



Fu Lu Zu restaurant thrives to offer the best Sichuan style cuisine in the heart of the capital featuring bold flavours as well as spiciness brought by garlic and chili peppers.

The endearing menu consists of infused Shanghainese and Cantonese specialties alongside with varieties of Sichuan delicacies of vegetables, meats and premium seafood. Our chef Yang GuoJian is proud to release a menu at Fu Lu Zu in which he has selected the very best dishes for your dining pleasure.



Spicy Sauce

Dry Chili, Fresh Chili, Garlic, Sesame Oil



Spicy Oil

Homemade with Sichuan Dried Chilis

Those chilis are not spicy as other Asian peppers, and deliver a powerful flavor of chili without the burning sensation.

All pictures shown are for illustration purpose only





COLD APPETIZER

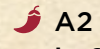
例 per Portion

凉菜 | អាហារសម្រន់



 夫妻肺片
**A1 Mixed Beef Offal
in Spicy Sauce** 22
សាច់គោចម្រុះជាមួយទឹកជ្រូលក់ហ៊ីរ

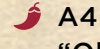


蓉城口水鸡
 **A2 Poached Chicken
in Spicy Sauce** 18
សាច់មាន់ត្រជាក់ជាមួយទឹកជ្រូលក់ហ៊ីរ



糖醋一口小排
A3 Sweet and Sour Pork Ribs 18
ឆ្អឹងជំនីរជ្រូកជូរអែម



 陕西陈醋拌蜆头
A4 Marinated Jelly Fish 11.80
“Old Shanxi” Vinegar
ញ៉ាំត្រីចាហ្គយជាមួយទឹកខ្មេះសានស៊ី



桂香烟熏银鳕鱼
A5 Deep-Fried Shanghaiese Cod Fish 48
with Cinnamon Brown Sauce
បំពងត្រីទឹកកកបែបសៀងហៃ រសជាតិស៊ីណាម៉ុន



椒麻翡翠笋
 **A6 Marinated Celtuce** 8
with Green Pepper Oil
ញ៉ាំស្ពៃសែលតុសជាមួយប្រេងម្រេចខ្លី



Signature Dish



Vegetarian



Seafood



Spicy

Prices are exclusive of 7% service charge and 10% VAT

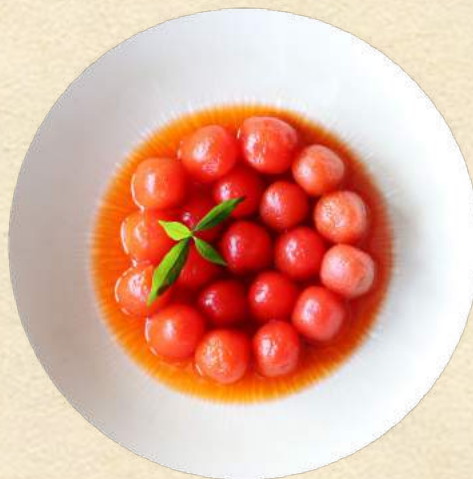


COLD APPETIZER 例 per Portion

凉菜 | អាហារសម្រន់



四川怪味牛肉粒
A7 Sichuan Sweet and Sour Spicy Beef 18
សាច់គោស៊ីឈ្នួនហ៊ីរជួរអែម



清酒圣女果
A8 Chilled Cherry Tomatoes in Japanese Sake 8
ប៉េងប៉ោះត្រជាក់ជាមួយស្រាសាកេ



酥炸生蚝
A9 Crispy US Oyster 6 per piece with Caviar
អយស្ទីរអាមេរិចបំពងស្រួយ និងពងត្រីកាវ័រ

洋葱拌木耳
A10 Onion Vinegar Marinated Black Fungus 8
ញ៉ាំខ្លឹមបារាំងជាមួយផ្សិតត្រចៀកកណ្តុរ



Signature Dish



Vegetarian



Seafood



Spicy

Prices are exclusive of 7% service charge and 10% VAT



ROAST & COLD CUTS

例 per Portion

烧腊. 卤水 | ប្រភេទបារប៊ីយ៉ូនិងសាច់ត្រជាក់



烧味双拼(蜜汁叉烧配脆皮烧肉)
RC1 Cantonese Barbecue Platter 26
 Pork Honey and Crispy Pork Belly
 សាច់ជ្រូកបារប៊ីយ៉ូបែបចិនកាតាំង (សាច់ជ្រូកសាស៊ីវ សាច់ជ្រូកបីជាន់ស្រួយ)



脆皮烧肉
RC2 Roasted Crispy Pork Belly 20
 សាច់ជ្រូកបីជាន់បំពងស្រួយ



蜜汁叉烧肉
RC3 "Char Siu" Barbecue Pork Honey 15
 សាច់ជ្រូកសាស៊ីវ



芝麻脆皮鸡
RC4 Roasted Chicken with Sesame 16.80
 សាច់មាន់បំពងជាមួយល្អ

烧味拼盘(蜜汁叉烧, 脆皮烧肉, 烧鸭)
RC5 Barbecue Trio Platter 28
 Crispy Pork Belly, Pork Honey and Duck
 ហ្វូ ល្អ ស្លូ បារប៊ីយ៉ូចម្រុះបីប្រភេទ

潮州卤水拼盘
RC6 "Chaozhou" Style Beef Cold Cut Platter 24
 សាច់គោចម្រុះបែបសាវស៊ូ

葱油白斩鸡
RC7 Poached Chicken with Ginger Sauce 18
 សាច់មាន់ចំហុយជាមួយទឹកខ្ចី

传统明炉烧鸭
RC8 Traditional Roasted Duck with Plum Sauce 18
 ទាដុតបែបប្រពៃណី ទឹកជ្រលក់ផ្លែជ្រូន



Signature Dish



Vegetarian



Seafood



Spicy

Prices are exclusive of 7% service charge and 10% VAT



鱼子酱片皮鸭 (鸭松薯片)
RC9 Crispy Duck with
Imperial Caviar
ទាបំពងស្រួយ ជាមួយពងត្រីកាវីអារ

半只
Half
98

只
Whole
188

片皮鸭 (鸭松薯片)
RC10 Crispy Duck
ទាបំពងស្រួយ

半只
Half
18

只
Whole
35

Second Course Stir-Fried Minced Duck Served on Potato Crisp
(ម្ហូបបន្ទាប់ ឆាសាច់ទាចិញ្ច័រ រៀបលើចំណិតដំឡូងបំពង)



PREMIUM SEA TREASURE 位 per Person

BIRD'S NEST, ABALONE, SEA CUCUMBER, FISH MAW

燕鲍参肚 | ម្ហូបចិនដ៏ពិសេស
燕窝、鲍鱼、海参、鱼肚
ទឹកមាត់ត្រចៀកកាំ ប៉ារហ្គី ឈ្លីងសមុទ្រ ក្រពះត្រី



古法扣珍藏南非干鲍 (十二头)
PS1 Braised South African Abalone in Abalone Sauce (12 heads) 128
ខប៉ារហ្គីមកពីប្រទេសអាហ្វ្រិកខាងត្បូង



官燕蛋白扒龙虾球
PS2 Steamed Lobster and Bird's Nest with Egg White 58
បង្កងសមុទ្រចំហុយ ជាមួយទឹកមាត់ត្រចៀកកាំនិងស៊ុតពណ៌ស



焗酿鲜蟹盖
PS3 Crab Meat and Onion Baked in Crab Shell 32
សាច់ក្តាមនិងខ្ទឹមបារាំងដុត ដាក់ក្នុងសំបកក្តាម



蟹皇凤尾酿海参
PS4 Braised Sea Cucumber and Shrimp Paste with Crab Roe 32
ឈ្លីងសមុទ្រ ជាមួយបង្កានិងពងក្តាម

养身瑶柱烩花胶
PS5 Braised Fish Maw with Dried Scallop in Golden Broth 32
ក្រពះត្រីខ ជាមួយគ្រីសមុទ្រក្រៀម ក្នុងទឹកស៊ុបពណ៌មាស

金汤蟹肉烧官燕
PS6 Braised Superior Bird's Nest, Fresh Crab Meat 75
ទឹកមាត់ត្រចៀកកាំខ ជាមួយសាច់ក្តាម

上汤煎酿鲜蟹钳
PS7 Braised Fresh Crab Claw and Shrimp Paste in Broth 32
ដង្កៀបក្តាម និងបង្កាខក្នុងទឹកស៊ុប



Signature Dish



Vegetarian



Seafood



Spicy

Prices are exclusive of 7% service charge and 10% VAT



牛油果冰花印尼官燕

PS8 Avocado Mousse Bird's Nest

ផ្លែប៉េរកិន និងទឹកមាត់ត្រចៀកកាំ

68



NOURISHING SOUPS & BROTHS

滋补炖品 | ស៊ុបពិសេស

位 Per Person



招牌海螺炖鲍鱼汤
S1 Double-Boiled Sea Whelk
with Abalone Soup
ស៊ុបខ្យងសមុទ្រ ជាមួយប៉ារហ៊ី

28



菜胆花胶炖元贝
S2 Double-Boiled Fish Maw
Soup with Scallop and Baby Cabbage
ស៊ុបក្រពះត្រី ជាមួយគ្រីសមុទ្រនិងបណ្ណាលស្លែក្តោប

22



海椰皇炖竹丝鸡汤
S3 Double-Boiled Sea Coconut
Black Chicken Soup
ស៊ុបមាន់ខ្មៅជាមួយគ្រាប់ត្នោត

16

瑶柱花胶鸡丝羹
S4 Braised Shredded Chicken
Soup with Dried Scallop and Fish Maw
ស៊ុបក្រពះត្រីជាមួយគ្រីសមុទ្រក្រៀមនិងសរសៃសាច់មាន់

12

宫廷虾球酸辣羹
S5 Hot & Sour Shrimp Soup
ស៊ុបបង្កាជូរហ៊ីរ

6.80



Signature Dish



Vegetarian



Seafood



Spicy

Prices are exclusive of 7% service charge and 10% VAT



LIVE SEAFOOD IN YOUR OWN WAY

生猛河海鲜

គ្រឿងសមុទ្រស្រស់
ចម្អិនតាមចំនូលចិត្តរបស់អ្នក

澳洲龙虾
LS1 Australian King Lobster
ស្តេចបង្កងអូស្ត្រាលី

Pre-order One Day in Advance
កក់មុន ១ថ្ងៃ

Prices are exclusive of 7% service charge and 10% VAT



LIVE SEAFOOD IN YOUR OWN WAY

生猛河海鲜

គ្រឿងសមុទ្រស្រស់
ចំអិនតាមចំនូលចិត្តរបស់អ្នក

澳洲龙虾 (កក់មុន ១ថ្ងៃ)

LS1 Australian King Lobster ស្តេចបង្គង់អូស្ត្រាលី

Pre-order One Day in Advance

公斤 | ក្នុង ១គីឡូ

450 per Kg

加拿大龙虾

LS2 Canadian Lobster បង្គង់កាណាដា

118 per Kg

可選取以下做法:

Recommended Cooking Methods

蒜茸蒸 **Steamed with Garlic Sauce** ចំហុយជាមួយខ្ទឹមស

避风塘椒盐 **Deep-Fried with Chili Crispy Garlic** បំពងជាមួយម្ទេសខ្ទឹមស

松露野菌炒 **Sautéed with Black Truffle Sauce** ឆាជាមួយទឹកជ្រលក់ផ្សិតត្រាហូលខ្មៅ

花雕蛋白蒸 **Steamed with Huadiao Wine (Yellow Wine) Egg White**

ចំហុយជាមួយស្រាចិនហ្គ្វីងនិងស៊ីតពណ៌ស

上汤焗 **Braised Supreme Broth** ឧជាមួយទឹកស៊ីបស្វីប្រែម

阿拉斯加帝王蟹 (កក់មុនពីរថ្ងៃ ក្លាមមួយទំងន់២-៣គីឡូ)

LS3 Alaskan King Crab ស្តេចក្លាមអាឡាស្កា

Whole Crab is estimated 2-3 kg

Pre-order Two Days in Advance

公斤 | ក្នុង ១គីឡូ

398 per Kg

可選取以下做法:

Recommended Cooking Methods

蒜茸蒸 **Steamed with Garlic Sauce** ចំហុយជាមួយខ្ទឹមស

 花雕蛋白蒸 **Steamed with Huadiao Wine (Yellow Wine) Egg White**

ចំហុយជាមួយស្រាចិនហ្គ្វីងនិងស៊ីតពណ៌ស

黑松露酱蒸 **Steamed with Black Truffle Sauce** ចំហុយជាមួយទឹកជ្រលក់ផ្សិតត្រាហូលខ្មៅ

 辣子酱炒 **Wok-Fried with Spicy Chili Sauce** ឆាជាមួយទឹកម្ទេសហ៊ីរ

老虎斑

LS4 Tiger Grouper Fish ត្រីតុកកែខ្លា

公斤 | ក្នុង ១គីឡូ

70 per Kg

笋壳鱼

LS5 Soon Hock Fish ត្រីដំរី

78 per Kg

东星斑

LS6 Red Grouper Fish ត្រីតុកកែក្រហម

138 per Kg

可選取以下做法:

Recommended Cooking Methods

 福祿炒斑球 **Sautéed Fish Fillet with Sweet Bean** ឆាត្រឡប់សាច់ត្រីជាមួយសណ្តែកផ្អែម

清蒸 **Steamed with Soy Sauce** ចំហុយជាមួយទឹកស៊ីអ៊ីវ

 水煮 **Poached in Chili Oil Soup "Sichuan" Style** ស្ទោរក្នុងទឹកស៊ីបប្រេងម្ទេស បែបស៊ីឈួន

 川味辣酱蒸 **Steamed Sichuan Spicy Sauce** ចំហុយជាមួយទឹកជ្រលក់ស៊ីឈួន

 四川酸菜 **Poached with Sichuan Pickle** ស្ទោរជាមួយជ្រក់ស៊ីឈួន

油浸 **Deep-Fried with Soy Sauce** បំពងជាមួយទឹកស៊ីអ៊ីវ

京葱豉味蒸 **Steamed Black Bean Sauce** ចំហុយជាមួយទឹកជ្រលក់សណ្តែកខ្មៅ

老虎虾

LS7 Tiger Shrimp បង្កាខ្លា

公斤 | ក្នុង ១គីឡូ

69 per Kg

河龙虾

LS8 River Lobster បង្គង់ទឹកសាប

88 per Kg

可選取以下做法:

Recommended Cooking Methods

蒜茸蒸 **Steamed with Garlic Sauce** ចំហុយជាមួយខ្ទឹមស

生抽皇煎 **Pan-Fried with Soy Sauce** ចៀនជាមួយទឹកស៊ីអ៊ីវ

避风塘椒盐 **Wok-Fried with Fragrant Salt** ឆាជាមួយអំបិលក្រួស



Signature Dish



Vegetarian



Seafood



Spicy

Prices are exclusive of 7% service charge and 10% VAT



LIVE SEAFOOD IN YOUR OWN WAY

生猛河海鲜

គ្រឿងសមុទ្រស្រស់
ចំអិនតាមចំនូលចិត្តរបស់អ្នក



 福祿炒斑球 **Sautéed Fish Fillet with Sweet Bean**
ឆាត្រឡប់សាច់ត្រីជាមួយសណ្តែកផ្លែម



 四川酸菜 **Poached with Sichuan Pickle**
ស្លោតជាមួយជ្រក់ស៊ីឈួន



 水煮 **Poached in Chili Oil Soup "Sichuan" Style**
ស្លោតក្នុងទឹកស៊ីបប្រេងម្ទេស បែបស៊ីឈួន



Signature Dish



Vegetarian



Seafood



Spicy

Prices are exclusive of 7% service charge and 10% VAT



LIVE SEAFOOD IN YOUR OWN WAY

生猛河海鲜

គ្រឿងសមុទ្រស្រស់
ចំអិនតាមចំនូលចិត្តរបស់អ្នក



花雕蛋白蒸



LS3 Alaskan King Crab

Steamed Huadiao Wine (Yellow Wine) Egg White

ស្ដេចក្ដាមអាឡាស្កា ចំហុយជាមួយស្រាចិនហ្គីរដាវនិងស៊ីតពណ៌ស

Pre-order Two Days in Advance

កំរិតមុន ២ថ្ងៃ

Prices are exclusive of 7% service charge and 10% VAT



CLASSIC SEAFOOD SPECIALTIES

例 per Portion

河海鲜

គ្រឿងសមុទ្រចំអិនពិសេស បែបក្លាសិក



虾籽鲜蔬炒鲍鱼

**CS1 Sautéed Abalone
Asparagus Mushroom**

268

ឆាប៉ាវហ៊ីជាមួយទំពាំងបារាំងនិងផ្សិត



龙虾婆豆腐

CS2 Lobster "Ma Po" Tofu

68

ឆាបង្កង តៅហ្វូ ម៉ាប៉ូ



黑松露煎焗鲍鱼鸡

**CS3 Pan-Fried Chicken
Abalone Truffle Sauce**

188

ធៀនសាច់មាន់ជាមួយប៉ាវហ៊ីទឹកជ្រូកក្រហមត្រាហ្វូល



金酱焗老虎虾球

**CS4 Spicy Tiger Shrimp
with Malay Sauce**

28

បង្ហាខ្លាហ៊ីរទឹកជ្រូកក្រហមម៉ាឡេ



酸汤煮花胶鲍鱼

**CS5 Braised Abalone with
Celtuce in Golden Sour Broth**

188

ឧប៉ាវហ៊ីនិងស្ពៃស្រស់លតុស ក្នុងស៊ុបជូរពណ៌មាស



Signature Dish



Vegetarian



Seafood



Spicy

Prices are exclusive of 7% service charge and 10% VAT



百花煎釀帶子

CS6 Pan-Fried Scallops

Stuffed Prawns with Supreme Broth

បំពងត្រីសមុទ្រញាត់បង្កា ទឹកស៊ុបស្លៀក

32



XO 醬 蘭 度 炒 澳 帶

CS7 Sautéed Scallops

with Baby Kale XO Sauce

ឆាត្រីសមុទ្រជាមួយកូនស្ពៃ ទឹកជ្រលក់អ៊ីចង្កូ

32



蝦籽野菌麒麟東星斑

CS8 Sautéed Sliced Red Grouper

with Mixed Mushroom and Dried Shrimp

ឆាសាច់ត្រីតុកកែក្រហម ជាមួយផ្សិតចម្រុះនិងបង្កាភ្លៀម

138



芥末明蝦球

CS9 Stir-Fried Tiger Shrimp

with Mustard Sauce

ឆាបង្កាខ្លាជាមួយម៉ាស្តាត

28



Signature Dish



Vegetarian



Seafood



Spicy

Prices are exclusive of 7% service charge and 10% VAT



CLASSIC SEAFOOD SPECIALTIES 例 per Portion

河海鲜

គ្រឿងសមុទ្រចំអិនពិសេស បែបក្លាសិក



招牌三葱爆龙虾

CS10 Sautéed Lobster 118
with Spring Onion, Red Onion and Shallot

ឆាបង្កងជាមួយស្លឹកខ្ចឹម ខ្ចឹមបារាំងក្រហមនិងខ្ចឹមក្រហម



窝烧花胶鱼汤星斑球

CS11 Braised Red Grouper 188
with Fish Maw and Vegetable in Fish Soup

ត្រីតុកកែក្រហមខ ជាមួយក្រពះត្រីនិងបន្លែ ក្នុងស៊ុបត្រី



Signature Dish



Vegetarian



Seafood



Spicy

Prices are exclusive of 7% service charge and 10% VAT



CLASSIC SEAFOOD SPECIALTIES

例 per Portion

河海鲜

គ្រឿងសមុទ្រចំអិនពិសេស បែបក្លាសិក



青椒绍子烧海参

🍴 CS12 Braised Sea Cucumber with Minced Pork Mushroom and Green Bell Pepper

118

ល្បឿងសមុទ្រជាមួយសាច់ជ្រូកចិនក្រហមនិងផ្លែឆ្នាំង



Signature Dish



Vegetarian



Seafood



Spicy

Prices are exclusive of 7% service charge and 10% VAT



CLASSIC SEAFOOD SPECIALTIES 例 per Portion



极品淮山炒虾球
CS13 Stir-Fried Tiger Shrimps with Chinese Yam 28
ឆាបង្កាខ្លា ជាមួយជំនួញចិន



鲜花椒芥兰炒虾球
CS14 Sautéed Tiger Shrimps Baby Kale with Green Pepper 32
ឆាបង្កាខ្លាជាមួយកូនស្ពៃនិងម្រេចខ្ចី



龙皇披金甲
CS15 Fried Cod Fish and Prawn with Chives 88
បំពងត្រីទឹកកកជាមួយបង្កា ស្លឹកកាឆាយ



海生虾炒蛋白
CS16 Sautéed Tiger Shrimps with Egg White 28
ឆាបង្កាខ្លាជាមួយស៊ីតពណ៌ស

黑松露野菌炒虾球
CS17 Sautéed Tiger Shrimps with Sweet Bean and Mushroom 28

ឆាបង្កាខ្លាជាមួយសណ្តែកផ្អែមនិងផ្សិត

鳕鱼炒芦笋
CS18 Sautéed Black Cod Fish Asparagus 48

ឆាត្រីទឹកកកខ្មៅជាមួយទំពាំងបារាំង

宫保虾球
CS19 "Kung Pao" Prawns 25
កុងប៉ាវបង្កា

上汤云腿蒸星斑球
CS20 Steamed Red Grouper with Ham in Supreme Broth 138
ចំហុយត្រីតុកកែក្រហមជាមួយហែម ទឹកស៊ុបស្ងួតប្រេម

鲍汁花胶滑鸡煲
CS21 Braised Fish Maw with Chicken in Abalone Sauce 98
ក្រពះត្រីខ ជាមួយសាច់មាន់ ទឹកជ្រលក់ប៉ាវហ៊ី

滑蛋虾仁
CS22 Scrambled Egg with Prawns 20
ឆាបង្កាពងទា

鱼香水晶虾球
CS23 Braised Tiger Shrimps in Spicy Sauce 25
បង្កាខ្លាខ ជាមួយទឹកជ្រលក់ហ៊ីរ

山药炒花胶
CS24 Sautéed Fish Maw and Chinese Yam 68
ឆាក្រពះត្រីជាមួយជំនួញចិន



Signature Dish



Vegetarian



Seafood



Spicy

Prices are exclusive of 7% service charge and 10% VAT



MEAT & POULTRY

例 per Portion

肉类家禽 | ប្រភេទសាច់ក្រហម និង សាច់បក្សី



 炙烤羊排配辣子骨
MP1 Grilled Lamb Chops 68
Cumin Sauce with Chili Pork Ribs
ជុតឆ្អឹងជំនីជៀមនិងឆ្អឹងជំនីជ្រូកជាមួយទឹកជ្រូលកំប្លែសគ្យមីន



 京葱煎日本和牛粒
MP2 Sautéed Wagyu Beef 118
with Leek Mushroom
ឆាសាច់គោវ៉ាគ្យ ជាមួយលីកនិងធុរិត

罗勒坚果和牛粒
MP5 Sautéed Wagyu Beef 118
with Onion, Walnuts and Basil Sauce
ឆាសាច់គោវ៉ាគ្យ ជាមួយខ្ទឹមបារាំងទឹកជ្រូលកំប្លែស៊ីល

水煮牛肉
 **MP6 "Sichuan" Spicy Beef Slices** 24
ឆាសាច់គោចំណិតបែបស៊ីឈ្នួន



鲜咕嚕肉
MP3 Sweet and Sour Pork 18
ឆាសាច់ជ្រូកជូរអែម



 陈年花雕东坡肉
MP4 Braised Pork Belly with 25
HuaDiao Wine (Yellow Wine)
ខសាច់ជ្រូកបីជាន់ជាមួយស្រាឈ្លើងចិនហ្គ្វីដាវ

黑椒安格斯牛肉粒
MP7 Pan-Fried Angus Beef 26
with Black Pepper Sauce
ចៀនសាច់គោអែងគុស ជាមួយទឹកជ្រូលកំប្រេចខ្មៅ

四川回锅肉
 **MP8 "Sichuan" Sautéed Pork** 20
ឆាសាច់ជ្រូកបែបស៊ីឈ្នួន

 Signature Dish  Vegetarian  Seafood  Spicy

Prices are exclusive of 7% service charge and 10% VAT



VEGETABLES & TOFU 例 per Portion

素食豆腐 | ប្រភេទបន្លែនិងតៅហ្វូ



 虾籽花胶冬菇炆豆腐
VT1 Braised Fish Maw, Shrimp Roe with Bean Curd Mushroom
ខក្រពះត្រី ពងបង្កាជាមួយតៅហ្វូនិងផ្សិត 28



 椒盐软心豆腐
VT2 Crispy Silken Tofu with Fragrant Salt
តៅហ្វូបំពង អំបិលគ្រួស 10



 蜜豆云耳炒山药
VT3 Sautéed Chinese Yam Sweet Beans
ឆាជំនួងចិនជាមួយសណ្តែកផ្អែម 10

四川麻婆豆腐
VT4 “Ma Po” Tofu តៅហ្វូ ម៉ាប៉ូ 10

 鱼香茄子
VT5 Sautéed Eggplant with Garlic Sauce
ឆាត្រប់ជាមួយទឹកជ្រលក់ខ្លីមស 8

 榄菜干煸四季豆
VT6 Deep-Fried Green Beans, Minced Pork and Olive
ឆាសណ្តែកបារាំងជាមួយសាច់ជ្រូកចិញ្ចៀន 8

野什菌炒芦笋
VT7 Sautéed Asparagus with Mushroom ឆាទំពាំងបារាំងជាមួយផ្សិត 10



SEASONAL VEGETABLE 例 per Portion

时令田园蔬菜 | បន្លែតាមរដូវកាល

Cantonese Kale, Spinach, Broccoli, Cantonese Choy Sum 8

广东芥兰、广东菜心、西兰花、菠菜
ខាត់ណាចិនកាតាំង, ស្ពីន, ផ្កាខាត់ណាខៀវ, ឆយស៊ាំចិនកាតាំង

可選取以下做法:

Recommended Cooking Methods

1 蒜茸 炒
Sautéed with Garlic

3 生炒 炒
Sautéed

2 白灼 燉
Poached

 **4** 炆炒 炒
Sautéed with Dried Chili



Signature Dish



Vegetarian



Seafood



Spicy

Prices are exclusive of 7% service charge and 10% VAT



RICE & NOODLE

主食类 | ប្រភេទបាយនិងមី



四川红油抄手

**RN1 Poached Prawn Dumpling
in "Sichuan" Spicy Sauce**

ការបង្ហាត្នុងទឹកជ្រលក់ហ៊ីរស៊ីឈួន

位
per Person

5



龙虾汤海鲜泡饭

RN2 Crispy Rice in Lobster Soup

បាយក្តាំងក្នុងទឹកស៊ីបបង្កង

8

龙虾汤乌冬面

RN3 Udon Noodles in Lobster Soup

គុយទាវជប៉ុនក្នុងទឹកស៊ីបបង្កង

8

例 per Portion



香葱和牛鹅肝炒饭

**RN4 Fried Rice Wagyu Beef
and Goose Liver**

បាយឆាសាច់គោវ៉ាគ្យូ និងថ្លើមក្លាន

28

黑松露鲜菇炒饭

**RN5 Vegetarian Fried Rice
with Mushroom Truffle**

បាយឆាបន្លែផ្សិត

10

黑松露烧鸭炒饭

**RN6 Fried Rice with Roasted Duck
and Black Truffle**

បាយឆាសាច់ទាជាមួយផ្សិតត្រាហ្វូល

例
per Portion

10

牛肉干炒河粉

**RN7 Wok-Fried Rice Noodles
Beef Onion**

ឆាគុយទាវសរសៃធំជាមួយសាច់គោខ្លីមបារាំង

10

蟹籽海鲜炒饭

RN8 Seafood Fried Rice with Crab Roe

បាយឆាគ្រឿងសមុទ្រជាមួយពងក្អាម

10

扬州炒饭

RN9 "Yangzhou" Fried Rice

បាយឆាយ៉ាងចូវ

10



Signature Dish



Vegetarian



Seafood



Spicy

Prices are exclusive of 7% service charge and 10% VAT



DESSERT

甜品 | បង្អែម



杨枝甘露

D1 Chilled Mango Sago Cream with Pomelo 5

បង្អែមស្វាយលាយជាមួយសាកូនិងក្រូចផ្លែឆ្នាំង

西施杏仁茶

D2 Almond Tea with Egg White 5

បង្អែមអាល់ម៉ុងស៊ីតពណ៌ស



燕窝蛋挞

D4 Baked Egg Tart with Bird's Nest 68

នំពងទាជាមួយទឹកមាត់ត្រចៀកកាំ (៣ដុំ)



杏仁豆腐



D3 Chinese Almond Tofu 5

បង្អែមអាល់ម៉ុងតៅហ្វូបែបចិន



时令水果盘

D5 Seasonal Fruit Platter 5

ផ្លែឈើស្រស់ចម្រុះតាមរដូវកាល



Signature Dish



Vegetarian



Seafood



Spicy

Prices are exclusive of 7% service charge and 10% VAT



2021

SOFITEL PHNOM PENH PHOKEETHRA
26 OLD AUGUST SITE - SOTHEAROS BLVD - 12301 PHNOM PENH
TEL. +855 (0) 23 999 200 - H6526@SOFITEL.COM
WWW.SOFITEL-PHNOMPENH-PHOKEETHRA.COM

