



Chef Tse Chi-wai (Jacky)

Chef Jacky Tse Chi-wai, The former executive chef of MICHELIN-STARRED Ming Court at Cordis hotel. Chef Tse spent decades of his career cooking up a storm in five-star Cantonese kitchens through Singapore and Thailand, so you can expect some Southeast Asian touches to the menu.

With his experience, He created his series “Michelin Menu by Chef Jacky” There are must-try Cantonese dishes whether it be Dim Sum, Soup, Noodles and Main Courses that will tempt you tastebuds. You will want to catch this!

เชฟแจ๊คกี้ หัวหน้าเชฟชาวฮ่องกง ประจำห้องอาหารโดนาสดี เคยเป็นเชฟใหญ่ในร้านอาหารมิชลิน “Ming Court” ที่โรงแรม Cordis ในประเทศฮ่องกง เชฟแจ๊คกี้มีประสบการณ์ในอาหารจีนกว้างขวางมากกว่า 10 ปี ทั้งในไทยและสิงคโปร์ จึงทำให้อาหารที่เชฟปรุงออกมา มีรสชาติถูกปากผู้ที่เคยได้ลิ้มลอง ด้วยประสบการณ์ของเชฟที่เคยปรุงอาหารในร้านอาหารมิชลิน เชฟแจ๊คกี้จึงคิดค้นเมนูมิชลินในสไตล์ของตัวเองขึ้นมาเพื่อเสิร์ฟให้กับคุณที่ห้องอาหารโดนาสดี ในหลากหลายรูปแบบ ตั้งแต่อาหารเรียกน้ำย่อย ต้มยำ ซุป จนถึงเมนูหลัก หากได้ลิ้มลอง คุณจะต้องหลงใหลไปกับอาหารฝีมือเชฟแน่นอน



川味蒜泥白肉卷 THB 380
Thin pork belly rolls with garlic and sichuan chili sauce
หมูสามชั้นซอสซวงเจียว



港式脆皮冰燒肉 THB 420
Crispy roasted pork belly Hong Kong style
หมูกรอบฮ่องกง



金華火腿奶油津白 THB 380
Chinese creamed cabbage with Jinhua ham
ผักกาดฮ่องกงอบครีมจีนเฮนยูนาน



流芯芝士炸荔枝蝦丸 THB 480
Fried stuffed shrimp balls with runny cheese
ลูกชิ้นกุ้งทอดยัดไส้ชีส



甜合桃香辣宮保虎蝦球 THB 720
Sautéed Kung Pao tiger prawns with walnut
กุ้งลายเสือผัดวอลนัทใส่ถั่วลิสงโขลก



X.O 醬櫻花蝦帶子炒蘭度 THB 850
Sautéed Japanese scallops and sergestid shrimp with kale X.O sauce
คะน้าฮ่องกงผัดหอยเชลล์ญี่ปุ่นผัดซอส X.O กุ้งฝอยแดง



芝味酥炸布吉龍蝦 THB 1080
Deep fried phuket lobster with cheese
กุ้งมังกรทอดชีส

飯 FRIED RICE ข้าวผัด

	S	M	L
乾貝蚧肉炒飯 Fried rice with crab meat and conpoy	520	750	1,050
ข้าวผัดปูกุ้งปวย 有錢佬炒飯 "Yao Chin Chao Faan" fried rice with shrimp and fresh scallops	520	750	1,050
ข้าวผัดเศรษฐี 揚州炒飯 Fried rice Yang Chow style	350	520	750
ข้าวผัดหย่างโจว 咸魚雞粒炒飯 Fried rice with salted fish and diced chicken	290	450	550
ข้าวผัดปลาเค็ม เนื้อไก่ 烏欖肉碎炒飯 Fried rice with minced pork and Chinese black olives	320	490	650
ข้าวผัดหน้าเสียบหมูสับ			

粉, 麵 EGG AND RICE NOODLES

	S	M	L
粉, 麵 EGG AND RICE NOODLES ก๋วยเตี๋ยว บะหมี่ เส้นหมี่			
海鮮炒麵 `米粉或河粉 Braised egg noodles, rice vermicelli or large flat noodles with mixed seafood	360	480	720
บะหมี่ เส้นหมี่ หรือเส้นใหญ่ราดหน้าทะเล 豆豉斑片炒河 `米粉或炒麵 Braised egg noodles, rice vermicelli or large flat noodles with sliced red garoupa and black bean sauce	360	480	720
บะหมี่ เส้นหมี่ หรือเส้นใหญ่ราดหน้า เนื้อปลาเก๋าแดงเต้าซี่ 蚧肉炒麵線 Braised E-Fu noodles with crab meat and Enoki mushrooms	360	480	720
อิหม่าบแห้งเนื้อปู และเห็ดอินทนิล 雞絲炒麵 Fried Chinese noodles with crab meat	360	480	720
ก๋วยเตี๋ยวผัดแห้งเนื้อปู 雞絲炒麵 Fried egg noodles topped with shredded chicken	320	450	650
ไทยซีหมี่ 福建炒麵 Fried noodles Fookien style	320	450	650
บะหมี่ผัดอกไก่เย็น			

甜品 DESSERTS ของหวาน

	S/280	L/530
紅棗鍋餅, 芋泥鍋餅 Deep-fried mashed Chinese date, mashed taro pancakes		
พุทราจีนทอด, เผือกทอดกรอบ 季節水果 Seasonal sliced fruits	280	
ผลไม้สดตามฤดูกาล 白果 Bird's nest and ginkgo nuts in a light syrup (served hot or cold)	660	
แปะก๊วยรังนก(ร้อน-เย็น) 紅棗白果糖水 Ginkgo nuts and red jujubes in rock sugar syrup (served hot or cold)	180	
แปะก๊วยพุทราจีน (ร้อน-เย็น) 黑芝麻湯丸 Chilled honeydew melon and sago	150	
แคนตาลูปสาอุเย็น 黑芝麻湯丸 Black sesame dumplings in a warm ginger syrup	150	
บัวลอยใส่เจ้าน้ำขิงร้อน 蘋果雪糕 Mango pudding with orange or lychee sherbet	150	
พุทดิ้งมะม่วง เซอร์เบทส้มหรือลิ้นจี่		



魚 FISH ปลา

西鱈 ` 筍殼
Snow fish, Seabass, Bamboo fish or Red Garoupa cooked to order Market Price
ปลาหิน: ปลาทะเลทราย (สด) ปลาทุ(สด)
ปลาเก๋าแดงปรุงตามสั่ง
任選烹調方式
For special imports: a 5-day advance order is required
Coral trout, Green wrasse or Parrot fish
ปลาน้ำเข้ากรุณาจองล่วงหน้า 5 วัน
A. 豉油皇清蒸
Steamed with soya sauce
นึ่งซีอิ้ว
B. 甜酸汁油浸 XO
Deep-fried with XO sauce
ทอด และราดซอสอีกซึ้อ
C. 紅燒魚
Deep-fried with brown sauce
ทอดน้ำแดง
D. 豆豉蒸
Steamed with black bean sauce
นึ่งเต้าซี่
E. 蒸咸梅
Steamed with pickled Chinese plums
นึ่งบ๊วย

蔬菜 VEGETABLES พักนานาชนิด

	S	M	L
麻婆豆腐 Stewed bean curd Sichuan style เต้าหู้ทรงเครื่องเสฉวน	320	450	690
紅燒香菇豆腐 Braised bean curd and shiitake mushrooms in a brown sauce เต้าหู้เห็ดหอมน้ำแดง	320	450	690
炒八仙 Fried glass noodles with seafood, shiitake mushrooms, lettuce, carrot and bean curd ผัดป๋วยเซียน	320	450	690
西兰花 Braised crab sauce with เนื้อปูราดหน้า	420	650	980
A. 生菜 Iceberg lettuce ผักกาดแก้ว			
B. 西兰花 Broccoli ผักบร็อกโคลี่			
C. 雙蔬 Mixed vegetables ผักสองสหาย			
D. 菠菜 "Puay Leng" Chinese spinach ผักปวยเล้ง			

魚 FISH ปลา

	S	M	L
XO 炒斑球 Fried red garoupa fillet with XO sauce เนื้อปลาเก๋าแดงผัดซอสอีกซึ้อ	490	690	990
四川炒斑球 Sautéed sliced red garoupa fillet with chilli Sichuan style เนื้อปลาเก๋าแดงผัดเสฉวน	520	730	1,050
豉椒炒斑球 Sautéed sliced red garoupa fillet with black bean sauce เนื้อปลาเก๋าแดงผัดเต้าซี่	490	710	1,030
蒜子斑球煲 Braised sliced red garoupa fillet with garlic and spring onions in a casserole เนื้อปลาเก๋าแดงอบหม้อดิน	490	710	1,030
咕嚕石斑球 Fried sliced red garoupa fillet with pineapple and sweet & sour sauce เนื้อปลาเก๋าแดงผัดเปรี้ยวหวาน	490	710	1,030

湯 SOUP ซุป

燕窩蟹肉 Bird's nest and crab meat soup	690		
ซุปปรุงนกเนื้อปู			
花膠北菇湯 Double-boiled black mushrooms with fish maw in a clear soup เห็ดหอมตุ๋นกระเพาะปลาสด	590		
中藥燉羅頭烏雞 Double-boiled black chicken with conch shell and American ginseng ไก่ตุ๋นหอยสังข์ยาจีน	320		
北菇竹笙湯 Double-boiled black mushrooms with bamboo pith in a clear soup เห็ดหอมตุ๋นเยื่อไผ่	320		
蟹肉粟米羹 Fresh crab meat and corn soup	250		
ซุปข้าวโพดเนื้อปู			
紫菜雲吞湯 Shrimp wontons soup with seaweed เกี้ยวกุ้งใส่สาหร่ายทะเล	250		
四川酸辣羹 Hot and sour soup Sichuan style ซุปฮั่นเสฉวน	250		

蔬菜 VEGETABLES พักนานาชนิด

西生菜扒干貝 Braised iceberg lettuce with conpoy sauce ผักกาดแก้วราดกั้งปวย	420	650	950
蝦子竹笙燒豆腐 Braised bean curd with bamboo pith and shrimp roe เต้าหู้เยื่อไผ่ราดไข่กุ้ง	320	450	690



APPETISER



椒鹽心太軟豆腐
Deep-fried spiced salt bean curd
เต้าหู้ทอดพริกเกลือ THB 350



川辣口水雞
Saliva chicken – mouthwatering Sichuan style
ไก่ต้มเสฉวน THB 380



咸香黄金三文魚皮
Fried fish skin with golden salted egg sauce
หนังปลาพิดซอสไข่เค็ม THB 380

NOODLES



港式星加坡炒米粉
Fried rice vermicelli Singapore style
เส้นกัมพิดสิงคโปร์ THB 360

MAIN COURSE



香辣魚香茄子煲
Baked eggplant with minced pork and salted fish in clay pot
มะเขือยาวหมูสับเสฉวน THB 380



乾蔥豆豉雞球
Fried chicken with chilli and black bean sauce
สะโพกไก่ผัดเต้าซี่ THB 380



鮮蟹肉翡翠豆腐
Homemade spinach skin bean curd braised with crab meat
เต้าหู้ - ปวยเล้ง ราวเนื้อปู THB 380



攪菜豚肉乾焗四季豆
Sautéed string bean with minced pork and preserved black olives
ถั่วแขกผัดหมูสับทานฉ่าย THB 380



砂煲乾逼蟹肉粉絲
Casserole of crab meat and bean vermicelli
เนื้อปูอบวุ้นเส้นหม้อดิน THB 420



慢煮黑椒豬尾煲
Braised pig tails with black pepper sauce in clay pot
หางหมูพริกไทยดำ THB 420



山西陳醋雪魚柳
Cubed snow fish with Shanxi aged vinegar
ปลาหิมะเจียนซอสฉีกไข่ THB 580



蒜茸粉絲蒸石斑柳
Steamed red garoupa fillet with garlic and bean vermicelli
เนื้อปลาเก๋ามี่งกระเทียมวุ้นเส้น THB 490



香辣醬爆雪魚粒
Snow fish wok-fried with Chef's special spicy sauce
ปลาหิมะผัดซอสพริกไทยดำ THB 820



紅燒鮑汁候佛跳牆
Braised abalone, sea cucumber, fish maw, shiitake mushrooms, dried scallops and goose feet & abalone sauce in clay pot
พระกระโดดกำแพงปาฮ้อหม้อดิน THB 1,200

APPETISERS

- 特別精美頭盤 Assorted special hot appetisers 850
- ออเดิร์ฟพร้อมพิเศษ 大蝦沙律 Dynasty prawns salad สลัดกุ้งโตนาสดี 620
- 炸銀魚 Deep-fried silver fish ปลาเงินทอด 350
- 海蜇拼醉雞 Chilled jellyfish and drunken chicken 370
- ไก่เซ่เหล้าเมงกะพรุนยำ 燒鴨拼叉燒 Traditional roasted duck and barbecued pork 380
- เปิดอย่างฮ้องกงและหมูแดง 豉油王鴨舌 Stewed duck tongues with soya sauce 380
- ลิ้นเป็ดพะโล้ 乳豬全體 Barbecued whole suckling pig 3,200
- หมูหัน 北京片皮鴨 Roasted duck Peking style 1,600
- เปิดปีกกั้ง

鮑魚 ABALONE เป๋าฮื้อ

- 鵝掌鮮鮑片煲 Braised fresh sliced abalone and goose webs in a casserole 2,600
- เป๋าฮื้อสดแผ่นซาห่านอบหม้อดิน 玻璃菜蠔油鮑片 Sautéed fresh sliced abalone with oyster sauce and iceberg lettuce 2,150
- เป๋าฮื้อสดแผ่นน้ำมันหอยกับผักกาดแก้ว 北菇鮮鮑片 Braised fresh sliced abalone and black mushrooms 2,150
- เป๋าฮื้อสดแผ่นหัดหอมน้ำแดง

海鮮 SEAFOOD อาหารทะเล

- 蠔皇煎老虎蝦 Sautéed tiger prawns with abalone sauce 850
- กุ้งลายเสือเจียนซอสเป๋าฮื้อ 油泡明蝦球 Sautéed crystal prawns 690
- กุ้งกระฉก 生炸鮮蝦卷 Deep-fried minced shrimp wrapped with tofu 690
- แฉ่กิ้นทอด 芝麻蝦球沙律 Deep-fried prawns with mayonnaise and sesame seeds 690
- กุ้งทอดครีมสลัดและงา 海鮮豆腐煲 Braised seafood and tofu in a casserole 350
- ซีฟู้ดเต้าหู้หม้อดิน 720

海鮮 SEAFOOD อาหารทะเล

- 黑椒炒帶子 Sautéed fresh scallops with black pepper sauce 850
- คอยเชลล์สดผัดพริกไทยดำ XO 炒帶子 Sautéed fresh scallops with XO sauce 850
- คอยเชลล์ผัดซอสเอ็กซีโอ 四川鮮蝦仁 Sautéed shrimp with chilli sauce Sichuan style 690
- กุ้งผัดเสฉวน XO 炒蝦球 Sautéed prawns with XO sauce 690
- กุ้งผัดซอสเอ็กซีโอ 海路筒 Braised sea asparagus in a brown sauce 490
- เนื้อไม่ทะเลน้ำแดง 1,150

家禽 POULTRY เป็ด ไก่ นก

- 西檸汁雞甫 Fried chicken with lemon sauce 350
- ไก่ทอดราดซอสมะนาว 菠蘿咕嚕雞 Fried chicken with sweet and sour sauce 350
- ไก่ผัดเปรี้ยวหวาน 腰果炒雞粒 Sautéed diced chicken with cashew nuts 350
- ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ 脆皮乳鴿皇 Deep-fried king pigeon 880 per piece
- นกพิราบปูลืมทอด 鵝掌煲 Baked goose leg in a casserole 190 per piece
- ซาห่านอบหม้อดิน

豬肉、牛肉 PORK / BEEF หมู เนื้อ

- 時菜炒牛肉 Sautéed sliced beef tenderloin with seasonal vegetables 390
- เนื้อผัดผักน้ำมันหอย 黑椒京蔥牛柳條 Sautéed sliced beef tenderloin with leek and black pepper sauce 390
- เนื้อผัดต้นกระเทียม และพริกไทยดำ XO 醬炒肉片 Sautéed sliced pork XO chilli sauce 360
- หมูผัดซอสเอ็กซีโอ 鳳梨咕嚕肉 Pork cutlets with sweet and sour sauce 360
- หมูผัดเปรี้ยวหวาน 椒鹽焗肉排 Baked pork spare ribs served with spicy salt 360
- ซีโครงหมูอบพริกเกลือ 790