




夏宮金殿明爐燒味  
BARBECUED & ROASTED MEAT  
อาหารประเภทย่างและอบ

	Half	Whole
港式化皮乳豬 Roast suckling pig, steamed buns and bean sauce หมูหันฮ่องกง		3,400
明爐燒鴨 Roast duck Cantonese style with plum sauce เป็ดย่างกวางตุ้ง	680	1,300
北京片皮鴨 Peking duck with sweet bean sauce and Chinese pancakes เป็ดปักกิ่ง		1,600
脆炸香酥鴨 Deep-fried crispy duck เป็ดทอดหนังกรอบ	680	1,250
 燒烤拼盤 Summer Palace barbecue platter Roasted duck, chicken, crispy whitebait and barbecued pork with jellyfish salad บาร์บีคิวรวมมิตร		1,250

餐前小食  
APPETIZERS  
อาหารเรียกน้ำย่อย

椒鹽白飯魚 Deep-fried whitebait with spicy salt ปลาเงินทอดพริกเกลือ		390
药膳醉鸡拼海蜇 Chilled jellyfish, marinated drunken chicken with Chinese herbs and wolfberry ไก่แช่เหล้าแมงกะพรุน		390
豉油王鴨舌 Stew duck's tongues with soya sauce ลิ้นเป็ดพะโล้		390
包鱼丝老干妈沙律 Chilled shredded abalone with mixed vegetable Lao Gan Ma black bean sauce สลัดเป๋าฮื้อเส้นซอสเหล้ากั้นมา		390
脆炸淮香南乳田鸡腿 Stir-fried marinated frog legs in preserved bean with salt and chilli ขากรอบทอดกระเทียมพริกเกลือ		380
潮州式炸猪枣 Deep-fried pork and taro dumplings wrapped in bean curd skin หมูทองทิพรส		350

Please inform our team of any allergies or dietary requirements so we can recommend suitable menu items.  
หากท่านแพ้อาหาร หรือต้องการอาหารเพื่อสุขภาพ กรุณาแจ้งพนักงานเพื่อแนะนำรายการอาหารที่เหมาะสม

All prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.  
ราคายังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม

餐前小食  
APPETIZERS  
อาหารเรียกน้ำย่อย



脆炸青芥末虾球芒果

Deep-fried wasabi prawns with mango salsa

กุ้งแฉั่วทอดซอสวาซาบิ

790

滑蛋鲍鱼仔蟹肉

Stir-fried mini abalone with crab meat scrambled egg

เป้าฮื้อและเนื้อปูหยกขาว

850

夏宮金殿 / 鮑魚 / 海參  
ABALONE / SEA CUCUMBER  
เป้าฮื้อ / ปลิงทะเล

红烧原只鲍鱼扒芥兰

Braised fresh whole abalone with kale and supreme oyster sauce

เป้าฮื้อเจียนน้ำมันหอย

Per 10 grams

470

鸡汁焖原只鲍鱼扣虾子

Simmered fresh whole abalone with superior chicken stock topped shrimp roe

เป้าฮื้อน้ำแดงโรยไข่มุก

Per 10 grams

470

Small

Medium



鲍鱼花菇扣鹅掌

Braised mini abalone and goose webs with black mushrooms in hot pot

เป้าฮื้อซาห่านเห็ดหอม

1,750

2,550



鲍鱼海味煲

Braised abalone with sea treasure and Japanese mushrooms in clay pot

เป้าฮื้อเห็ดหอมญี่ปุ่นน้ำแดงหม้อดิน

1,750

2,550

鲍鱼焖鱼鳔鸡煲

Simmered cooked mini abalone, fish maw and chicken in hot pot

เป้าฮื้อกระเพาะปลาไก่หม้อดิน

790

1,550

葱烧海参鲍片

Sautéed sea cucumber and sliced abalone with spring onion

สตูปลิงทะเลเห็ดเป้าฮื้อแผ่น

790

1,550

红烧花胶鱼鳔腐皮煲

Braised fresh fish maw and fish maw in hot pot

กระเพาะปลาสองกษัตริย์หม้อดิน

850

1,350

百花鲍鱼让花菇

Steamed shiitake mushrooms stuffed with minced shrimps abalone golden sauce

เห็ดหอมญี่ปุ่นยัดไส้กุ้งและเป้าฮื้อราดซอสโกลเด้น

890

1,450

Please inform our team of any allergies or dietary requirements so we can recommend suitable menu items.

หากท่านแพ้อาหาร หรือต้องการอาหารเพื่อสุขภาพ กรุณาแจ้งพนักงานเพื่อแนะนำรายการอาหารที่เหมาะสม

All prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.

ราคายังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม

湯  
SOUPS  
ซุ๊ป

Per portion

菜胆干贝炖小笼包

Xiao Long dumpling with dried scallops, bamboo pith and cabbage soup

550

ซุ๊ปเสี่ยวหลงเป่ากั๊งป้วยเยื่อไผ่และผัก

菠菜蟹肉羹

Chinese spinach soup with crab meat

380

ซุ๊ปซันปวยเล้งและเนื้อปู

蟹肉云耳粟米羹

Braised sweet corn soup with crab meat and black fungus

320

ซุ๊ปข้าวโพดเนื้อปู

竹笙菜胆炖干贝湯

Double-boiled dried scallop, bamboo pith, Chinese mushrooms in cabbage soup

320

ซุ๊ปเยื่อไผ่และเห็ดหอมตุ๋นกั๊งป้วยและผัก

花胶花菇炖菜胆湯

Double-boiled fish maw with Chinese mushrooms and cabbage

450

ซุ๊ปกระเพาะปลาสดเห็ดหอมและผัก

海鮮酸辣羹

Sichuan hot and sour with seafood

350

ซุ๊ปเสฉวนทะเล

鮑魚三丝鱼唇羹

Braised three treasures with fresh fish maw shredded broth

550

ซุ๊ปเป้าฮื้อกระเพาะปลาสามสหาย

沙茶牛松羹

Braised minced Wagyu beef soup

320

ซุ๊ปซันเนื้อวากิว

燕窩  
BIRD'S NEST  
รังนก

蟹皇官燕羹

Braised bird's nest with crab roe sauce and egg white

1,590

ซุ๊ปรังนกมันปูและไข่ขาว

竹笙让官燕炖花菇湯

Double-boiled bamboo pith stuffed with bird's nest, shitake mushrooms in superior stock

1,590

ซุ๊ปใสเยื่อไผ่ยัดไส้รังนกและเห็ดชิตาเกะ

金羹官燕云腿鲍片炖椰子

Bird's nest and sliced abalone golden soup with Yunnan ham in young coconut

1,690

ซุ๊ปทองรังนกกับแฮมยูนนานตุ๋นในมะพร้าว

Please inform our team of any allergies or dietary requirements so we can recommend suitable menu items.

หากท่านแพ้อาหาร หรือต้องการอาหารเพื่อสุขภาพ กรุณาแจ้งพนักงานเพื่อแนะนำรายการอาหารที่เหมาะสม

All prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.

ราคายังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม

精選海鮮  
LIVE SEAFOOD  
อาหารทะเลสด

生猛龍蝦  
Lobster 100 grams 520 Baht  
กุ้งมังกร

游水星斑  
Live red garoupa 100 grams 430 Baht  
ปลาเก๋าแดง

深海鱸魚  
Seabass 100 grams 180 Baht  
ปลากะพง

活海石斑  
Black garoupa 100 grams 250 Baht  
ปลาเก๋าดำ

筍殼魚  
Bamboo fish 100 grams 250 Baht  
ปลาบู๋

自選制作(蝦及龍蝦)

Recommended cooking styles  
for lobster and sea crab

วิธีปรุงอาหารแนะนำสำหรับกุ้งมังกรและปูทะเล

港式X.O 醬爆

Stir-fried with XO sauce

ผัดซอสเอ็กซ์โอ

川式辣子炒

Stir-fried Sichuan style spicy garlic sauce

ผัดซอสเสฉวน

上湯云腿芝士焗

Wok baked superior stock  
with cheese and minced Yunam ham

ผัดยอดซุ่ยยูนานแฮม

金沙麦片炒

Wok-fried with crispy oats, salted egg yolk sauce

ผัดไข่เค็มคลุกข้าวโอ๊ต

自選制作(魚類)

Recommended cooking styles  
for fish

วิธีปรุงอาหารแนะนำสำหรับปลา

港式清蒸

Steamed Hong Kong style

นึ่งแบบฮ่องกง

古法菜香蒸

Steamed spicy Chinese preserved cabbage  
with garlic flavored

นึ่งผักกาดดองซอสกระเทียม

健胃攪菜蒸

Steamed with pickled olive sauce

นึ่งผักดองซอสน้ำมันมะกอก

避風塘

Deep-fried with garlic and chilli

ซอสพริกกระเทียม

(請向部長查問價格及貨源)

Please check availability and market price of all the above items with your server.

กรุณาสอบถามรายการอาหารทะเลและราคากับพนักงานของห้องอาหาร

Please inform our team of any allergies or dietary requirements so we can recommend suitable menu items.

หากท่านแพ้อาหาร หรือต้องการอาหารเพื่อสุขภาพ กรุณาแจ้งพนักงานเพื่อแนะนำรายการอาหารที่เหมาะสม

All prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.




ราคายังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม

## 海鮮小炒

### SEAFOOD

#### อาหารทะเล

Per portion

 京烧密汁焗雪鱼		
Baked snow fish in honey Teriyaki sauce and crab meat egg white		720
ปลาหิมะอบน้ำผึ้ง		
	Small	Medium
XO 鲍鱼仔炒带子		
Stir-fried X.O. abalone and scallop, sweet honey bean	990	1,590
เป็๋ฮื้อฮอยเซลส์ผัดซอสเอ็กซีโอ		
 避風塘蝦球		
Deep-fried prawns with garlic and chilli	790	1,200
กุ้งเจียนซอสพริกกระเทียม		
鱼香班片炒时蔬		
Sautéed grouper fillet with home-made chilli paste and seasonal greens	580	870
เนื้อปลาเก๋าผัดซอสพริกเสฉวน		
京蒜双菇雪鱼煲		
Simmered fried snow fish with leek, duo of mushrooms in hot pot	690	980
เนื้อปลาหิมะน้ำแดงหม้อดิน		
海鲜鸳鸯蒸豆付		
Steamed assorted seafood with egg white and tofu	480	720
ซีฟู๊ดเต้าหู้หิ้นหยาง		
 脆炸香茅软壳蟹		
Deep-fried soft shell crab with lemon grass sour cream sauce	550	850
ปูนีมทอดซอสตะไคร้		
山椒虾酱炒螺片		
Wok-fried sea whelks with chilli and Hong Kong shrimp paste	950	1,590
หอยสังข์ผัดซอสกะปิฮ่องกง		
百花让油炸鬼甜酸酱		
Crispy Chinese dough stuffed with minced shrimps in sweet and sour sauce	420	720
โดนัทจีนสอดไส้กุ้งผัดเปรี้ยวหวาน		
鸳鸯蝦仁		
Stir-fried shrimp in a Singapore sauce with deep-fried tofu and minced shrimp and vegetables	420	720
กุ้งสองสมุทร		

Please inform our team of any allergies or dietary requirements so we can recommend suitable menu items.

หากท่านแพ้อาหาร หรือต้องการอาหารเพื่อสุขภาพ กรุณาแจ้งพนักงานเพื่อแนะนำรายการอาหารที่เหมาะสม


All prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.

ราคายังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม

家禽  
POULTRY  
อาหารประเภทสัตว์ปีก

	Half	Whole
脆皮芝麻鸡 Summer Palace roasted crispy sesame seed chicken with spring onion and ginger dressing ไก่ย่างซั่มเมอร์พาเลซ	380	750
公保腰果鸡丁 Sautéed diced chicken with dried chilli, black vinegar sauce and cashew nuts ไก่ผัดพริกเม็ดมะม่วงหิมพานต์	380	760
麒麟黑鸡蒸火腿 Steamed black chicken with dried black Hong Kong fungus and Yunnan ham ไก่ดำนึ่งกับเห็ดหูหนูฮ่องกงและแฮมยูนนาน	420	720
五香辣子鸡 Deep-fried five spice boneless chicken with Sichuan peppercorn in curry leaf เนื้อไก่ทอดผัดพริกเสฉวน	350	700
红烧芋头烧鸭煲 Braised roasted duck and taro in clay pot เป็ดย่างและเผือกอบหม้อดิน	380	720
咸鱼鸡粒茄子煲 Braised bean curd with eggplant, chicken and salted fish in traditional style มะเขือยาวไก่สับปลาเค็มหม้อดิน	690	1,380
鲍鱼汁鹅掌生面煲 Braised goose webs with Hong Kong egg noodles hot pot เป้าฮื้อซอสซาห่านบะหมี่ฮ่องกงหม้อดิน	580	890


牛, 豬 和 羊  
BEEF, PORK AND LAMB  
อาหารประเภทเนื้อวัว เนื้อหมู และเนื้อแกะ

	Small	Medium
 怪味蒜辣爆火腩 Wok-fried crispy pork belly with spicy garlic sweet and sour soya sauce หมูกรอบซอสเปรี้ยวหวาน	390	720
中式煎豬柳 Stir-fried Kurobuta pork tenderloin Hong Kong style หมูคุโรบุดะผัดซอสฮ่องกง	420	750
家乡东坡肉配馒头 Braised pork belly home-made style with mini soft bun หมูตุ๋นหมั่นโถ่	420	750

Please inform our team of any allergies or dietary requirements so we can recommend suitable menu items.  
หากท่านแพ้อาหาร หรือต้องการอาหารเพื่อสุขภาพ กรุณาแจ้งพนักงานเพื่อแนะนำรายการอาหารที่เหมาะสม

All prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.  
ราคายังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม

牛, 豬 和 羊  
BEEF, PORK AND LAMB  
อาหารประเภทเนื้อวัว เนื้อหมู และเนื้อแกะ

	Small	Medium
夏南瓜排骨炒豆豉 XO 醬 Sautéed Japanese zucchini, pork spare ribs with black beans and XO sauce ซีโครงหมูอ่อนผัดบวบญี่ปุ่นเต้าซี่และซอสเอ็กซ์โอ	380	680
中式煎牛仔柳 Beef tenderloin Hong Kong style เนื้อสันในผัดซอสฮ่องกง	520	750
沙茶醬爆羊柳 Wok sautéed Australia lamb with Sha Cha sauce เนื้อแกะออสเตรเลียผัดซอสชาฉ่า	700	1,100
 黑椒和牛柳粒 Wok sautéed cube Wagyu beef with black peppercorns เนื้อวากิวผัดพริกไทยดำ	830	1,430
古法萝卜焖牛脸颊 Stewed Wagyu beef cheeks with radish traditional hot pot เนื้อวากิวตุ๋นหม้อดิน	450	820

蔬菜類  
SIDES  
อาหารประเภทผัก

	Small	Medium
漁香菠菜豆腐 Deep-fried spinach and bean curd with spicy Sichuan eggplant and minced chicken sauce เต้าหู้ผัดปวยเล้งไก่สับซอสเสฉวน	350	650
蟹粉帶子炸豆腐 Braised fried soft tofu with abalone, scallop and superior crab roe sauce สองกษัตริย์ซอสมันปู	400	750
肉松金钩干炒鬼豆 Sautéed string bean and spicy minced pork, dry shrimp with meat floss ถั่วแขกผัดหมูสับและกุ้งแห้ง	350	700
滑蛋番茄蝦米干貝煲 Poached cherry tomatoes Hong Kong style in clay pot มะเขือเทศตุ๋นไข่เต๋ววัน	350	700

Please inform our team of any allergies or dietary requirements so we can recommend suitable menu items.  
หากท่านแพ้อาหาร หรือต้องการอาหารเพื่อสุขภาพ กรุณาแจ้งพนักงานเพื่อแนะนำรายการอาหารที่เหมาะสม

All prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.  
ราคายังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม

## 蔬 菜 類

### SIDES

อาหารประเภทผัก

Fried imported seasonal vegetables of your choice  
(Hong Kong kale, Pok Choy, Chinese white cabbage, Choy)

เมนูผักผักตามฤดูกาล

ผักคะน้าฮ่องกง ผักกวางตุ้งไต้หวัน ผักกาดขาว ผักฉ่อย

港式 X.O 醬 Stir-fried with XO sauce ผัดซอสเอ็กซ์โอ	320	上湯云腿 Wok baked superior stock ผัดยอดซุ่ยยูนนานแฮม	260
炒蒜茸 Sautéed with garlic or oyster sauce ผัดกระเทียมหรือน้ำมันหอย	260	扒蟹皇 Superior crab roe sauce ซอสมันปู	450
炒馬拉盞醬 Sautéed with Hong Kong shrimp paste ผัดซอสมาไลจ้าน	280		

## 齋 素 菜 VEGETARIAN

อาหารมังสวิรัต

Per person

菠菜竹筍羹 Bamboo pith soup with spinach ซุ่ยเหื่อไผ่ผักปวยเล้ง			230
菠菜竹筍羹 Stir-fried shiitake mushrooms with sweet vinaigrette sauce เห็ดชิตาเกะทอดซอสเปรี้ยวหวาน			320
脆炸素北京鴨片 Deep-fried crispy bean curd with pickled cucumber in Peking duck style เป็ดปักกิ่งเจ			290
		Small	Medium
酸甜蓮藕炸 Stir-fried crispy lotus root with sweet and sour sauce รากบัวผัดซอสเปรี้ยวหวาน		250	490
炒五果 Stir-fried mixed nuts ผัดโหงก้วย		280	550
脆香椒醬炒羅白糕 Crispy radish cake with XO chilli sauce ขนมผักกาดผัดซอสเอ็กซ์โอ		250	480
素 XO 醬露筍炒鮮菌 Stir-fried assorted fresh mushrooms with asparagus and vegetarian XO sauce เห็ดรวมผัดซอสเอ็กซ์โอ		300	590
 密豆银杏烩豆腐 Braised fried tofu with honey bean and ginkgo nuts เต้าหู้ถั่วลันเตาแปะก้วยน้ำแดง		280	500
攪菜玉香炒糙米飯 Wok-fried brown rice with olive, sweet corn and diced vegetables ข้าวกล้องผัดเจ		280	500

Please inform our team of any allergies or dietary requirements so we can recommend suitable menu items.


หากท่านแพ้อาหาร หรือต้องการอาหารเพื่อสุขภาพ กรุณาแจ้งพนักงานเพื่อแนะนำรายการอาหารที่เหมาะสม

All prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.

ราคายังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม



主食  
RICE AND NOODLES  
อาหารประเภทข้าวและก๋วยเตี๋ยว

	Small	Medium
港式腊味煲仔饭 Traditional clay pot fragrant rice with Hong Kong sausage ข้าวอบหม้อดินสไตล์ฮ่องกง	420	840
 夏宮金殿炒飯 Summer Palace fried rice ข้าวผัดซัมเมอร์พาเลซ	380	760
海鲜极酱炒饭 Wok-fried rice with seafood and XO sauce ข้าวผัดทะเลซอสเอ็กซ์โอ	380	760
 海味鲍汁烩生面 Braised noodles with sea treasure, shredded abalone broth บะหมี่ฮองเฮา	420	840
夏宮金殿炒米粉 Summer Palace wok-fried rice vermicelli เส้นหมี่ผัดซัมเมอร์พาเลซสไตล์	380	760
港式乾炒河 牛, 豬 Fried large flat noodles with beef tenderloin or Kurobuta pork Hong Kong style ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ผัดแห้งเนื้อสันใน หรือหมูคุโรบุดะสไตล์ฮ่องกง	380	760
海鲜鸳鸯米粉 Sautéed rice noodle and glass noodle with seafood เส้นหมี่สองสีทะเล	380	760
蟹粉松子菇焖伊府面 Braised E-Fu noodles with crab roe sauce, Himeji mushrooms and yellow chives บะหมี่อีฟูผัดซอสมันปู	380	760
带子螺片拉面湯 Ramen noodle with scallops and sea whelks soup ราเมนมิโซะซูปกับหอยเชลล์สองสหาย		780

Per portion

Please inform our team of any allergies or dietary requirements so we can recommend suitable menu items.  
หากท่านแพ้อาหาร หรือต้องการอาหารเพื่อสุขภาพ กรุณาแจ้งพนักงานเพื่อแนะนำรายการอาหารที่เหมาะสม

All prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.  
ราคายังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม

甜品  
DESSERTS  
ของหวาน

Per portion



椰盅芒果西米露

Chilled whole coconut served with mango puree, sago pearls and ice-cream

290

สตูมะม่วงในมะพร้าว

橙汁香芒班戟卷

Mango pancake rolls with orange sauce

220

แพนเค้กมะม่วง

酸梅炖雪梨

Chilled Chinese pear with preserved sour plum

220

สลี่เย็นทรงเครื่อง

黑芝麻湯丸

Double-boiled sesame dumpling with ginger hot syrup

220

บัวลอยงาดำน้ำขิง

原隻椰盅炖白果雪耳鮮奶

Double-boiled snow mushrooms with ginkgo nuts, fresh milk in whole coconut

260

แปะก๊วยตุ๋นนมสดในลูกมะพร้าว

香茅果冻荔枝 Mojito 雪酪

Chilled lemon grass jelly with lychee mojito sorbert and banana oreo ball

220

เยลลี่ตะไคร้กับเชอร์เบทลีนจี

什果凍豆腐

Chilled almond curd with fruits salad

180

เต้าฮวยเย็นฟรุ๊ตสลัด

鮮時果拼盤

Seasonal fruit platter

260

ผลไม้ตามฤดูกาล

脆香酥餅 (榴蓮, 奶皇, 紅棗沙)

Crispy Chinese pancake  
(Choice of flavor; Durian, Custard, Red dates)

300

โซแปงสามไส้ (ทุเรียน ครีမ် พุทราจีน)

凍香芒而布甸

Mango pudding with evaporated milk

190

พุดดิ้งมะม่วง

Please inform our team of any allergies or dietary requirements so we can recommend suitable menu items.

หากท่านแพ้อาหาร หรือต้องการอาหารเพื่อสุขภาพ กรุณาแจ้งพนักงานเพื่อแนะนำรายการอาหารที่เหมาะสม

All prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.

ราคายังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม

## LOBSTER SPECIALTIES

### กุ้งมังกรงานพิเศษ

龙虾刺身 Lobster sashimi ซาซิมิกุ้งมังกร	Market Price
沙律鲜果龙虾 Chilled lobster with fruit salad สลัดกุ้งมังกรผลไม้	Market Price
蒜茸蛋白蒸龙虾 Steamed lobster with fried garlic and egg white กุ้งมังกรนึ่งซอสไข่ขาว	Market Price
豆豉姜葱爆龙虾 Wok-fried lobster with ginger, spring onion and black bean กุ้งมังกรผัดเต้าซี่	Market Price
XO 酱爆龙虾 Stir-fried lobster with XO chilli sauce กุ้งมังกรผัดซอสเอ็กซ์โอ	Market Price
椒盐炸龙虾 Deep-fried lobster with salt and spicy sauce กุ้งมังกรทอดพริกเกลือ	Market Price
上汤焗龙虾煲 Simmered lobster in superior stock served in a clay pot กุ้งมังกรตุ๋นยอดซุปรหม้อดิน	Market Price
黑椒焗龙虾 Stir-fried lobster with black pepper sauce กุ้งมังกรผัดพริกไทยดำ	Market Price

Please inform our team of any allergies or dietary requirements so we can recommend suitable menu items.  
หากท่านแพ้อาหาร หรือต้องการอาหารเพื่อสุขภาพ กรุณาแจ้งพนักงานเพื่อแนะนำรายการอาหารที่เหมาะสม

All prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.  
ราคายังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม