจ้งพนักงานเพื่อนำรายการอาหารที่เหมาะสม

All Prices are in Thai baht and are subject to 10% service charge and applicable 7% government tax
 消费价格需加收 10% 的服务费和 7% 税费

VEGETABLES (ผัก) 时蔬

	S	M	L
ผักได้วันเห็ดหอมน้ำแดง Sautéed Taiwan Lettuce and Black Mushroom in Brown Sauce 棕酱炒台湾生菜香菇	200	350	450
คะน้าฮ่องกงผัดกระเทียม Stir-fried Kale with Garlic "Hong Kong Style" “香港风味” 蒜蓉炒芥蓝	200	350	450
ผักได้วันผัดกระเทียม Stir-fried Taiwan Lettuce with Garlic 蒜蓉炒台湾生菜	200	350	450
ผักสี่สหายราดหน้ากังปวย Sautéed Four Vegetables in Brown Sauce 棕酱炒时蔬	250	380	500
ผัดกาดแก้วราดหน้าเนื้อปู Sautéed Iceberg Lettuce with Crab Meat Sauce 蟹肉酱炒生菜	250	380	500
ผัดมะเจียวหมูสับ Stir Fried Eggplant Chinese Style 茄子炒猪肉	200	350	450
มะเจียวผัดเต้าหู้หมูสับ Stir Fried Eggplant With Minced Pork In Black Bean Sauce 猪肉末茄子煎豆腐	250	380	500

BEAN CURD (เต้าหู้) 豆腐

เต้าหู้น้ำแดง Braised Bean Curd in Brown Sauce 棕酱炖豆腐	220	350	450
เต้าหู้น้ำแดงสามแซ่ Braised Bean Curd with Black Mushroom 蘑菇炖豆腐	220	350	450
หมาโหม่วโตวฟู Pan-fried Bean Curd with Minced Pork "Szechuan Style" “四川风味” 碎肉煎豆腐	280	400	500
เต้าหู้ฮ่องเต้ Fried Bean Curd Stuffed with Minced Prawn in Brown Sauce 棕酱炒碎虾豆腐	380	550	800
เต้าหู้ยัดไส้กุ้งอบหม้อดิน Braised Bean Curd Stuffed with Minced Prawn in Clay Pot 砂锅炖碎虾豆腐	380	550	800
เต้าหู้ยัดไส้กุ้งนึ่ง Steamed Bean Curd Stuffed with Minced Prawn in Brown Sauce 棕酱碎虾蒸豆腐	380	550	800

Please inform our team of any allergies or Dietary requirements so we can recommend suitable menu item
หากท่านแพ้อาหาร หรือต้องการอาหารเพื่อสุขภาพ กรุณาแจ้งพนักงานเพื่อแนะนำรายการอาหารที่เหมาะสม

All Prices are in Thai baht and are subject to 10% service charge and applicable 7% government tax

消费价格需加收 10% 的服务费和 7% 税费

RICE AND NOODLES (ข้าวและบะหมี่) 米饭和面条

	S	M	L
เส้นหมี่ราดหน้าหมู่มุ่ม Crispy Noodles with Marinated Pork in Gravy Sauce 猪肉炒面	200	340	450
โกยซีหมีไก่เส้น Fried Noodle with Chicken and Chinese Black Mushrooms in Gravy Sauce 鸡肉香菇炒面配浓汁	200	340	450
บะหมี่ผัดแห้งหมูแดง จิง ต้นหอม Fried Noodles with BBQ Pork, Spring Onion and Ginger 葱姜叉烧炒面	200	340	450
บะหมี่อีฟูผัดแห้งเนื้อปูแฮมยูนนาน Fried E-Fu Noodles with Crab Meat and Yunnan Ham 蟹肉火腿炒伊面	220	390	550
บะหมี่แห้งหมูแดงเนื้อปู Egg Noodles with BBQ Pork and Crab Meat 叉烧蟹肉炒面	220	390	550
บะหมี่ผัดชกเกียน Fried Noodles with BBQ Pork and Shrimps "Hokkien Style" 叉烧福建炒面	220	390	550
ก้วยเตี๋ยราดหน้าทะเลฮ่องกง Fried Noodle with Seafood "Hong Kong Style" “香港风味” 海鲜炒面	220	400	550
ก้วยเตี๋ยราดหน้าเต้าซี่ปลา Fried Noodles with Fish Fillet and Black Bean in Gravy Sauce 豆豉鱼炒面	220	420	550
ข้าวผัดหยางโจว Fried Rice "Yang Chow Style" 扬州炒饭	200	340	450
ข้าวผัดปลาเค็ม “เยียนหลง” Fried Rice Salted Fish "Yan Long Style" 咸鱼炒饭 “宴龙风味”	200	380	450
ข้าวผัดปู Fried Rice with Crab Meat 蟹肉炒饭	220	390	550
ข้าวผัดซีฟู้ด Fried Rice with Seafood 海鲜炒饭	220	390	550



ข้าวผัดหยางโจว

Fried Rice "Yang Chow Style"
扬州炒饭

บะหมี่อีฟูผัดแห้งเนื้อปูแฮมยูนนาน
Fried E-Fu Noodle with Crab Meat
and Yunnan Ham
蟹肉火腿炒伊面



Please inform our team of any allergies or Dietary requirements so we can recommend suitable menu item
หากท่านแพ้อาหาร หรือต้องการอาหารเพื่อสุขภาพ กรุณาแจ้งพนักงานเพื่อนำรายการอาหารที่เหมาะสม

All Prices are in Thai baht and are subject to 10% service charge and applicable 7% government tax
消费价格需加收 10% 的服务费和 7% 税费

DESSERT (ขนมหวาน) 甜点

	S	M	L
ผลไม้รวม Assorted Fresh Fruits 什锦鲜果	180	300	400
เต้าหู้เย็นฟรุตสลัด Cold Tofu with Fruit Salad 豆花水果沙拉	180	300	400
เผือกหิมะ Snow Taro 雪花芋头	180	300	400
พุทราจีนทอด Deep-fried Chinese Plum Filled Pancake 油炸梅子泥煎饼	200	360	500
แปะก๊วยนมสด Hot or Cold Ginkgo Nuts in Syrup and Fresh Milk 热/冰银杏果汁	200	350	500
ถั่วแดงบดนมสด Hot Red Bean in Fresh Milk 热红豆鲜牛奶	200	350	500
รังนกร้อน Hot Bird's Nest in Rock Sugar Syrup 冰糖炖燕窝 (热)	400 (Per Cup)		
โอวหนี่แปะก๊วย Sticky Rice And Taro With Ginkgo In Sweet Syrup 芋泥白果	250	350	500
บัวลอยงาดำน้ำจิง (ร้อน) Hot Black Sesame Dumpling in Ginger Syrup 姜茶黑芝麻汤圆 (热)	200	300	450



รังนกร้อน
Hot Bird's Nest in Rock Sugar Syrup
冰糖炖燕窝 (热)

Please inform our team of any allergies or Dietary requirements so we can recommend suitable menu item
หากท่านแพ้อาหาร หรือต้องการอาหารเพื่อสุขภาพ กรุณาแจ้งพนักงานเพื่อแนะนำรายการอาหารที่เหมาะสม

All Prices are in Thai baht and are subject to 10% service charge and applicable 7% government tax
消费价格需加收 10% 的服务费和 7% 税费

3 WAYS

SIGNATURE PEKING DUCK

สามผัส 3 เมนูในหนึ่งเดียว

WAY 1

CRISPY DUCK SKIN

Served with pancakes
& condiments

หนังเป็ดกรอบ
เสิร์ฟพร้อมแป้ง
และเครื่องเคียง



WAY 2 & 3

CUSTOMIZE YOUR DUCK MEAT

Choose any 2 dishes from our chef's selection

เลือกเมนูเนื้อเป็ด 2 รายการ ตามความชอบ



เนื้อเป็ดผัดซอสเปรี้ยวหวาน

Fried Duck with Sweet
& Sour Sauce



เนื้อเป็ดทอดกระเทียมพริกไทย

Fried Duck with Garlic
and Pepper



เนื้อเป็ดตัวพริกเกลือ

Salt and Chili Duck



เนื้อเป็ดผัดพริกแห้งเสฉวน

Spicy Szechuan Style Duck



เนื้อเป็ดต้มเกี๊ยมฉ่าย

Duck Soup with Pickled
Mustard Greens



เมี่ยงเป็ด

Minced Duck Served
with Iceberg Lettuce



Perfect for
2-4 guests

เหมาะสำหรับ 2-4 ท่าน

READY TO
SERVE DAILY

YAN LONG An Authentic Chinese Restaurant

1st FLOOR, Royal Phuket City Hotel | Open Daily: 11.00 - 22.00 hrs

 Yan Long - An Authentic Chinese Restaurant  YanLongPhuket  YanLong



YAN LONG

เปิดปักกิ่ง เนื้อเป็ดเลือกปรุงได้ 2 รายการ
PEKING DUCK CHOOSE ANY 2 DUCK MEAT DISHES

1. เนื้อเป็ดซอสเปรี้ยวหวาน

Fried Duck Meat with Sweet & Sour Sauce

2. เนื้อเป็ดทอดกระเทียมพริกไทย

Fried Duck Meat with Garlic and Pepper

3. เนื้อเป็ดผัดถั่วงอก

Stir-Fried Duck Meat with Bean Sprouts

4. เนื้อเป็ดต้มเกี๊ยมฉ่าย

Duck Meat Soup with Pickled Mustard Greens

5. เนื้อเป็ดผัดเต้าซี่

Fried Duck Meat with Black Bean Sauce

6. เมี่ยงเป็ด

Fried Minced Duck Meat Served with Iceberg Lettuce

7. เนื้อเป็ดคั่วพริกเกลือ

Duck Meat Salted and Chili

8. เนื้อเป็ดผัดพริกแห้งเสฉวน

Spicy Szechuan Style Duck

9. เนื้อเป็ดผัดพริกไทยดำ

Duck Meat with Black Pepper Sauce

10. เนื้อเป็ดผัดพริกเผา

Duck Meat with Chili Paste



YAN LONG

点
心
菜
单

DIM SUM MENU



YAN LONG An Authentic Chinese Restaurant

1st Floor, Royal Phuket City Hotel | Open Daily: 11.00 - 22.00 hrs.



 Yan Long - An Authentic Chinese Restaurant

 YanLongPhuket

 061 172 9697

PREMIUM DIM SUM



Recommended menu

CHEF'S SIGNATURE

ขนมจีบเป๋าฮื้อหนึ่ง  **500**
Abalone Shumai /จิ้น /pc
Signature open-top dumpling crowned with a whole premium abalone – the chef's finest creation

PREMIUM

ขนมจีบหอยเชลล์ **200**
Scallop Shumai
Delicate pork and shrimp dumpling topped with a hand-selected Japanese scallop

ขนมจีบกุ้งซอส XO **200**
Shrimp Shumai with XO Sauce
Premium shrimp shumai elevated with house-made XO sauce – bold, umami and refined

BESTSELLER

ขนมจีบกุ้ง  **180**
Shrimp Shumai
Plump whole prawns with seasoned pork, wrapped in delicate steamed pastry

ซะเก๋า  **180**
Har Gow – Crystal Shrimp Dumpling
Classic Cantonese translucent dumpling filled with plump, fresh shrimp – a timeless signature

CLASSIC

ขนมจีบปู **140**
Steamed Minced Pork, Shrimp & Crab Shumai
A luxurious blend of pork, shrimp and crabmeat in rich brown sauce

ผัสนโก **140**
Chaozhou Fun Guo
Steamed minced pork and shrimp in a silken Chaozhou-style pleated wrapper

เกี๊ยวกุ้งกระเทียม **140**
Steamed Prawn Wonton with Garlic
Tender prawn wonton bathed in aromatic garlic oil – fragrant and irresistible

ปูอัดไส้กุ้ง **140**
Steamed Crab Sticks with Minced Prawns
Premium crab sticks paired with seasoned prawn filling – elegant and light

บรอกโคลีไส้กุ้ง **140**
Steamed Broccoli with Minced Prawns
Tender prawn filling nestled in crisp broccoli, gently steamed to perfection



นึ่ง

STEAMED DIM SUM



Recommended menu

ชาลาเปาไส้ครีม

Steamed Custard Cream Bun

Fluffy steamed bun filled with warm, silky salted egg custard cream

85

ชาลาเปาไส้หมูแดง



Steamed Barbecued Pork Bun

Soft cloud-like bun generously filled with sweet-savoury glazed char siu pork

85

ซี่โครงหมูนึ่งเต้าซี่

Steamed Spare Ribs with Black Bean Sauce

Tender pork ribs slow-steamed with aromatic fermented black bean sauce

85

ตีนไก่หนึ่งเต้าซี่



Steamed Chicken Feet with Black Bean Sauce

Braised and steamed chicken feet, gelatinous and richly coated in black bean sauce

85

ลูกชิ้นปลาภูเก็ต

Phuket-Style Steamed Fish Balls with Seafood Sauce

Hand-rolled fish balls Phuket-style, delicately steamed and served with house seafood sauce

85

เห็ดหอมยัดไส้หมู

Steamed Black Mushrooms with Minced Pork

Whole black mushroom caps stuffed with seasoned minced pork – earthy and wholesome

85

กระเพาะปลาต้มน้ำหมู

Steamed Fish Maw with Minced Pork

Prized fish maw gently filled with seasoned pork – a traditional delicacy

85

ไข่เค็มยัดไส้หมู

Steamed Salted Egg with Minced Pork

Rich salted egg stuffed with flavourful minced pork – comforting and satisfying

85

สาหร่ายยัดไส้หมู

Steamed Seaweed with Minced Pork

Silky seaweed rolls encasing seasoned minced pork – a subtle oceanic flavour

85

จมนมจีบหมู



Pork Shumai

Classic steamed pork shumai with a tender, juicy centre – a beloved favourite

110

กุ้งสวรรค์

Steamed Phoenix Tail Prawn

Whole prawn steamed with tail upright, delicately seasoned and served with house ginger soy

200



Prices are in Thai Baht
and subject to 10% service charge and 7% VAT

ทอด DEEP-FRIED DIM SUM



Recommended menu

ซาลาเปาไส้หมูแดงทอด 85

Deep-Fried Barbecued Pork Bun
Golden-fried bun with a shatteringly crisp exterior and sweet char siu filling

ซาลาเปาไส้ครีมทอด 85

Deep-Fried Custard Cream Bun
Crispy fried bun oozing with warm salted egg custard – indulgent and golden

โปเปี้ยะทอด 85

Deep-Fried Spring Rolls with Pork & Chinese Sausage
Crisp golden spring rolls filled with seasoned pork and fragrant Chinese sausage

เกี้ยวกุ้งทอด 85

Deep-Fried Prawn Wontons
Crunchy golden wontons packed with plump, seasoned whole prawns

เฟือกทอด 85

Deep-Fried Taro Puff
Feathery crisp taro crust encasing a savoury pork and mushroom filling

ขนมปังสอดไส้ครีมทอด 85

Deep-Fried Bread Stuffed with Custard Cream
Pillowy fried bread with a luxuriously smooth creamy custard filling

ลูกชิ้นหมูทอด 85

Deep-Fried Pork Balls
Seasoned pork meatballs with a golden crust – tender, flavourful and satisfying

ปูจ๊อ 120

Deep-Fried Crab Meat Rolls
Elegant crab meat rolls wrapped and fried to a perfect burnished gold

ฟองเต้าหู้ยัดไส้กุ้ง 120

Deep-Fried Bean Curd Skin Rolls with Shrimp
Delicate tofu skin rolls filled with whole shrimp, fried to a light crisp

ลูกชิ้นกุ้งทอด 140

Deep-Fried Shrimp Balls
Juicy whole shrimp coated in a light, airy batter – crispy outside, juicy inside

ของหวาน DESSERT DIM SUM

ขนมเฟือกเกล็ดมังกร 150

Deep-Fried Taro with Melon Seeds

นมสดทอด 150

Deep-Fried Fresh Milk
Chilled fresh milk custard, lightly coated and fried to a delicate golden crisp – cool within, warm without

ก้วยเตี่ยวหลอด CHEUNG FUN

ก้วยเตี่ยวหลอดกุ้งกรอบ 280

Cheung Fun with Crispy Prawns
Silken rice noodle rolls cradling crispy whole prawns, drizzled with house-made sweet soy sauce – light and addictive

ก้วยเตี่ยวหลอดหมูแดงกรอบ 280

Cheung Fun with Crispy Char Siu
Translucent rice noodle rolls wrapped around house-glazed char siu – sweet, savoury and delicately silky

Prices are in Thai Baht
and subject to 10% service
charge and 7% VAT

Version 1 26/06/16

