



# Dim Sum Collection

ឌីមស៊ាំប៊ូហ្វូ 港式点心菜单

# Dim Sum

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

ប៊ូហ្វេឌីមស្កាំ \$22++ក្នុងម្នាក់  
ទាបកាំង  
ជារៀងរាល់ថ្ងៃចុងសប្តាហ៍ និងថ្ងៃបុណ្យជាតិចាប់ពីម៉ោង  
11:30am ដល់ 2:30pm

កុមារអាយុពី 5-11 ឆ្នាំ បញ្ចុះតម្លៃ 50%

**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 1 កែវ, ស្រាCognac  
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, Cognac, A Glass of Prosecco on Arrival  
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

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  
ការសំណល់អាហារ ដែលជាការរួមចំណែកជួយសង្គ្រោះផែនដីរបស់យើង។  
សូមមេត្តាកម្រង់អាហារក្នុងចំនួនសមរម្យ។ យើងរីករាយនឹងទទួលបានការកម្រង់របស់អ្នកគ្រប់ពេលវេលា។  
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 any time.

尊敬的客人您好,  
福禄寿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。



**Ha Gao Prawn Dumpling**  
ការចំហុយស្លូលបង្កា  
福祿寿虾饺皇



**Scallop Dumpling with Shrimp**  
ការស្លូលត្រីសមុទ្រនិងបង្កា  
鲜虾带子饺



**Glutinous Rice with Abalone & Chicken**  
បាយដំណើបចំហុយប៉ារហ៊ី និងសាច់មាន់  
鲍鱼糯米鸡



**Chicken Claws with XO Sauce**  
ជើងមាន់ចំហុយជាមួយទឹកជ្រូលក់ XO  
酱黄蒸凤爪



**Pork Rib with Black Bean Sauce**  
ឆ្អឹងជំនីជ្រូកចំហុយសៀងខ្មៅ  
豉汁蒸排骨



**Minced Pork Siew Mai with Crab Roe**  
សៀវម៉ែចំហុយជាមួយសាច់ជ្រូកចិញ្ច្រាំនិងពងក្ដាម  
蟹黄蒸烧卖



**Beef Tripe with Chef's Special Sauce**  
ពោះគោចំហុយជាមួយទឹកជ្រូលក់ពិសេស  
百搭酱蒸金钱肚



**Vegetable Dumpling**  
ការប្លូសចំហុយ  
上素斋粉果



Shanghai Style Three Colour  
"Xiao Long Bao"

សៀវឡុងប៉ារីស្រជាតិ (សាច់ក្តោម, ត្រាហ្វីល, ធម្មតា)  
三色上海灌汤小笼包  
(三种口味选择: 蟹肉、黑松露酱、原味)



Mixed Fruit & Nut Bun

នំគ្រាប់ផ្លែឈើចំហុយ  
原粒果仁核桃包



Almond-Flavored Sponge Cake

នំអាល់ម៉ុងចំហុយ  
榄仁马拉糕



Char Siew Bun

នំប៉ារស៊ីវ  
蜜汁叉烧包



Pan-Fried Chinese Beef Dumpling

ការចៀនស្នូលសាច់គោ  
牛肉煎饺



Pan-Fried Pork Dumpling with Chives

ការចៀនស្នូលសាច់ជ្រូក ជាមួយគូឆាយ  
香煎韭菜饺



Barbecue Chicken Puff Pastry

នំប៉ារសាច់មាន់អាំង  
鸡肉叉烧酥



Deep-Fried Celery and Chicken Spring Roll

បាយបំពងស្នូលសាច់មាន់  
西芹鸡丝春卷



Deep-Fried Shrimp Wonton

ការបំពងស្នូលបង្កា  
脆皮炸云吞



Pan-Fried Turnip Cake  
នីតែចារតាចៀន  
香煎萝卜糕



Wok Fried Turnip Cake with XO Sauce  
នីតែចារតាជាមួយទឹកជ្រលក់ XO  
XO 酱炒萝卜糕



Purple Rice Roll with Prawn  
គុយទាវចំហុយរំស្មួលបង្កា  
紫米春风得意肠粉



Rice Roll with Shredded Chicken and Assorted Mushroom  
គុយទាវចំហុយរំស្មួលសាច់មាន់  
鸡丝杂菌肠



Pan-Fried Rice Roll with XO Sauce  
ឆាគុយទាវជាមួយទឹកជ្រលក់ XO  
XO 酱炒肠粉



Crispy Durian Swan  
នីទុននដុត  
天鹅榴莲酥



Rice Roll with Sweet Corn and Barbecue Pork  
គុយទាវចំហុយស្នួលពោតនិងសាច់ជ្រូកអាំង  
粟米叉烧肠



Crispy Shrimp Rice Roll  
ចាយ់បង្កាស្រួយ  
脆皮鲜虾肠粉



**Century Egg with Minced Pork Congee**  
បបរសាច់ជ្រូកជាមួយពងទាខ្មៅ  
皮蛋瘦肉粥



**Mapo Tofu**  
ម៉ាកូតូហ្វូ  
麻婆豆腐



**Sautéed Choy Sum**  
*\*Choice of Garlic or Oyster Sauce*  
តៅស្តៃឆួយស៊ាំ ជាមួយខ្ទឹមស  
蒜蓉炒菜心



**Sautéed Romaine Lettuce**  
*\*Choice of Garlic or Oyster Sauce*  
តៅស្តៃត្រាត់ស្រួយជាមួយខ្ទឹមស  
蒜蓉炒油麦菜



**Chicken and Cordyceps Flower Congee**  
បបរសាច់មាន់ជាមួយផ្កាកូឌីសេប  
虫草花鸡粥



**Sautéed Kale**  
*\*Choice of Garlic or Oyster Sauce*  
តៅខាត់ណាចិន ជាមួយខ្ទឹមស  
蒜蓉炒芥兰



**Sautéed Broccoli**  
*\*Choice of Garlic or Oyster Sauce*  
តៅខាត់ណាខៀវ ជាមួយខ្ទឹមស  
蒜蓉炒西兰花



Hot & Sour Soup  
ស៊ុបគ្រឿងជួរហឹរ  
酸辣羹



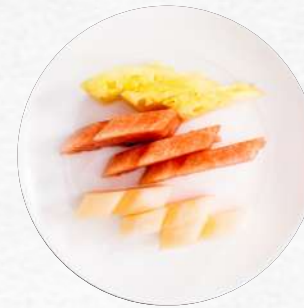
Work-Fried Rice Noodles  
with Beef & Spring Onion  
គុយទាវតាជាមួយសាច់គោ និងស្លឹកខ្ចឹម  
干炒牛河



Coconut Cream with Sago  
បង្កែមជូងខ្លឹះ  
椰汁西米露



Double Boiled Sweet Ginger Tea  
with Glutinous Rice Ball  
បង្កែមបាញ់ចាស្លើក  
姜茶片糖汤丸



Mixed Fruit Platter  
ផ្លែឈើស្រស់  
水果拼盘



Egg Tart  
នំពងទាដុក  
酥皮蛋挞仔



Fried Rice with Chicken and Salted Fish  
បាយធាត្រីប្រៃនិងសាច់មាន់  
咸鱼鸡粒炒饭



Fried Rice with Beef and Bean  
បាយធាសាច់គោនិងសណ្តែក  
牛肉豆角炒饭



Chilled Mango Sago Pomelo  
បង្កែមស្វាយសាតូនិងក្រូចផ្លុង  
杨枝甘露



Deep Fried Sesame Ball  
with Lotus Paste  
នំក្រូចល្អិតស្លកគ្រាប់ល្អិត

# ដើមកំណើតនៃឌីមស៊ូ 点心的由来

## The Origin of Dim Sum

សិល្បៈអាហារដ៏ពិសេសរបស់ “ឌីមស៊ូ” មានដើមកំណើតនៅប្រទេសចិនតាំងពីរាប់រយឆ្នាំមុនមកម៉្លេះ។ យោងតាមប្រភពមួយចំនួន ឌីមស៊ូដំបូងបង្អស់ត្រូវបានបង្កើតឡើងប្រហែល 2500ឆ្នាំមុន ដោយមានភស្តុតាងនៅក្នុងកំណាព្យបុរាណ និងតន្ត្រី។ “ឌីមស៊ូ” បានដើរតួជាអាហារដ៏មានឱជារស និងលេចធ្លោមួយក្នុងសង្គមចិនកាលពីរហូតដល់សហគមន៍ជនជាតិចិនក្រៅប្រទេសនាពេលបច្ចុប្បន្ននេះ។

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

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。







MEMBER OF 

SOFITEL PHNOM PENH PHOKEETHRA

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

[SOFITEL.COM](http://SOFITEL.COM)

