



สวนอาหารนาทอง

www.nathong.com

โทร. 02-691-0641-5 \* แฟกซ์ 02-691-1300

เมนูชุดนี้ สำหรับจัดเลี้ยงภายในสวนอาหารนาทอง

หากต้องการเมนูจัดเลี้ยงนอกสถานที่ ติดต่อที่ 02-274 4488

### เมนูอาหารโต๊ะจีน โต๊ะละ 2,400 บาท

1	ข้าวเกรียบ-ถั่วทอด		
2	กระเพาะปลาน้ำแดง	หรือ	ซूपเสฉวน - เนื้อกุ้ง
3	ขาหมู - หมั่นโถว	หรือ	ยำทะเล 3 แซ่บ
4	ช่อยจ้อไก่ทอด	หรือ	เปิดทอดนาทอง
5	เย็นตาโฟแห้งทะเลรวม	หรือ	ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
6	ปลาแรดหนึ่งมะนาว	หรือ	เนื้อปลาทอดราดสามรส
7	ผัดหมี่ฮ่องกง	หรือ	ข้าวผัดคะน้าปลาเค็ม-ไก่
8	แกงจืดรวมมิตรลูกชิ้น	หรือ	ต้มแซ่บหมูแดง
9	ผลไม้รวม	หรือ	กล้วยหอมทอด

### เมนูอาหารโต๊ะจีน โต๊ะละ 2,800 บาท

1	ออเดิร์ฟเย็น 4 อย่าง (ปูอัด-วาซาบิ, ยำสาหร่ายญี่ปุ่น, ไข่เยี่ยวม้า-ซิงดอง, ยำขาหมูเย็น)		
2	ซूपเยื่อใต้น้ำแดง	หรือ	กระเพาะปลาน้ำแดง
3	กุ้งทอดมายองเนส-ผลไม้	หรือ	กุ้งทอดสลัด-รังนกเผือก
4	ยำก้วยเตี่ยวเซียงไฮ้แบบจีน	หรือ	เนื้อปลาทอดราดสามรส
5	เปิดทอดนาทอง	หรือ	เต้าหู้ทอดราดเห็ดเข็มทอง
6	ปลาแรดหนึ่งมะนาว	หรือ	ปลาหับทิมหนึ่งซีอิ้ว
7	ข้าวผัดคะน้าปลาเค็ม-ไก่	หรือ	ผัดหมี่ฮ่องกง
8	ต้มแซ่บหมูแดง	หรือ	หัวปลาเผือกหม้อไฟ
9	ผลไม้รวม	หรือ	กล้วยหอมทอด

งดบัตรลดทุกชนิด อาหารชุดนี้สำหรับ 10 ท่าน (ไม่รวมเครื่องดื่ม) กุมภาพันธ์ 2555

ในกรณีที่ท่านไม่สามารถทานครบตามจำนวนโต๊ะที่ท่านสั่ง ทางร้านมีความจำเป็นต้องคิด 30% สำหรับค่าเสียหาย



สวนอาหารนาทอง [www.nathong.com](http://www.nathong.com)

โทร. 02-691-0641-5 \* แฟกซ์ 02-691-1300

เมนูชุดนี้ สำหรับจัดเลี้ยงภายในสวนอาหารนาทอง

หากต้องการเมนูจัดเลี้ยงนอกสถานที่ ติดต่อที่ 02-274 4488

### เมนูอาหารโต๊ะจีน โต๊ะละ 3,400 บาท

- 1 ออเดิร์ฟเย็น 4 อย่าง  
(ไก่แซ่เหล้า, ยำสาหร่ายญี่ปุ่นน้ำมันงา, ขาหมูเย็น, ส้อยจ้อไก่)
- 2 กระเพาะปลาหน้าแดง หรือ ซุปเยื่อไผ่หน้าแดง
- 3 กุ้งทอดมายองเนส - ผลไม้ หรือ กุ้งทอดสลัด-รังนกเผือก
- 4 ออส่วนตั้งเดิม หรือ ยำทะเลสามแซ่บ
- 5 ลูกชิ้นกุ้งช่องเต้หม้อดิน หรือ แะกิ้นสดทอด
- 6 ปลากระพงขาว (เลือกทำ นึ่งซีอิ๊ว, นึ่งมะนาว, ทอดราดน้ำปลา หรือ ทอดราดสามรส)
- 7 ผัดหมี่ฮ่องกง หรือ ข้าวผัดหมูแดง-แฮม
- 8 ซีโครงหมูตุ๋นเยื่อไผ่เห็ดหอมยาจีน หรือ เย็นตาโฟหม้อไฟ
- 9 โหงวักววย ( ร้อน / เย็น ) หรือ บั้วลอยงาดำน้ำขิง (โถ)

### เมนูอาหารโต๊ะจีน โต๊ะละ 3,800 บาท

- 1 ออเดิร์ฟเย็น 4 อย่าง  
(ไก่แซ่เหล้า, ยำสาหร่ายญี่ปุ่นน้ำมันงา, ขาหมูเย็น, ส้อยจ้อไก่)
- 2 กระเพาะปลาหน้าแดง หรือ ซุปเสฉวน-เนื้อกุ้ง
- 3 กุ้งทอดมายองเนส - ผลไม้ หรือ กุ้งแซ่บวุ้นเจี๋ยนคะหน้าน้ำมันหอย
- 4 เบ็ดกีต้าร์ หรือ หอยเชลล์ผัด x.o. ซอส
- 5 ลูกชิ้นกุ้งช่องเต้หม้อดิน หรือ ออส่วนสูตรตั้งเดิม
- 6 ปลากระพงขาว (เลือกทำ นึ่งซีอิ๊ว, นึ่งมะนาว, ทอดราดน้ำปลา หรือ ทอดราดสามรส)
- 7 ผัดหมี่ฮ่องกง หรือ ข้าวผัดหมูแดง-แฮม
- 8 ลีลี่หม้อไฟ (กุ้ง, เนื้อปลา, ปลาหมึก, ลูกชิ้นปลา) หรือ ต้มชาวล
- 9 บั้วลอยงินไส้จาดำ - น้ำขิง (โถ) หรือ สาคุแคนตาลูป (โถ)

งดบัตรลดทุกชนิด อาหารชุดนี้สำหรับ 10 ท่าน (ไม่รวมเครื่องดื่ม) กุมภาพันธ์ 2555

ในกรณีที่ท่านไม่สามารถทานครบตามจำนวนโต๊ะที่ท่านสั่ง ทางร้านมีความจำเป็นต้องคิด 30% สำหรับค่าเสียหาย



สวนอาหารนาทอง [www.nathong.com](http://www.nathong.com)

โทร. 02-691-0641-5 \* แฟกซ์ 02-691-1300

เมนูชุดนี้ สำหรับจัดเลี้ยงภายในสวนอาหารนาทอง

หากต้องการเมนูจัดเลี้ยงนอกสถานที่ ติดต่อที่ 02-274 4488

### เมนูอาหารโต๊ะจีน โต๊ะละ 4,400 บาท

- 1 ออเดิร์ฟเย็น 4 อย่าง  
(ปู้ัด-วาซาบิ, ยำสาหร่ายญี่ปุ่น, ซอยจ๊อไก่, ยำชาหมูเย็น)
- 2 หูฉลามทรงเครื่อง (เนื้อปู+เห็ดหอม)
- 3 หอยหน่อไม้ทะเลเจียนคะน้าฮ่องกง หรือ เป็ดกีต้าร์
- 4 กุ้งแชบ๊วยคั่วพริกเกลือ หรือ กุ้งทอดมายองเนส - ผลไม้
- 5 ยำก้วยเตี่ยวเซียงไฮ้แบบจีน หรือ ผักสีสหายน้ำแดง
- 6 ลูกชิ้นกุ้งช่องเต้หม้อดิน หรือ ชาหมูทอดกรอบ-เฟรนช์ฟรายด์
- 7 ผัดหมี่ฮกเกี้ยน-หมูแดง หรือ ข้าวผัดคะน้าปลาเค็ม-ไก่
- 8 เนื้อปลาเก๋าหม้อไฟ-ผักสด
- 9 สาकुแคนดาลูป (โถ) หรือ บัวลอยไส้จ๋า-น้ำขิง (โถ)

### เมนูอาหารโต๊ะจีน โต๊ะละ 5,000 บาท

- 1 ออเดิร์ฟฮ่องกง 4 อย่าง  
(กระเพาะปลาผัดแห้ง, ขนมหีบกุ้ง, ปูชอกโกโดทอดราดครีมวาซาบิ, ถูงทองทอด)
- 2 หูฉลามเนื้อปู
- 3 เป็ดกีต้าร์ หรือ กุ้งป้วย 10 ลูกตุนผักกาดขาว (จองล่องหน้า 1 วัน)
- 4 กุ้งทอดมายองเนส - ผลไม้ หรือ กุ้งทอดสลัด-รังนกเผือก
- 5 เป้าฮื้อไต้หวนเจียนคะน้าฮ่องกง หรือ หอยเชลล์ผัด x.o. ซอส
- 6 ปลากระพงขาว (เลือกทำ นึ่งซีอิ้ว, นึ่งมะนาว, ทอดราดน้ำปลา หรือ ทอดราดสามรส)
- 7 ผัดหมี่ฮ่องกง หรือ ข้าวผัดคะน้าปลาเค็ม-ไก่
- 8 ซีโครงหมูตุนเยื่อไผ่ยาจีน หรือ หัวปลาเผือกหม้อไฟ
- 9 เผือกทองคำ ( 10 ลูก) หรือ บัวลอยมะพร้าวอ่อน (โถ)

งดบัตรลดทุกชนิด อาหารชุดนี้สำหรับ 10 ท่าน (ไม่รวมเครื่องดื่ม) กุมภาพันธ์ 2555

ในกรณีที่ท่านไม่สามารถทานครบตามจำนวนโต๊ะที่ท่านสั่ง ทางร้านมีความจำเป็นต้องคิด 30% สำหรับค่าเสียหาย



สวนอาหารนาทอง

[www.nathong.com](http://www.nathong.com)

โทร. 02-691-0641-5 \* แฟกซ์ 02-691-1300

เมนูชุดนี้ สำหรับจัดเลี้ยงภายในสวนอาหารนาทอง

หากต้องการเมนูจัดเลี้ยงนอกสถานที่ ติดต่อที่ 02-274 4488

### เมนูอาหารโต๊ะจีน โต๊ะละ 5,800 บาท

- 1 ออเดิร์ฟช่องกง 4 อย่าง  
(กระเพาะปลาผัดแห้ง, ขนมหีบกุ้ง, ปูฮอกโกโตทอดราดครีมวาซาบิ, ถูงทองทอด)
- 2 หูฉลามเนื้อปู
- 3 ปูเนื้อ 2 ตัว (ผัดพริกไทดำ หรือ ผัดผงกะหรี่)
- 4 หอยหน่อไม้ทะเลเจียนคะน้ำช่องกง หรือ หอยเชลล์ผัด X.O ซอส- บล๊อคโคลี
- 5 กุ้งทอดมายองเนส - ผลไม้ หรือ กุ้งแซบวัยคั่วพริกเกลือ
- 6 เนื้อปลาเต้าเต๋ยหนึ่งบ้วย (ฮซีด) หรือ ปลาเก๋าเป็น ๆ หนึ่งซีอิ้ว
- 7 ผัดหมีฮักเกี้ยน หรือ ข้าวผัดคะน้ำปลาเค็ม-ไก่
- 8 เยื่อไผ่ตุ๋นกระดูกหมูยาจีน หรือ หัวปลาเผือกหม้อไฟ
- 9 บั้วลอยไส้จ๋า-น้ำขิง (โถ) หรือ สาकुแคนตาลูป (โถ)

### เมนูอาหารโต๊ะจีน โต๊ะละ 6,800 บาท

- 1 ออเดิร์ฟช่องกง 4 อย่าง  
(กระเพาะปลาผัดแห้ง, ขนมหีบกุ้ง, ผัดโหวงก้วย, ปอเปี๊ยะพระจันทร์)
- 2 หูฉลามเนื้อปู
- 3 หมูหันหนังกรอบ - เนื้อทอดกระเทียม
- 4 กุ้งนางเป็น ๆ หนึ่งกระเทียม
- 5 เป้าฮื้อได้หวนเจียนยอดคะน้ำช่องกง
- 6 แสกกินสดทอด
- 7 ผัดหมีฮ้องกง
- 8 ปลาเต้าเต๋ยหม้อไฟ-ผักสด
- 9 เผือกกวนแปะก้วยมะพร้าวอ่อน

งดบัตรลดทุกชนิด อาหารชุดนี้สำหรับ 10 ท่าน (ไม่รวมเครื่องดื่ม) กุมภาพันธ์ 2555

ในกรณีที่ท่านไม่สามารถทานครบตามจำนวนโต๊ะที่ท่านสั่ง ทางร้านมีความจำเป็นต้องคิด 30% สำหรับค่าเสียหาย



สวนอาหารนาทอง

[www.nathong.com](http://www.nathong.com)

โทร. 02-691-0641-5 \* แฟกซ์ 02-691-1300

เมนูชุดนี้ สำหรับจัดเลี้ยงภายในสวนอาหารนาทอง

หากต้องการเมนูจัดเลี้ยงนอกสถานที่ ติดต่อที่ 02-274 4488

### เมนูอาหารโต๊ะจีน โต๊ะละ 7,800 บาท

- 1 ออเดิร์ฟฮ่องกง 4 อย่าง  
(ขนมจีบกุ้ง, กระเพาะปลาผัดแห้ง, , ถุงทองทอด, ปูชอกโกโตทอดราดครีมวาซาบิ)
- 2 หูจลามเนื้อปู
- 3 หมูหันฮ่องกงทอดกระดุก
- 4 ซาห่านน้ำแดง-ยอดผัก
- 5 กุ้งนางเป็น ๆ หนึ่งกระเทียม
- 6 กังปวย 10 ลูกตุนผักกาดขาว
- 7 บะหมี่ปูผัด x.o. ซอส
- 8 ปลาหิมะหนึ่งซีอิ้ว - ก๋วยเตี๋ยวผัด
- 9 บั้วลอยแปะก๊วยมะพร้าวอ่อน

### เมนูอาหารโต๊ะจีน โต๊ะละ 8,800 บาท

- 1 ออเดิร์ฟฮ่องกง 4 อย่าง  
(ขนมจีบกุ้ง, กระเพาะปลาผัดแห้ง, ปูชอกโกโตราดครีมวาซาบิ, ปอเปี๊ยะพระจันทร์)
- 2 หูจลามน้ำแดงลิ้น
- 3 เป้าชื้อก้อนเจียนน้ำมันหอยยอดผัก (ออสเตรเลีย)
- 4 หมูหันหนังกรอบ-เนื้อทอดกระเทียมพริกไทย
- 5 กุ้งนางเป็น ๆ คั่วพริกเกลือ
- 6 ปลาเก๋าเป็น ๆ หนึ่งซีอิ้ว
- 7 บะหมี่ปูผัด x.o. ซอส
- 8 เยื่อไผ่ตุนเห็ดหอมกระดุกหมูยาจีน
- 9 เผือกกวนแปะก๊วยมะพร้าวอ่อน

ฉบับตรลดทุกชนิด อาหารชุดนี้สำหรับ 10 ท่าน (ไม่รวมเครื่องดื่ม) กุมภาพันธ์ 2555

ในกรณีที่ท่านไม่สามารถทานครบตามจำนวนโต๊ะที่ท่านสั่ง ทางร้านมีความจำเป็นต้องคิด 30% สำหรับค่าเสียหาย



สวนอาหารนาทอง [www.nathong.com](http://www.nathong.com)

โทร. 02-691-0641-5 \* แฟกซ์ 02-691-1300

เมนูชุดนี้ สำหรับจัดเลี้ยงภายในสวนอาหารนาทอง

หากต้องการเมนูจัดเลี้ยงนอกสถานที่ ติดต่อที่ 02-274 4488

### เมนูอาหารโต๊ะจีน โต๊ะละ 12,000 บาท (จองล่วงหน้า 3 วัน)

- 1 ออเดิร์ฟฮ่องกงพิเศษ 4 อย่าง (ขนมจีบกุ้ง, หูฉลามผัดแห้ง, ปอเปี๊ยะพระจันทร์, หม้อไฟฝรั่งผัดแฮม)
- 2 หูฉลามน้ำแดงลั่น
- 3 เป้าชื้อก้อนเจียนน้ำแดงยอดผัก (ออสเตรเลีย)
- 4 กุ้งมังกรหม้อไฟ - ผักสด
- 5 หมูหันหนังกรอบ-เนื้อทอดกระเทียมพริกไทย
- 6 กุ้งปวย 10 ลูก ตุ่นผักกาดขาว
- 7 ปลาเก๋าเป็นๆ นึ่งซีอิ๊ว - ก๋วยเตี๋ยวผัด
- 8 บะหมี่ราดมันกุ้งมังกร
- 9 แปะก๊วยตุ๋นลูกมะพร้าว (10 ลูก)

### เมนูอาหารโต๊ะจีน โต๊ะละ 19,999 บาท (จองล่วงหน้า 3 วัน)

- 1 พระกระโดดกำแพง 10 ถ้วย
- 2 ออเดิร์ฟฮ่องกง 4 อย่าง (ขนมจีบกุ้ง, ปอเปี๊ยะพระจันทร์, ไก่แซ่เหล้า, กระเพาะปลาผัดแห้ง)
- 3 หมูหันหนังกรอบ-เนื้อทอดกระเทียมพริกไทย
- 4 กุ้งทอดมายองเนส-ผลไม้
- 5 ผัดสีสหายน้ำแดง
- 6 ปลาเก๋าเป็นๆ นึ่งซีอิ๊ว - ก๋วยเตี๋ยวผัด
- 7 ผัดหมี่ฮ่องกง
- 8 สีสี่หม้อไฟ - ผักสด ( กุ้ง, เนื้อปลา, ปลาหมึก, ลูกชิ้นปลา )
- 9 แปะก๊วยตุ๋นในลูกมะพร้าว 10 ลูก

งดบัตรลดทุกชนิด อาหารชุดนี้สำหรับ 10 ท่าน (ไม่รวมเครื่องดื่ม) กุมภาพันธ์ 2555

ในกรณีที่ท่านไม่สามารถทานครบตามจำนวนโต๊ะที่ท่านสั่ง ทางร้านมีความจำเป็นต้องคิด 30% สำหรับค่าเสียหาย