



BREEZE



MENU

Starters

กุ้งมังกรราดซอสสมุนไพร	Poached South Australian cold water lobster Tossed with chili marinated cabbage and jelly fish julienne
พระจันทร์เสี้ยว	Deep-fried tiger prawns Filled with egg yolk, served with Thai seafood sauce
ซี่โครงหมูอบซอสบาร์บีคิว	Japanese Kurobuta pork spare ribs Barbequed and served with roasted lotus roots
ปูอลาสก้านึ่งหิมะ	Alaskan king crab leg on egg white Tossed with black bean sauce and a hint of red chili
กุ้งกรอบซอสมะนาว	Almond crusted crisp tiger prawns Served with sweet and sour lemon sauce
ปอเปี๊ยะสอดไส้กุ้ง มะม่วง และข้าวโพดเสิร์ฟพร้อมมินต์ซอส	Crisp spring rolls Stuffed with prawns, mango and corn, served with mint sauce
หอยนางรมทอดกรอบ	Deep-fried Tatamagouche oysters Served with red wine marinated apples
ทอดมันปลาหมึก	Deep-fried squid cakes Served with lemongrass-plum sauce
สลัดเปิดย่าง	Crispy barbequed chopped Barberie duck salad On bed of shallots, mesclun greens and pinenuts
หอยเชลล์ย่าง 2 รส กับไข่ปลาคาร์เวียร์	Pan seared diver scallops two ways with lemongrass sauce and plum sauce topped with Petrossian ossetra caviar
ปูนิมทอดนมสด	Deep-fried soft shell crab With butter fried curry leaves and red chili
กุ้งทอดคลุกครีมวาซาบิ	Wasabi prawns Crispy fried and tossed with wasabi cream
เกี้ยวปักกิ่งเสิร์ฟพร้อมคาเวียร์	Beijing chicken dumplings In spinach sauce with petrossian ossetra caviar
ติ่มซำรวมสี่สหาย	Steamed dim sum basket Lobster siew mai, chive dumplings, zucchini prawn dumplings and Chilean sea bass mooli rolls
เนื้อมัดสุซากะย่างบนเต้าหู้ทอด	Pan-fried Matzusaka beef On homemade tofu with green apple shavings and Mangolian sauce
สลัดกุ้งสไตล์เวียดนาม	Vietnamese prawn salad Tossed with chili vinaigrette

Fish & Seafood

หอยเชลล์ราดซอสกุยฉ่าย	Hokkaido diver scallops with Chinese chive sauce Stir-fried with Shimeiji mushrooms, onions and water chestnuts
ปลากระพงไต้จิ๋ว	Steamed Chilean sea bass Teochew style with yellow bean sauce, ginger and spring onions
ปูมือพัดซอสพริก	Sri Lankan chili crab "Port Kelang" style Wok-tossed with sweet garlic and chili sauce, served with fried buns
ปลากระพงขาวอบน้ำผึ้ง	Baked Chilean sea bass Glazed with Chinese honey and served with fried mushrooms, kailan and light hoisin sauce
กุ้งลายเสือผัดเผ็ดปะฮะ	Stir-fried spicy tiger prawns with lily bulbs, onions in Malaysian curry sauce
กุ้งมังกรผัดซอสเสฉวน	Sichuan style braised Maine lobster Tossed with broccoli
ปลากระพงแปซิฟิกนึ่งซูปวิวย สมุนไพร	Steamed pacific warm water snapper with plums, shallots and ginger in superior stock
กุ้งมังกรผัดซอสเอ็กซ์โอ	Wok-fried live Australian lobster XO with wing beans and mushrooms in light red chili XO sauce
ปลาหิมะนึ่งราดซอสเต้าซี่	Steamed snow fish Laced with black bean sauce
กุ้งใหญ่ผัดตำหรับไต้จิ๋ว	Teochew jumbo prawns with baby cucumbers, spring onions and ham in superior stock
ซีฟู้ดจานร้อนสไตล์ไต้หวัน	Seafood hot plate Tossed with Sha Cha BBQ sauce in Toban Yaki hot plate
กุ้งลายเสือผัดซอสอัสสัมมาเลเซีย	Malaysian tiger prawns In Asam sauce served with crisp chinese buns
ซลุกขลิกกุ้งมังกรกับถั่วงูญี่ปุ่น	Braised Maine lobster with Japanese edamame beans in superior stock
ปลาหิมะกรอบราดซอสญี่ปุ่น	Crisp snow fish served with Japanese yakiniku sauce
ปลาคอดนึ่งซีอิ้ว	Steamed silver cod with ginger in soy sauce flavored with Chinese wine
ปลากระพง"แมงโลฟ" ผัดซอสพริกกับดอกขิงจีน	Stir-fried Mang-rove snapper on asparagus with wild ginger flowers, lemongrass, garlic and chili sauce
ปูอลาสก้าผัดสไตล์สิงคโปร์	Singapore style fried Alaskan king crab with black pepper, Chinese celery, onions and garlic
หอยเชลล์ยัดไส้กุ้งสับซุสแปงทอด	Wok-flashed and braised king scallops Stuffed with prawns and water chestnuts in Japanese yakiniku barbeque sauce
ปลาคอดอบซอสชาชาบาร์บีคิว	Roasted black cod in Taiwanese Sha Cha sauce served on stir-fried cloud ear mushrooms
ปลาคอดอบแชมเปญ	Roasted silver cod with Laurent Perrier champagne sauce Caramelized with Chinese honey



MENU

Soup

ซุปลามสี	Asparagus and crab meat soup with Enoki mushrooms
ซุ่ยื่อไฝ่ปลากะพง	Chilean seabass broth with Chinese bamboo pitch
ต้มยำทะเล	Tom Yum seafood Lemongrass flavored seafood broth with red chili
ซุ่หูฉลามตุ๋นอกไก่	Chicken and shark's fin soup Steamed chicken in clear broth with shark's fin
ซุ่หอยเชลล์กับเห็ดญี่ปุ่น สไตล์เสฉวน	Hot and sour soup with Hokkaido scallop and Enoki mushrooms
พระกระโดดกำแพง	Monk jumps over the wall (To be ordered 24hrs in advance) Double-boiled soup with abalone, superior shark's fin, dried scallops, sea cucumber and dried shitake mushrooms

Meat & Poultry

เนื้อผัดชาซ่าซอส	Creekstone Premium USDA Black Angus beef tenderloin In Taiwanese Sha cha sauce
ไก่กรอบซอสมะนาว	Crisp lemon Bresse chicken Served with sweet and sour lemon sauce
เนื้อกวางผัด สไตล์มองโกเลีย	Stir-fried New Zealand venison Mongolian style with yellow ginger sauce
เนื้อสันในผัดซอสพริกไทยดำ	Wok-fried Kobe beef tenderloin with black pepper and Pinot Noir sauce
หมูคุราโบตะตีดมัน นึ่งเผือกตำหรับกวางตุ้ง	Steamed Kurobuta pork belly Cantonese style with taro in yellow bean sauce
ไก่ฝรั่งเศสผัดสมุนไพร	Stir-fried Bresse chicken with lemongrass, onions, basil and ginger
เป็ดย่าง	Roasted Pi Pa duck served off the bone On light hoisin sauce
สันในหมูผัดซีอิ๊ว	Grilled Japanese Kurobuta pork Stir-fried with onions, garlic and light soy sauce
อกเป็ดฝรั่งเศสผัดซอสเต้าซี่	Stir-fried Moulard duck breast with zucchini and black bean sauce
นกกระจอกเทศผัดเครื่องเทศ	Stir-fried ostrich Fujian style with mei kui luo Chinese rose flower wine reduction
ซี่โครงแกะย่างราดซอสกาแฟ	Marinated charred French lamb chops with coffee infused reduction
เนื้อสันในราดซอสบาร์บีคิว	Creekstone Premium USDA Black Angus beef tenderloin with garlic and mint stir-fried with BBQ sauce
แกะโคโลราโดผัดพริกไทยดำ	Stir-fried Colorado lamb with bell peppers, onions and black pepper



Vegetarian

Starters

เกี๊ยวผักสไตส์เซียงไฮ้	Seared Shanghai vegetable dumplings with homemade Chinese vinegar and fresh ginger slivers
ติ่มซำมังสวิรัต	Steamed vegetarian dim sum basket Bean curd vegetables, crystal vegetables and vegetarian Teochew dumplings
ผัดผักรวมใส่ซอสเต้าหู้ยี้	Stir-fried mixed vegetables In black bean sauce garnished with Belgian endive
สลัดหน่อไม้ฝรั่ง	Vegetable salad with asparagus Tossed with ginger and lemongrass vinaigrette
เปาะเปี๊ยะทอด ค้างคาวผ็อก	Deep-fried vegetarian platter Seasonal vegetables in fried bean curd and taro skin
เห็ดนางรมหลวงย่างกับสลัดผัก	Pan-fried oyster mushrooms with mesclun greens, lemongrass and black pepper
ซุปรข้าวโพด	Sweet corn broth with superior vegetable stock

Main Courses

ผัดผักดองหรือคะน้าฮ่องกง	Stir-fried Chinese pak choi or kailan with garlic
รากบัวผัดหน่อไม้ฝรั่ง	Stir-fried lotus root, asparagus and lily bulbs with black pepper
เห็ดรวมมิตรผัดแมคคาเดเมีย	Stir-fried mushrooms and lily bulbs with macadamia nuts
ผักโรเมนผัดเต้าหู้ยี้ขาว	Stir-fried Romain lettuce with white Preserved bean curd, chilli and garlic
ผัดผักรวมสไตส์เสฉวน	Vegetables stir-fried in Sichuan sauce Asparagus, yam beans, Shimeiji mushrooms and morinaga tofu
ข้าวผัดแต้จิ๋ว	Teochew fried rice with Chinese Kailan
ข้าวผัดมังสวิรัต	Vegetable fried rice with dices of seasonal vegetables



Vegetables

ต้นกระเทียมอ่อนผัดซอสเอ็กซ์โอ

Spring garlic shoots
Stir-fried with chili XO sauce

เต้าหู้อบหม้อดินราดซอสเต้าหู้

Morinaga tofu and aubergine
Tossed in black bean sauce and served in claypot

เต้าหู้หยกราดเห็ดหลินจือ

Homemade spinach tofu
with Shimeiji mushrooms and superior stock

ผัดผักบุ้งตำหรับกวางตุ้ง

Stir-fried morning glory
with preserved bean curd, ginger and chili

เต้าหู้หนึ่งทรงเครื่อง

Steamed seafood bean curd
with asparagus and superior stock

Rice & Noodles

เปิดอย่างผัดอูดังซอสเอ็กซ์โอ

Stir-fried XO udon noodles
with roasted duck

เส้นหมี่ผัดสไตส์สิงคโปร์

Sing Zhou mie fen
Fried vermicelli, prawns and scallops Singapore style

บะหมี่ผัดกุ้งสไตส์มาเลเซีย

Malaysian style spiced noodles
with Prawns, onions, chilli and bean sprout

บะหมี่บรีชผัดซอสเอ็กซ์ โอ
และหอยลายฝรั่งเศส

Braised homemade noodles
with razor clams in XO chili sauce

บะหมี่ผัดกุ้งมังกร

Braised Maine lobster with
homemade egg noodles In superior stock

เส้นใหญ่ผัดซีอิ๊วเนื้อ

Beef hor-fun
Wok-braised thick noodles with marbled Australian Wagyu beef

ข้าวผัดไก่เคล้าหน่อไม้ฝรั่ง

Chicken fried rice
with asparagus

ข้าวผัด “บรีช”

Breeze fried rice
with diced abalone, succulent lobster and crabmeat

ข้าวผัดไข่

Egg fried rice

ข้าวหอมมะลิ

Steamed rice