



ឌីមស៊ុមប៊ូហ្វ

DIM SUM

COLLECTION

广式点心



DIM SUM

អាហារថ្ងៃត្រង់ឌីមស្កាំ \$19++ក្នុងម្នាក់
ថ្ងៃច័ន្ទដល់ថ្ងៃសុក្រ ចាប់ពីម៉ោង 11:30am ដល់ 2:30pm

ប៊ូហ្វេឌីមស្កាំ \$22++ក្នុងម្នាក់

ទាប៉ែកាំង

ជារៀងរាល់ថ្ងៃចុងសប្តាហ៍ និងថ្ងៃបុណ្យជាតិចាប់ពីម៉ោង
11:30am ដល់ 2:30pm

កុមារអាយុពី 5-11ឆ្នាំ បញ្ចុះតម្លៃ50%

DIM SUM LUNCH \$19++ PER PERSON

Monday to Friday from 11:30am to 2:30pm

DIM SUM BRUNCH \$22++ PER PERSON

WITH PEKING DUCK LIVE STATION

Every Weekend & Public Holiday
from 11:30am to 2:30pm

KIDS 5-11 YEARS 50% OFF

点心午餐 \$19++每人

星期一到星期五 从上午 11:30 到下午 2:30

点心早午餐 \$22++每人

现切北京烤鸭

每周末及公众假期 从上午 11:30 到下午 2:30

5岁-11岁儿童半价

Please advise us of any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
Prices are in USD, subject to 7% service charge and 10% VAT

价格以美元计，需加收 7% 服务费和 10% 增值税



BEVERAGE

កញ្ចប់ភេសជ្ជៈដោយសេរី

CLASSIC \$18++ ក្នុងម្នាក់

ស្រា ស្រាបៀរ ភេសជ្ជៈ ទឹកផ្លែឈើ តែចិន

PREMIUM \$30++ ក្នុងម្នាក់

ស្រាមានគុណភាពខ្ពស់ ស្រាចិន ស្រា Prosecco ស្រា Cognac

ស្រាបៀរ ភេសជ្ជៈ ទឹកផ្លែឈើ តែចិន

FREE-FLOW BEVERAGE PACKAGE

CLASSIC \$18++ PER PERSON

House Wines, Local Beer, Soft Drinks, Juices, Chinese Tea

PREMIUM \$30++ PER PERSON

Premium Wines, Baijiu, Prosecco, Cognac,
Local Beer, Soft Drinks, Juices, Chinese Tea

暢飲套裝

经典 \$18++ 每人

自酿葡萄酒、本地啤酒、软饮料、果汁、中国茶

优质 \$30++ 每人

优质葡萄酒，白酒，普罗塞克，干邑，本地啤酒、软饮料、果汁、中国茶

*Please advise us of any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
Prices are in USD, subject to 7% service charge and 10% VAT*

价格以美元计，需加收 7% 服务费和 10% 增值税

ភ្ញៀវកិត្តិយសជាទីគោរព!

ភោជនីយដ្ឋាន Fu Lu Zu មានការប្តេជ្ញាចិត្តខ្ពស់ក្នុងការកាត់បន្ថយ
កាកសំណល់អាហារ ដែលជាការរួមចំណែកជួយសង្គ្រោះផែនដីរបស់យើង។
សូមមេត្តាកម្មង់អាហារក្នុងចំនួនសមរម្យ។ ពួកយើងរីករាយនឹងទទួលការកម្មង់របស់អ្នកគ្រប់ពេលវេលា។
សូមរីករាយជាមួយនឹង Dim Sum Collection របស់យើង។

Dear Valued Guests,
Fu Lu Zu is highly committed in reducing food waste as part
of saving our planet. Kindly order your food reasonably,
we will be pleased to take your order at anytime.

尊敬的客人您好，

福祿壽中餐厅致力于减少食物浪费，保护地球。

我们呼吁您适量点餐，如需点餐，请随时告诉我们，谢谢。请享受我们的点心菜单。

S1



នំប៉ាវសាស៊ីវ
Pork Barbecue Bun
蜜汁叉烧包

S2



គាវចំហុយស៊ាវឡុងប៉ាវ
Shanghai Xiao Long Bao
上海小笼包

S3



នំប៉ាវចំហុយស្លូតពងទាប្រៃ
Salted Egg Yolk Custard Bun
黑金流沙包

S4



សៀវម៉ែស្លូតបង្កា
Shrimp Siew Mai
鲜虾烧卖

S5



ហាកាវស្នូលបង្កា
Ha Gao Prawn Dumpling
水晶虾饺皇

S6



គាវត្នូឆាយចំហុយ
Chive Dumpling
韭菜饺

S7



ស្ពៃក្តោបចំហុយស្រោចទឹកពងមាន់ស
Steamed Cabbage
with Egg White Sauce
芙蓉菜卷

S8



នំប៉ាវត្រាវ
Taro Bun
紫薯芋泥包

S9



គាវចំហុយប្លុស
Vegetarian Dumpling
水晶蔬菜饺

S10



ឆ្អឹងជំនីជ្រូកចំហុយ
Pork Ribs
豆豉蒸排骨

S11



សៀវម៉ៃចំហុយ
Siew Mai
瑶柱干蒸烧卖

S12



ជើងមាន់ចំហុយជាមួយសៀងខ្មៅ
Chicken Feet with Black Bean Sauce
豆豉蒸凤爪

S13



ចាយ់ចំហុយស្កូលបង្កា
Bean Curd Roll Filled with Shrimp
鲍汁腐皮虾卷

C1



បាយបំពងស្កូលបង្កា

Deep-Fried Shrimp Spring Roll

鲜虾炸春卷

C2



ការចៀនស្កូលសាច់ជ្រូក ជាមួយគូឆាយ

Pan-Fried Pork Dumpling

with Chives

香煎韭菜饺

C3



ការបំពងស្កូលបង្កា

Deep-Fried Shrimp Wonton

脆皮炸云吞

C4



ត្រាវត្រួយស្អូលបង្កា
Crispy Taro Filled with Prawn
凤尾虾芋角

C5



នំឆៃថាវពណ៌មាស
Pan-Fried Golden Turnip Cake
黄金萝卜糕

V1



ម៉ាតូតូវហ្វូ
Mapo Tofu
麻婆豆腐

V2



តាស្តែតយសុំ ជាមួយខ្ទឹមស
Sautéed Choy Sum in Garlic
蒜茸菜心

V3



តាខាត់ណាចិន ជាមួយខ្ទឹមស
Sautéed Kale in Garlic
蒜茸芥兰

R1



ចាយ័បង្កាស្រួយ
Crispy Shrimp Rice Roll
脆皮鲜虾肠粉

R2



គុយទាវចំហុយរុំស្លូលបង្កា ជាមួយទំពាំងបារាំង
Prawn Rice Roll
with Asparagus
香滑鲜虾肠粉

C1



បបរសាច់ជ្រូក ជាមួយពងទាខ្មៅ
Pork Congee
with Preserved Egg
皮蛋瘦肉粥

C2



បបរសាច់មាន់
Shredded Chicken Congee
干贝鸡丝粥

SR1



ស៊ុបគ្រឿងសមុទ្រជួរហ៊ីរ

Hot & Sour
Seafood Soup

鲜虾酸辣羹

SR2



គុយទាវឆាបន្លែ

Wok Fried Rice Noodles
with Vegetable

素炒河粉

SR3



បាយឆាពងមាន់ប្រៃ
Fried Rice with Salted Egg
咸蛋炒饭

SR4



គុយទាវឆា ជាមួយសាច់គោនិងស្លឹកខ្ចឹម
Wok Fried Rice Noodles
with Beef & Spring Onion
干炒牛河

D1



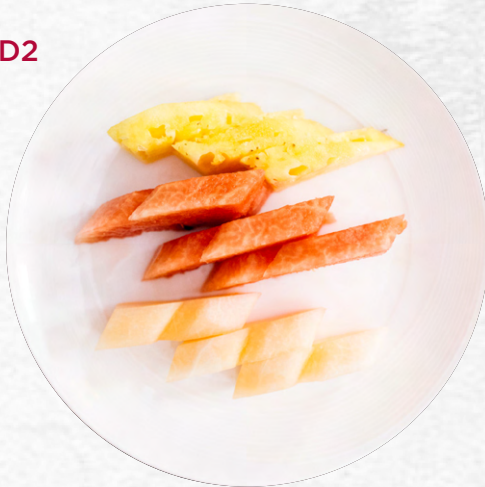
នំពងទាដុត
Baked Egg Tart
酥皮蛋挞

D1



ហង្សទុរនស្រួយ
Crispy Durian Swan
天鹅榴莲酥

D2



ផ្លែឈើស្រស់
Fresh Fruit
水果拼盘

ដើមកំណើតនៃឌីមស៊ុំ 点心的由来

THE ORIGIN OF DIM SUM

សិល្បៈអាហារដ៏ពិសេសរបស់ “ឌីមស៊ុំ” មានដើមកំណើតនៅប្រទេសចិនតាំងពីរាប់រយឆ្នាំមុនមកម៉្លេះ។ យោងតាមប្រភពមួយចំនួន ឌីមស៊ុំដំបូងបង្អស់ត្រូវបានបង្កើតឡើងប្រហែល 2500ឆ្នាំមុន ដោយមានភស្តុតាងនៅក្នុងកំណាព្យបុរាណ និងតន្ត្រី។ “ឌីមស៊ុំ” បានដើរតួជាអាហារដ៏មានឱជារស និងលេចធ្លោមួយក្នុងសង្គមចិនកាតាំងរហូតដល់សហគមន៍ជនជាតិចិនក្រៅប្រទេសនាពេលបច្ចុប្បន្ននេះ។

សិល្បៈអាហារដ៏ពិសេសនេះ បានចាប់ផ្តើមឡើងរាប់ពាន់ឆ្នាំមកហើយ។ អ្នកជំនួញ និងនាវិកដែលធ្វើដំណើរតាមផ្លូវសូត្របុរាណទាំងក្នុង និងក្រៅប្រទេសចិន តែងតែត្រូវការកន្លែងស្នាក់នៅ ដើម្បីសម្រាកមុនពេលបន្តដំណើរផ្សេងទៀតដ៏វែងឆ្ងាយរបស់ពួកគាត់បន្តទៀត។ ជាការឆ្លើយតបនឹងកំណើននៃក្រុមទូរចរ ហាងតែ ទៀមស្រា និងអាហារដ្ឋានផ្សេងៗជាច្រើនបានបើកនៅតាមផ្លូវទៅប្រទេសចិនខាងត្បូង។ ក្រោយមកទៀត ដោយគេបានរកឃើញថា តែជួយសម្រួលដល់ការរំលាយ អាហារម្ចាស់ហាងតែជាច្រើនបានចាប់ផ្តើមផ្តល់ជូនអាហារសម្រន់ងាយៗ ហើយឌីមស៊ុំក៏បានកើតឡើងក្នុងអំឡុងពេលនោះដែរ។

The “Dim Sum” originated in Ancient China. According to some sources, the first Dim Sum was made around 2500 years ago as evident in the ancient poetry as well as music. “Dim Sum” acts as an iconic delicacy in Cantonese society from Greater China Area to overseas Ethnic Chinese community nowadays.

This unique culinary art commenced for long time ago. Those merchants and crews who travelled along the ancient Silk Road in or out of China would always require a shelter to take some rest before continuing their long-haul journey. In order to tackle the bloom of caravans, tea houses, bistros as well as restaurants opened along the roadside of southern China consequently. It was later discovered that tea aids digestion, teahouses owners began offering some mouthful, bite-sized snack as an accompaniment and thus Dim Sum was born during that time.

“点心”这一独特的烹饪艺术起源于数百年前的中国古代。根据一些消息来源，第一个点心是在大约 2500 年前制作的，这在古代诗歌和音乐中都有体现。“点心”作为粤语社会的标志性美食，从大中华地区到如今的海外华侨华人社区

这种独特的烹饪艺术始于数千年前。那些沿着古丝绸之路进出中国的商人和船员，在继续长途旅行之前，总是需要一个庇护所休息一下。为应对商队、茶馆、小酒馆和餐馆的兴盛。后来发现茶点有助于消化，茶馆老板开始提供一口一口大小的小吃作为伴奏，点心就在那个时候诞生了。





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

