



SIGNATURE FOOD (ซิกเนเจอร์)


	S	M	L
เปิดปากกึ่ง	-	-	1,250
BBQ.Peking Duck			
แฮ่กึ่งกึ่ง	300	450	700
Deep Fried Prawns Rolls			
ข้าวผัดปลาเค็ม	180	300	450
Fried Rice Salted Fish			
ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าเต้าซี่ปลา	200	350	500
Fried Noodle with Fish Fillet and Black Bean Sauce			
ซุปร้อน "เยียนหลง"	300	450	700
Spicy and testy pork soup "Yan Long" style			
ไก่กรอบผัดพริกแห้ง เสนวน	250	450	600
Original "Sechuan" style stir-fried crispy chicken with peanut and spicy sauce			
พุดราจีนทอด	150	300	450
Deep Fried Mashed Chinese Plum Pancake			

HORS D'OEUVRES (ออร์เดิร์ฟ)

ออร์เดิร์ฟร้อน 3 อย่าง	250	450	650
Hot Hors D'Oeuvres Three Kinds			
แปะก๋วยคั่วเกลือ	150	250	350
Stir Fried Gingo Nat with Salted			

SOUP (ซุปร)

ซุปร	250	400	600
Sour and Peppes Soup "Szechuan Style"			
ซุปรเพาะปลาน้ำแดงเหื่อไผ่เนื่อปู	250	400	600
Braised Fish Maw with Crab Meat Soup			
ซุปรืดหอมกระเพาะปลาสด		500	800
Clear Soup Fresh Fish Maw with Black Mushroom			





SOUP (ซูป)

	S	M	L
ซูปรังนกเนื้อปู	650	1,050	1,800
Hot Bird's Nest with Crab Meat Soup			
ซูปเหี่ยวไผ่เนื้อปู	300	450	650
Braised Bamboo Pith with Crab Meat Soup			
ซูปเหี่ยวไผ่กั้งปวยเห็ดหอม	450	600	900
Braised Bamboo Pith with Dried Scallop and Black Mushroom			

SHARK'S FIN (หูฉลาม)

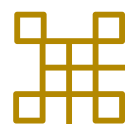
ซูปหูฉลามน้ำใสกั้งปวย	500	1,800	3,000
Braised Shark's Fin Soup with Dried Scallops			
ซูปหูฉลามฮ่องเต้	500	1,800	3,000
.....			
ซูปหูฉลามน้ำแดงเนื้อปูก้อน	550	1,800	3,000
Braised Superior Shark's Fin with Crab Meat			

ABALONES (เป๋าฮื้อ)

เป๋าฮื้อก้อนเจียนน้ำมันหอย	900	1,800	3,500
Pan Fried Abalone with Oyster Sauce			
เป๋าฮื้อคะน้ำเห็ดหอมน้ำแดง	900	1,800	3,500
Pan Fried Abalone and Kale , Black Mushroom in Oyster Sauce			

SEA CUCUMBER (ปลิงทะเล)

ปลิงทะเลผัดกระเพรากรอบ	300	600	1,150
Stir fried Sea Asparagus with Crispy Hot Basil Leaves			
ปลิงทะเลเห็ดหอมน้ำแดง	300	600	1,150
Braised Sea Cucumber and Black Mushroom in Brawns Sauce			





SEA CUCUMBER (ปลิงทะเล)

	S	M	L
ปลิงทะเลยัดไส้กุ้งสาหร่ายเส้นผม	350	850	1,350
Braised Sea Cucumber and Black Mushroom in Brawns Sauce			
ปลิงทะเล 3 เซียนอบหม้อดิน	350	850	1,350
SEA ASPARAGUS (หน่อไม้ทะเล)			
หน่อไม้ทะเลผัดหน่อไม้ฝรั่งสด	350	700	950
Stir Fried Sea Asparagus with Asparagus tip			
หน่อไม้ทะเลเห็ดหอมเจียนน้ำมันหอย	350	700	950
Stir Fried Sea Asparagus with Oyster Sauce			
หน่อไม้ทะเลเห็ดหอมน้ำแดง	350	700	950
Sauteed Sea Asparagus and Black Mushroom in Brown Sauce			

SCALLOP (ออร์เดิร์ฟ)

หอยเชลล์ยัดไส้เผือกทอด	300	600	950
Fried scallops Stuffed with Taro			
หอยเชลล์ผัดเต้าซี่	300	600	950
Stir Fried Scallops with Black Bean Sauce			
หอยเชลล์ผัดบล็อดโคลี่	300	600	950
Stir Fried Scallops with Broccoli			

CRAB (ปู)

ปูนิมทอดกระเทียมพริกไทย	250	450	600
Deep Fried Soft Shell Crab with Garlic and Pepper			
ปูนิมผัดผงกะหรี่	250	450	600
Stir Fried SoftShell Crab Crab with Curry Powder			
ปูนิมเจียนน้ำมันหอย	250	450	600
Stir Fried Soft Shell Crab with Oyster Sauce			
เนื้อปูผัดแห้ง	250	450	600

.....



PRAWNS (กุ้ง)

	S	M	L
แฮ่กิ้นกุ้ง	300	450	750
Deep Fried Prawns Rolls			
หอยเชลล์ยัดไส้กุ้งทอด	300	450	750
Fried Scallop Stuffed with Minced Prawns			
กุ้งผัดแป๊ะก๊วย	250	450	750
Stir Fried Prawn with Gingo Nuts			
กุ้งเจียนน้ำมันหอย	350	650	950
Pan Fried Prawns with Oyster Sauce			
กุ้งนึ่งกระเทียมโทน	350	650	950
Steamed Prawns with Garlic			
กุ้งลิ่งคโปร์	350	650	950
Pan Fried Prawns "Singapore Style"			
กุ้งผัดพริกเกลือ	350	650	950
Stir Fried Prawns with Salted			
กุ้งผัดซอส XO	450	750	1,200
Stir Fried Prawns with XO. Sauce			

FISH (ปลา)

เนื้อปลากระพงแดง	250	450	650
Red snapper fillet (cooking of your choice)			
ปลากระพงขาว	90 bath / 100 grams		
Sea bass (whole fish cook of your choice)			
ปลาเก๋า	100 bath / 100 grams		
Garoupa (whole fish cook of your choice)			

*เลือกปรุงได้ตามสั่ง - ทอด / น้ำพริกมะนาว / นึ่งเต้าซี่ / นึ่งซีอิ้ว / นึ่งบ๊วย / ทอดน้ำแดง

*Cooking of your choice - Deep fried / Steamed with lemon sauce or black bean / Plum or Soya sauce



BEEF (เนื้อ)

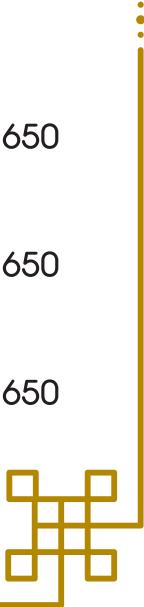
	S	M	L
เนื้อผัดสายรุ้ง	300	500	850
Stir Fried Beef with Sweet Pepper and Black Mushroom			
เนื้อผัดน้ำมันหอย	300	500	850
Srir Fried Beef with Oyster Sauce			
เนื้อสันห่องกง	300	500	850
Fillet of Beef "Hong Kong Style"			

PORK (หมู)

หมูแดงซอสน้ำผึ้ง	250	450	650
Barbecued Pork with Honey Sauce			
ขาหมูเย็นแมงกะพรุน	250	450	650
Cold pork leg stuffed and jelly fish in sesame sauce			
หมูหันห่องกง	-	-	3,800
Barbecued suckling pig			
หมูเปรี้ยวหวาน	250	450	650
Sweet and Sour Pork			
หมูผัดพริกไทยดำ	250	450	650
Stir Fried Pork with Black Pepper			
ซี่โครงหมูอบเบจิ่ง	250	450	650
Deep Fried Pork Spar Rib "Beijing Style"			

DUCK (เป็ด)

เป็ดน้ำแดง	250	450	650
Pan Fried Duck and Vegetable in Browns Sauce			
เป็ดซอสมะนาว	250	450	650
Deep Fried Duck with Lemon Sauce			
เป็ดยัดไส้เผือก	250	450	650
Deep Fried Duck Stuffed with Taro			



CHICKEN (ไก่)

	S	M	L
ไก่งิเลนต้นหยก	200	350	500
Steamed Chicken Young with Kale in Browns Sauce			
ไก่เหล้าจีนยอดผัก	200	350	500
Pan Fried Chicken and Vegetable in Chinese wine Sauce			
ไก่สวรรค์มันปู	300	450	750
Fried chicken stuffed with prawns in crab meat sauce			

BEAN CURD (เต้าหู้)

เต้าหู้น้ำแดงสามแซ่	180	300	450
Braised Bean Curd with Combination of Meat			
เต้าหู้น้ำแดง	180	300	450
Braised Bean Curd in Browns Sauce			
เต้าหู้หมูสับผัดเสฉวน	200	350	500
Pan Fried Bean Curd with Minced Pork "Szechuan Style"			
เต้าหู้ฮ่องเต้	300	450	750
Fried Bean Curd Stuffed with Mince Prawns in Brown Sauce			
เต้าหู้ยัดไส้กุ้งหม้อดิน	300	450	750
Braised Bean Curd Stuffed with Mince Prawns in Casserole			

VEGETABLE (ผัก)

ผักไต้หวันเห็ดหอมน้ำแดง	150	250	350
Sauteed Taiwan Lettuce and Black Mushroom in Browns Sauce			
ผักสี่สหายราดหน้ากังปวย	250	450	600
Sauteed Four Vegetable in Browns Sauce			
คะน้าฮ่องกงผัดกระเทียม	200	350	450
Stir Fried Kale with Garlic Hong Kong Style			
คะน้าฮ่องกงราดหน้ากังปวย	250	450	600
Sauteed Kale Topped with Dried Scallap in Browns Sauce			



VEGETABLE (ผัก)

	S	M	L
ผัดกาดแก้วราดหน้าเนื้อปู	250	450	600
Sauteed Ice berg Lettuce with Crab Sauce			
ผักไต้หวันผัดกระเทียม	200	350	450
Stir Fried Taiwan Lettuce Cuith Garlic			

RICE AND NOODLE (ข้าวและบะหมี่)


ข้าวผัดปู	200	350	500
Fried Rice with Crab Meat			
ข้าวผัดหยางโจว	180	300	450
Fried Rice "Yang Chow Style"			
ข้าวผัดซีฟู้ด	200	350	500
Fried Rice Seafood			
โกยซีหมี	180	300	450
Fried Noodle Topped with Chicken and Black Mushroom Sauce			
บะหมี่ผัดแห้งหมูแดงจิงตันหอม	180	300	450
Fried Noodle with BBQ.Pork and Spring Onion			
บะหมี่อีฟูผัดแห้งเนื้อปู	200	350	500
Fried Noodle E-Fu with Crab Meat			
บะหมี่แห้งหมูแดงเนื้อปู	200	350	500
Egg Noodle with BBQ.Pork and Crab Meat			
บะหมี่ฮกเกี้ยน	200	350	500
Fried Noodle with BBQ.Pork and Shrimps			
ก๊วยเตี๋ยวราดหน้าทะเลฮ่องกง	200	350	500
Fried Noodle with Seafood			
เส้นหมี่ราดหน้าหมูนุ่ม	180	300	450
Fried Noodle with Softed Pork			





DESSERT (ขนมหวาน)

	S	M	L
แป๊ะก๊วยนมสด Hot or Cold Gingo Nuts in Syrup	200	350	500
ถั่วแดงบदनนมสด Hot Red Bean in Fresh Milk	200	350	500
รังนกร้อน Hot bird's nest in rock suger syrup	400 (per cup)		





YAN LONG

ROYAL PHUKET
CITY HOTEL