



LUNCH & DINNER MENU

RUENTON SIGNATURE DISHES

อาหารจานเด็ดร้อนต้น

ข้าวมันไก่ร้อนต้น Ruenton Chicken Rice	360
ข้าวมัน Hainanese Rice	110
น้ำซุป Chicken Clear Soup	40
ราดหน้าจักรพรรดิ Fried Rice Noodles with Pork, Crispy Squid, and River Prawns in Brown Sauce	510
ขนมผักกาดกุ้ง Stir-fried Turnip Cakes with Prawns, Bean Sprouts, Chives and Egg	310
หอยทอด Crispy Mussels and Bean Sprouts Pancakes	325
ข้าวซี่โครงหมูอบ Braised Pork Spareribs with Steamed Rice and Fried Egg	340
ผัดไทยกุ้งแม่น้ำ Fried Sen-Chan Noodle in Thai style with River Prawns, Tofu and Beansprouts	365
เย็นตาโฟ Yen Ta Fo Noodles Soup with Fish Balls, Prawn Balls Crispy Squids and Morning Glory	290
หมูแดง Barbeque Red Pork	340
เป็ดย่าง Roasted Duck	395

ราคาเป็นเงินไทยบาท มีค่าบริการ 10% และ ภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

Prices quoted are in Thai baht, subject to 10% service charge and 7% VAT

ติ่มซำ / Dim Sum

11.30 - 14.30 Hrs. | 17.00 - 20.00 Hrs.

ชالاเปาไส้ครีม Custard Bun	115
ชالاเปาไส้หมูแดง BBQ Pork Bun	115
ชالاเปาไส้หมูสับ Minced Pork with Salted Egg Yolk Bun	115
ขนมผักกาดทอด Crispy Turnip Cakes	140
เสี่ยวหลงเปา Xiao Long Bao	150
ชالاเปาไส้ลาวา Golden Salted Egg Creamy Lava Bun	160
ขนมจีบหมู Pork Shu Mai	150
ขนมจีบกุ้ง Prawn Shu Mai	160
อะเก๋ากุ้ง Prawn Har Gow	160
ฟองเต้าหู้ทอด Tofu Skin Rolls with Minced Pork and Prawn	160
เผือกทอด Deep-fried Taro Dumpling with Minced Pork and Taro Paste	155
ซี่โครงหมูนึ่งเต้าซี่ Steamed Pork Spareribs with Black Bean Sauce	160
ปลาเกะพองนึ่งซอสซีฟู้ด Steamed Seabass with Seafood Sauce	165
ปลาเกะพองห่อกุ้งนึ่งซีอิ๊ว Steamed Seabass wrapped with Prawn in Soy Sauce	165
สาหร่ายไส้กุ้งนึ่ง Steamed Seaweed with Prawn	165
กุ้งหางหงษ์สามรส Steamed Hong Kong Tail Prawn	165

ราคาเป็นเงินไทยบาท มีค่าบริการ 10% และ ภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

Prices quoted are in Thai baht, subject to 10% service charge and 7% VAT

อาหารเรียกน้ำย่อย / Appetizers

ผัดตับไก่พริกกระเทียม	180
Wok-fried Chicken Liver	
with Garlic, Pepper and Coriander	
ปูนิ่มทอดพริกเกลือ	250
Wok-fried Soft-Shell Crab with Salt and Chili	
ยำส้มโอกุ้งย่าง	380
Pomelo Salad with Grilled White Prawns	
กุ้งทอดครีมสลัดรังเผือก	395
Crispy Prawns and Cream Salad in Taro Basket	

ซุ๊ป / Soups

กระเพาะปลาน้ำแดง หรือ น้ำทอง	245
Fish Maw in Brown or Golden Soup	
ต้มจืดวุ้นเส้นหมูสับ	240
Clear Soup with Vermicelli and Minced Pork	
ซุ๊ปเสฉวนทะเล	295
Hot & Sour “Sichuan” Style Soup with Seafood	
ต้มยำกุ้งแม่น้ำ	410
Spicy Tom Yum River Prawns	
with Galangal and Lemongrass Soup	



อาหารจานหลัก / Main Dishes

ข้าวผัดคะน้าปลาเค็ม	310
Fried Rice with Kale and Dried Salted Mackerel	
แกงเขียวหวานหมู, ไก่, (เนื้อ) เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ	310 (320)
Pork, Chicken, (Beef) Green Curry served with Steamed Jasmine Rice	
ผัดกะเพราหมู, ไก่, (เนื้อ) เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ	310 (320)
Pork, Chicken, (Beef) with Chili and Holy Basil served with Steamed Jasmine Rice	
ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าหมู, ไก่, (เนื้อ)	310 (320)
Chinese Gravy Fried Noodles with Pork, Chicken, (Beef)	
ผัดซีอิ๊วหมู, ไก่, (เนื้อ)	310 (320)
Stir-fried Rice Noodles with Pork, Chicken, (Beef)	
กุ้งผัดซอสเอ็กซ์โอ	660
Stir-fried River Prawns with XO Sauce	
ไข่เจียวเนื้อปู	315
Thai-style Crab Meat Omelette	
กุ้งแม่น้ำทอดซอสมะขาม	410
Wok-fried River Prawns with Tamarind Sauce, Fried Shallots	
คั่วกลิ้งหมูสับ เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ	310
Stir-fried Minced Pork with Southern Yellow Curry served with Steamed Jasmine Rice	
ขาหมูพะโล้ เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ	280
Traditional Pork Leg Stew with Boiled Egg served with Steamed Jasmine Rice	
ข้าวหอมมะลิ	60
Steamed Jasmine Rice	

ผัก / Vegetable Dishes

คะน้าฮ่องกงผัดกระเทียมโทน หรือ น้ำมันหอย	195
Stir-fried Hong Kong Kale with Garlic or Oyster Sauce	
บ๊วยเล้งผัดกระเทียมโทน หรือ น้ำมันหอย	195
Stir-fried Chinese Spinach with Garlic or Oyster Sauce	
ถั่วงอกผัดพริกเกลือ	195
Stir-fried Snap Peas with Chili and Salt	
ผัดคะน้าฮ่องกงกับปลาเค็ม	280
Wok-fried Hong Kong Kale with Salted Mackerel	

THE REVIVAL OF JADE GARDEN

เปิดปักกิ่ง

2,220

กรุณาสั่งจองล่วงหน้า 24 ชั่วโมง

เสิร์ฟสองคอร์ส

คอร์สหนึ่ง : หนังสเปิดกรอบเสิร์ฟพร้อมแป้งเปิดปักกิ่ง
และเครื่องเคียง

คอร์สสอง : เมี่ยงเปิด หรือ เนื้อเปิดผัดพริกไทยดำ

Traditional “Peking” Style Oven Glazed Goose

24 hours pre-order

served in two courses

1st course : Crispy skin served with Chinese crepes
and condiments

2nd course : Stir-fried meat with black pepper sauce
or minced meat with fresh lettuce

หมูหัน

3,500

กรุณาสั่งจองล่วงหน้า 24 ชั่วโมง

เสิร์ฟสองคอร์ส

คอร์สหนึ่ง : หนังสหมูกรอบเสิร์ฟพร้อมแป้งหมูหันและเครื่องเคียง

คอร์สสอง : เนื้อหมูทอดกระเทียม หรือ เนื้อหมูผัดพริกไทยดำ

Barbeque Suckling Pig

24 hours pre-order

served in two courses

1st course : Crispy skin served with Chinese crepes
and condiments

2nd course : Stir-fried meat with black pepper sauce
or garlic sauce

กระเพาะปลาผัดกุ้งหรือปู

415

Fried Fish Maw with Prawns or Crab Meat

กุ้งผัดพริกเกลือ

415

Fried Prawns with Chili and Salt

เนื้อปลากระพงผัดเจ้าสัว

415

Stir-fried Seabass with Pickled Garlic,
Spring Onion and Chili

ปลากระพงนึ่งซีอิ้ว / ปลากระพงนึ่งมะนาว

415

Steamed Seabass in Soya Sauce or Chili and Lime

บล๊อคโคลี่ราดเนื้อปู

280

Stewed Broccoli with Crab Meat

ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าปลาเต้าซี่

360

Rice Noodles Topped with Fish in Black Bean Sauce

ราคาเป็นเงินไทยบาท มีค่าบริการ 10% และ ภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

Prices quoted are in Thai baht, subject to 10% service charge and 7% VAT

ของหวาน / Desserts

ไอศกรีมต่างๆ ต่อลูก Selection of Ice Cream and Sorbet per Scoop	115
ผลไม้ตามฤดูกาล Seasonal Fresh Fruits	160
ลอดช่องไทยน้ำกะทิ Pandan Rice Flour Droplets in Sweetened Coconut Milk	180
บัวลอยเผือกมะพร้าวอ่อน Taro Dumplings & Young Coconut in Sweetened Coconut Milk	180
บัวลอยน้ำขิง Black Sesame Dumplings in Ginger Tea	180
กล้วยไข่เชื่อมเสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา Sweet Banana in Syrup and Vanilla Ice Cream	180
เผือกหิมะ Taro Covered with Sugar Flakes	175
กล้วยหอมสโนว์ไวท์ Deep-fried Banana Fritters	270

