



CONTEMPORARY HONGKONG - YAOWARAT HIGH STREET FOOD

餐廳特色

อัมอร่อยประทับใจไปกับมือพิเศษที่ Huá คัดสรรสารพันจานเด็ด พร้อมเคล็ดลับความอร่อยจากสองสุดยอดวัฒนธรรมสตรีทฟู้ดระดับตำนานอย่างฮ่องกงและเยาวราช รังสรรค์เป็นเมนูสุดโปรดที่คุณคุ้นเคยเป็นอย่างดี ทั้งเปิดย่าง เนื้อนุ่มหอม หมูแดงและหมูกรอบสูตรเฉพาะของ Huá โจ๊กร้อนๆ หอมๆ เนื้อเนียนละเอียด พร้อมหลากหลายเมนูบะหมี่ยอดนิยม และสารพัดตำรับหม้อดินกรุนกลิ่นหอมที่ทั้งอุ่นและอึดใจ ในบรรยากาศเป็นกันเองสไตล์จีนร่วมสมัย ให้มือนี้เป็นความทรงจำแสนอร่อยของคุณในครอบครัว

Prepare for an unforgettable meal at Huá with a myriad of exquisite dishes, blending the culinary secrets of two iconic street food cultures – Hong Kong and Yaowarat – into one extraordinary experience. Enjoy thoughtfully curated menus that you'll fondly recognize. From tender, aromatic Peking duck to succulent barbecue and crispy pork, as well as the rich aroma of our popular noodle offerings and traditional clay pot specialties that promise both warmth and satisfaction. All within the inviting contemporary Chinese ambiance that eagerly awaits your exploration.

結合香港和唐人街兩大傳奇街頭小吃文化的美味秘訣，精選各種美味佳餚，創造出一份您耳熟能詳的菜單，讓您在華享受美味又令人印象深刻的美食。無論是肉質香軟的烤鴨、華獨家配方的紅燒肉和脆皮豬肉、熱氣撲鼻、口感細膩的香粥、各式各樣的熱門麵條餐點以及各種原汁原味香氣濃郁的煲仔飯，讓您在舒適的中國氛圍之下享受身心上的愉悅，讓這頓饗宴成為每位家人心中最美味的回憶。

ROASTED & STEAMED DISH



蒸烤菜品

01 ชุด 3 เซียน (หมูแดง, เป็ดย่าง, ไก่ซีอิ๊ว)
BBQ Combo
(Chinese BBQ Pork, Roasted Duck, Soy Sauce Chicken)
燒烤套餐
(叉燒, 烤鴨, 豉油雞)
420



02

02 เป็ดย่าง (Recommended)
Roasted Duck
烤鴨
360



03

03 หมูกรอบ (Recommended)
Crispy Pork Belly
脆皮燒肉
350



06

05 ไก่ซีอิ๊ว (Recommended)
Soy Sauce Chicken
豉油雞
320

06 ไก่ต้มสโตล์ฮ่องกง (Recommended)
Hong Kong Steamed Chicken
港式蒸雞
290

RICE OR EGG NOODLE

米飯或麵(雞蛋麵)



08

09

11

07 (ข้าว/บะหมี่)
เลือกหน้า 1 เมนู :
เปิดย่าง / หมูกรอบ / หมูแดง /
ไก่ซีอิ๊ว / ไก่ต้มสโตนส์ฮ่องกง
Choose 1 Menu :
Roasted Duck / Crispy Pork Belly /
Chinese BBQ Pork / Soy Sauce
Chicken / Hong Kong Steamed
Chicken Served with Organic
Jasmine Rice or Egg Noodles
米飯或麵(雞蛋麵)
能选择 1 种菜单 : 烤鸭 /
脆皮烧肉 / 叉烧 / 豉油鸡 / 港式蒸鸡
220

08 (ข้าว/บะหมี่) ●
หมูแดงและหมูกรอบ
Chinese BBQ Pork
and Crispy Pork Belly
Served with Organic
Jasmine Rice or Egg Noodles
叉烧和脆皮烧肉有
有机茉莉香米飯或麵
(雞蛋麵)
260

09 (ข้าว/บะหมี่) ●
เปิดย่างและหมูแดง
Roasted Duck and
Chinese BBQ Pork
Served with Organic
Jasmine Rice or Egg Noodles
烤鸭和叉烧有有机茉莉香米飯或麵
(雞蛋麵)
270

10 (ข้าว/บะหมี่) ●
ไก่ต้มสโตนส์ฮ่องกงและหมูแดง
Hong Kong Steamed
Chicken and Chinese
BBQ Pork Served with
Organic Jasmine Rice
or Egg Noodles
港式蒸雞和叉烧有有机茉莉香
米飯或麵(雞蛋麵)
250

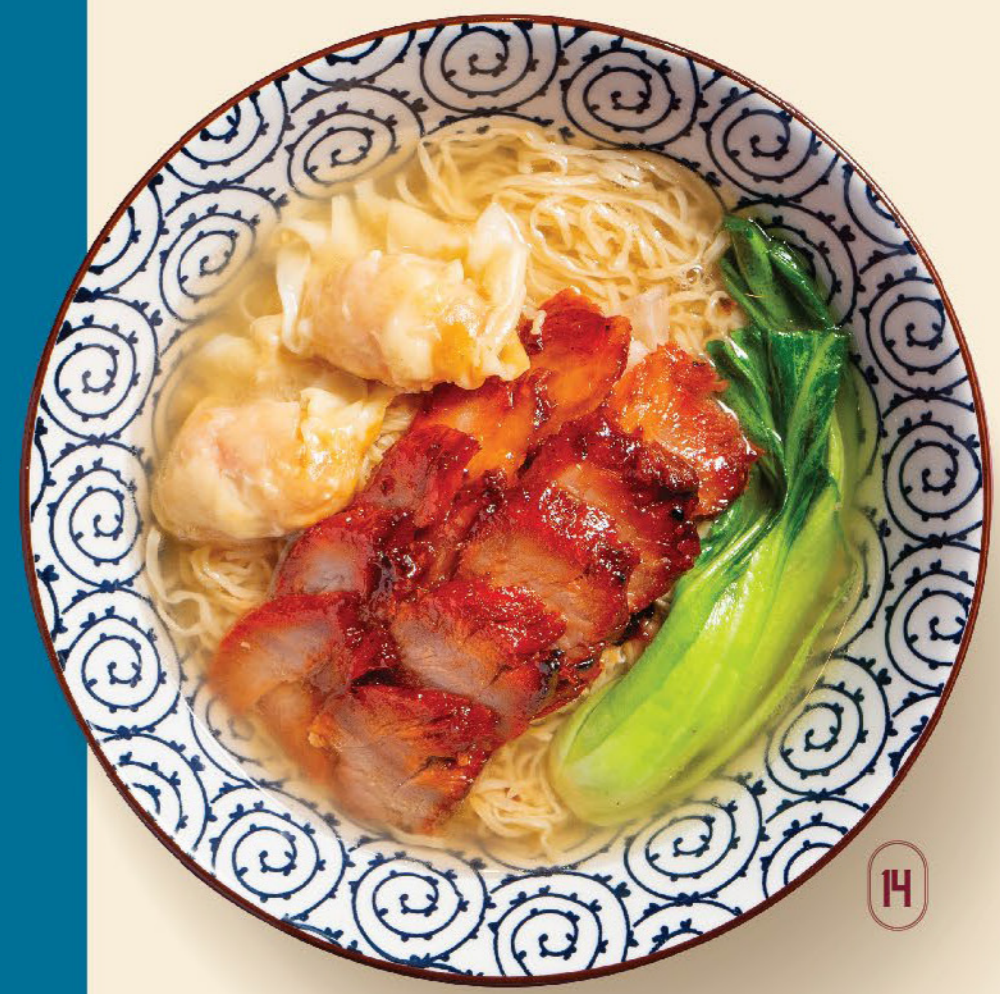
11 (ข้าว/บะหมี่)
ไก่ซีอิ๊วและหมูแดง
Soy Sauce Chicken
and Chinese BBQ Pork
Served with Organic
Jasmine Rice or Egg Noodles
豉油雞和叉烧有有机茉莉
香米飯或麵(雞蛋麵)
260

EGG NOODLE SOUP

湯麵(雞蛋麵)類

12 บะหมี่น้ำเกี้ยวกุ้ง
Egg Noodle Soup
with Shrimp Wonton
鮮蝦雲吞湯麵(雞蛋麵)
220

13 บะหมี่น้ำหมูแดง
Egg Noodle Soup
with Chinese
BBQ Pork
叉烧湯麵(雞蛋麵)
210



14

14 บะหมี่น้ำเกี้ยวกุ้งและหมูแดง ●
Egg Noodle Soup with
Shrimp Wonton and
Chinese BBQ Pork
鮮蝦雲吞叉烧湯麵(雞蛋麵)
270

CONGEE

粥品

เมนูเรียบง่ายแต่แสนอร่อยที่ครองใจลูกค้ามาหนักต่อนักเคล็ดลับคือน้ำซุปหอมหวานที่รวมกลิ่นรสดีๆ จากเนื้อไก่และสันในหมูคัดคุณภาพ ฟองเต้าหู้สดใหม่ ตบท้ายด้วยความหอมเป็นเอกลักษณ์ จากกั๋งปวยหรือหอยเชลล์แห้ง จับคู่กับปลายข้าวหอมมะลิใหม่หมักน้ำมันงา จนได้เป็นโจ๊กหอมกรุ่นเนื้อเนียนนุ่มในแบบฉบับของ Huá

A simple yet incredibly delicious menu that captures the hearts of our customers. The secret lies in the fragrant soup, which combines the rich flavors of premium chicken and pork. Fresh tofu skin adds a new dimension, while the distinctive aroma of dried scallops rounds it off. Paired with freshly steamed jasmine rice infused with sesame oil, it becomes a fragrant and velvety congee in the style of Huá.

15 โจ๊กหมูสับ
Minced Pork Congee
瘦肉粥
220

RECOMMENDED DISH
WITH CONGEE
推薦菜單 配粥品

16 ไข่เยี่ยวม้า
Century Egg
世紀蛋
60

17 ปาท่องโก๋
Fried Chinese Dough
油條
50



17



18

22

19

21

20

18 โจ๊กหมูเค็ม
Salted Pork Congee
鹹肉粥
220

19 โจ๊กเนื้อหมัก
Sliced Beef Congee
牛肉粥
260

20 โจ๊กเครื่องในหมู
(ตับ, กระเพาะ)
Pig Offal Congee
(Stomach and Liver)
豬雜粥 (胃和肝)
190

21 โจ๊กไข่เยี่ยวม้า
Century Egg Congee
世紀蛋粥
220

22 โจ๊กกุ้ง
Shrimp Congee
鮮蝦粥
260

CLAYPOT RICE & FRIED RICE

煲仔飯和炒飯



23 **ข้าวอบเกาลัด**
Claypot Rice with Chestnut
板栗煲仔飯
320

24 **ข้าวอบเนื้อ**
Claypot Rice with Beef
牛肉煲仔飯
240

25 **ข้าวอบขาหมู**
Claypot Rice with Pork Knuckle
豬肘煲仔飯
240

26 **ข้าวอบ**
ซีโครงหมูเต๋ายี่
Claypot Rice with Black Bean Pork Ribs
豆豉排骨煲仔飯
260

27 **ข้าวอบ**
เต้าหู้หมูแดง
Claypot Rice with Chinese BBQ Pork and Tofu
叉燒豆腐煲仔飯
230

28 **ข้าวผัดกุ้ง**
Fried Rice with Shrimp
蝦仁炒飯
290

29 **ข้าวผัดหมูแดง**
Fried Rice with Chinese BBQ Pork
叉燒炒飯
220



24



25



27

NOODLE

米粉

30 ราดหน้าเนื้อฮ่องกง
Hong Kong-style
Rice Noodles in
Gravy with Beef
港式牛腩撈米粉
230

31 ราดหน้าหมูเต้าเจี้ยว
Rice Noodles in
Gravy with Pork
and Salted Soya Beans
豬肉豆醬撈米粉
230



32 บะหมี่
ราดหน้ากุ้ง
Egg Noodles in
Gravy with Shrimps
鮮蝦撈麵 (雞蛋麵)
260



33 ไทยซีหมี่
Crispy Egg Noodles
in Gravy with Chicken
and Bamboo Shoot
雞肉鮮筍撈脆麵
(雞蛋麵)
220



34 ราดหน้า
ปลากระพงเบคอน
Rice Noodles in
Gravy with Crispy
Sea Bass and Bacon
香酥海鱸魚培根撈米粉
270

米粉

耀華

STREET BITE

街頭小吃

35 **เกี้ยวกรอบ** 
Crispy Pork Wonton
炸雲吞 (豬肉餡)
80

36 **ปอเปี๊ยะทอด** 
Crispy Spring Rolls
香脆春捲
180

37 **ก๋วยเตี๋ยวหลอด** 
ปาต่องโก๋
Fried Chinese Dough
in Rice Noodle Roll
油條腸粉
160

38 **เต้าหู้ทอด** 
Fried Tofu
炸豆腐
160

39 **แฮกิ้นทอด**
Deep-fried Minced
Shrimp Rolls
脆炸蝦捲
180

35

36

37

38

39

40 **ซาลาเปาหมูแดง** 
Steamed
BBQ Pork Bun
叉燒包
80

41 **ซาลาเปาครีม** 
Steamed Sweet
Custard Bun
奶皇包
80

42 **ซาลาเปาลาวาไข่เค็ม** 
Salted Egg Yolk
Lava Bun
黃金流沙包
80

43 **อะเก๋า** 
Shrimp Dumplings
蝦餃
140

44 **มาโลโกว** 
Steamed Black
Sugar Sponge Cake
黑糖馬拉蒸糕
190

45 **ขนมจีบกุ้ง** 
Shrimp Shumai
鮮蝦燒賣
150

40



41



42



43



44



45



46



47



48



46 **กวยช่ายทอด** 
Fried Chinese Chive
Rice Cake
炸韭菜糕
160

47 **ขนมผักกาด** 
(นึ่ง / ทอด)
Turnip Cake
(Steamed / Fried)
蘿蔔糕 (蒸 / 炸)
150 / 160

48 **ก๋วยเตี๋ยวหลอดกุ้ง** 
Shrimp Noodle Rolls
鮮蝦腸粉
180



MAIN DISH



主菜

49 ขาหมูผัดเบียร์หม้อดิน
Stir-fried Pork Knuckle
with Beer in Clay Pot
砂煲啤酒豬腳
390

49



50 ปูผัดผงกะหรี่
Stir-fried Crab
in Curry Sauce
咖哩炒蟹
590

50



51 ไก่ผัดเกล็ดหม้อดิน
Stir-fried Chicken
and Chestnut in Clay Pot
砂煲雞肉板栗
290

51



52 เนื้อผัดน้ำมันหอย
Stir-fried Beef
with Oyster Sauce
蠔油炒牛肉
290

53 ปลากระพงผัดเปรี้ยวหวาน
Fried Sea Bass with
Sweet and Sour Sauce
糖醋海鱸魚
220

54 ปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว
Steamed Sea Bass
with Soy Sauce
醬油清蒸海鱸魚
590

55 ปลากระพง
น้ำแดงหม้อดิน
Crispy Sea Bass with
Signature Gravy Sauce
in Clay Pot
砂煲經典肉汁香脆海鱸魚
350

56 กุ้งผัดพริกไทยดำ
Stir-fried Shrimp
with Black Pepper
黑胡椒炒蝦
520

57 กุ้งผัดซอส XO
Stir-fried Shrimp
with XO Sauce
XO醬炒蝦
550

58 กุ้งคั่วพริกเกลือ
Stir-fried Shrimp
with Chili and Salt
辣炒鹹酥蝦
520



54

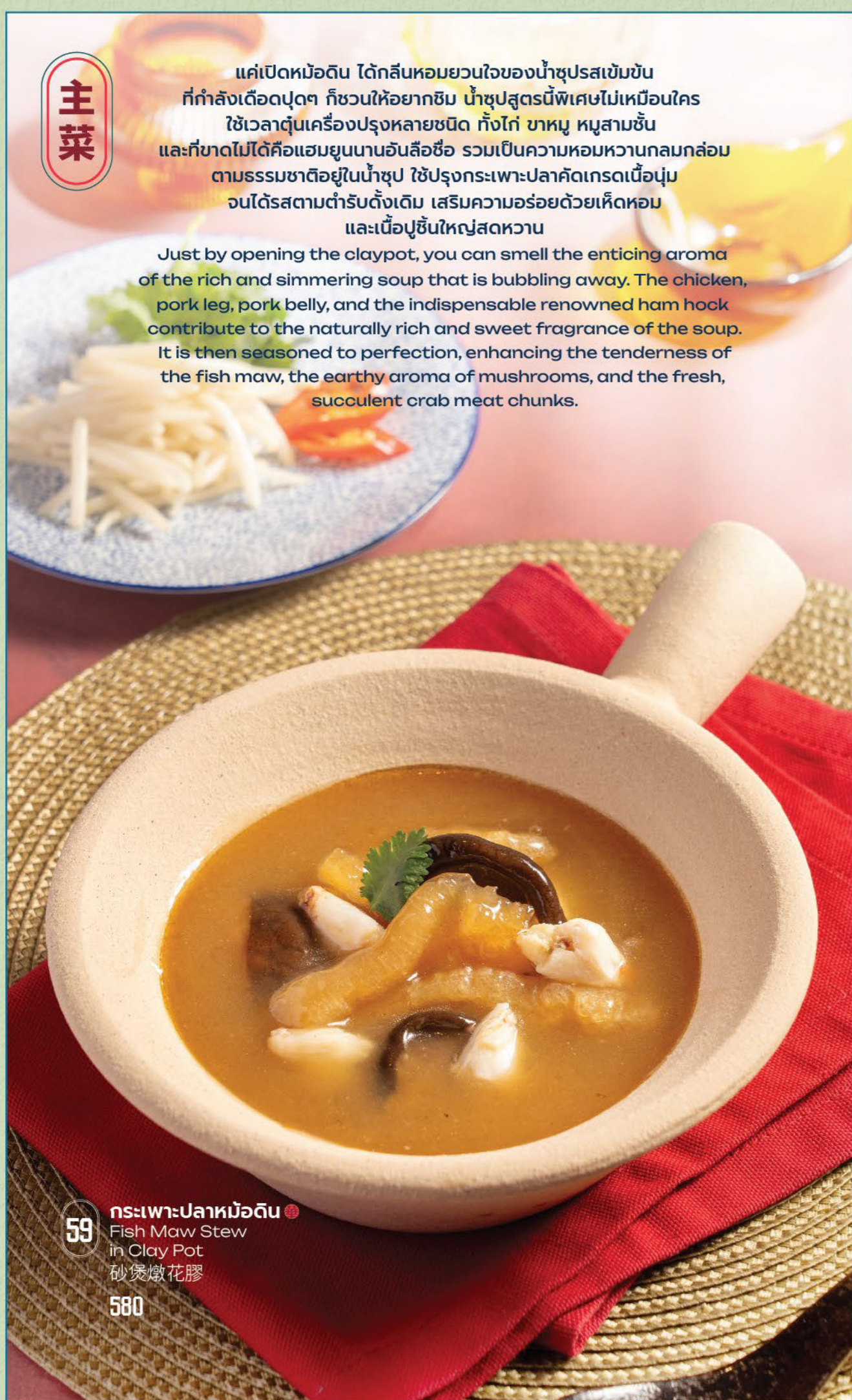
57

MAIN DISH

主菜

แค่เปิดหม้อดิน ได้กลิ่นหอมชวนใจของน้ำซุปรสเข้มข้น ที่กำลังเดือดปุดๆ ก็ชวนให้อยากชิม น้ำซุปสูตรนี้พิเศษไม่เหมือนใคร ใช้เวลาตุ๋นเครื่องปรุงหลายชนิด ทั้งไก่ ขาหมู หมูสามชั้น และที่ขาดไม่ได้คือแฮมยูนนานอันลือชื่อ รวมเป็นความหอมหวานกลมกล่อม ตามธรรมชาติอยู่ในน้ำซุป ใช้ปรุงกระเพาะปลาเกรดเนื้อนุ่ม จนได้รสตามตำรับดั้งเดิม เสริมความอร่อยด้วยเห็ดหอม และเนื้อปูชิ้นใหญ่สดหวาน

Just by opening the claypot, you can smell the enticing aroma of the rich and simmering soup that is bubbling away. The chicken, pork leg, pork belly, and the indispensable renowned ham hock contribute to the naturally rich and sweet fragrance of the soup. It is then seasoned to perfection, enhancing the tenderness of the fish maw, the earthy aroma of mushrooms, and the fresh, succulent crab meat chunks.



59 กระเพาะปลาหม้อดิน
Fish Maw Stew
in Clay Pot
砂煲燉花膠
580

60 เห็ดหูหนูผัดไข่
Stir-fried
Mushroom and Egg
香菇炒蛋
180

61 มะเขือเทศผัดไข่
Stir-fried Tomato
and Egg
番茄炒蛋
160

62 กวางตุ้ง
น้ำมันหอย
Chinese Cabbage
with Oyster Sauce
蠔油白菜
220

63 ผัดคะน้าปลาเค็ม
Stir-fried Kale
with Salty Fish
鹹魚炒芥藍
190

64 ไข่ตุ๋นทรงเครื่อง
Huá
Steamed Egg
蒸蛋
195

65 ออส่วนจานร้อน
Soft Oyster
Omelet in
Hot Plate
蚵仔煎
295



66 ถั่วแขกผัดหมูสับ
Stir-fried
String Beans
with Minced Pork
四季豆炒肉末
190



67 คะน้าฮ่องกง
น้ำมันหอย
Kale with
Oyster Sauce
蠔油芥藍
220



EXTRA

額外的

68 ข้าวหอมมะลิ
ออร์แกนิก
Organic
Jasmine Rice
有機茉莉香米飯
40

69 บะหมี่แห้ง
Egg Noodles
雞蛋麵
60

70 บะหมี่น้ำ
Egg Noodles
Soup
湯麵(雞蛋麵)
60

DESSERT

點心

71 บัวลอยงาดำน้ำขิง
Black Sesame
Dumplings
in Ginger Syrup
薑汁黑芝麻湯圓
120

72 ไอศกรีมแปะก๊วย
Ginkgo and Taro
Sticky Rice Cake
白果芋頭年糕
120

71



72



73



73 ไอศกรีมเตาลัดทรงเครื่อง
Chestnut Ice Cream
with Toppings
栗子冰淇淋 (加配料)
190

74 ไอศกรีมกะทิทรงเครื่อง
Fresh Coconut Milk
Ice Cream with Toppings
新鮮椰奶冰淇淋 (加配料)
150

75 ไอศกรีมเยลลี่
(วานิลลา / กาแฟ)
Ice Cream with Jelly
(Vanilla / Coffee)
經典果凍冰淇淋
(果凍有香草 / 咖啡口味)
160

76 5 เซียน
(แปะก๊วย, รากบัว,
เกาลัด, พุทราเชื่อม,
ลูกเดือย)
The 5 Chinese
Herbs in Longan Juice
含五種中藥草的龍眼水
120

77 พุดดิ้งมะม่วง
Mango Pudding
芒果布丁
120

76



77





HOT TEA



熱茶

78 ชาแดงเหวินซาน
Wen Shan
文山茶
120

79 ชาเขียว
Taiwan Green Tea
台灣綠茶
120

80 อู่หลงดั้งเดิม
Original Oolong Tea
正宗烏龍茶
105

81 ชาเทียนซิมจ๋า
Tien Xim Ngam
天心岩茶
120

82 ชาหวานโถว
Wan Tou
萬頭茶
120

83 ชาเซียงเฟี้ยน
Xiang Pian
香片
120

84 ชาเต๋ียนกวนอิม
Tie Guan Yin
鐵觀音茶
120

85 ชาเก๊กฮวยร้อน
Chrysanthemum Drink
熱菊花茶
120



ICED TEA



冰茶

86 ชาเลมอนน้ำผึ้ง
Honey Lemon Tea
蜂蜜檸檬茶
140

87 ชาเก๊กฮวยเย็น
Chrysanthemum Drink
冰菊花茶
75

88 น้ำหล่อฮั่งทวยเย็น
Luo Han Guo Drink
羅漢果茶
75

89 เสงหยิ่งแต้
Chinese Almond Milk
杏仁茶
75

90 หวังเหล่าจี้
Wang Lao Ji
王老吉涼茶
60

91 ชานมไต้หวันไข่มุกบุก
Taiwan Konjac Bubble Milk Tea
港式凍奶茶
95

SOFT DRINK

軟性飲料

92 น้ำอัดลม
Coke / Coke Light /
Sprite / Ginger Ale /
Tonic Water / Soda Water
可口可樂 / 健怡可樂 / 雪碧 /
薑汁汽水 / 通寧水 / 蘇打水
55

WATER

水

93 น้ำดื่ม
Still Water
不含氣泡的水
30

94 น้ำแร่ควาแพนน่า (500 ml)
Acqua Panna Mineral Water
Acqua Panna
天然礦泉水
140

95 น้ำแร่ซานเปเลกรีนโน (500 ml)
San Pellegrino Sparkling Water
San Pellegrino 氣泡天然礦泉水
140