





頭盤 APPETIZER

01. แมงกระพรุนน้ำมัทนา

麻香海蜇

Jelly Fish with Shanghai Sauce and Sesame

每份/Portion 400 Baht



02. ไก่แซ่เหล้าเย็น

冰沙醉雞

Drunken Chicken

每份/Portion 380 Baht



03. เนื้อน่องลายซอสเสฉวน

川味牛腩

Beef Shank in Szechuan Sauce

每份/Portion 380 Baht



04. ขาไก่เย็น

泡椒鳳爪

Pickled Chicken Feet

每份/Portion 350 Baht



05. ออกเป็ดเจียนน้ำผึ้ง

香煎蜜汁鴨胸

Pan-fried Duck Breast in Honey Sauce

每份/Portion 350 Baht



頭盤 APPETIZER

06. หมูสามชั้นเย็นซอสกระเทียม

蒜泥白肉

Cold Sliced Pork Roll Stuffed
with Cucumber in Spicy Garlic Sauce

每份/Portion 320 Baht



07. เนื้อปลาทอดซอสเซี่ยงไฮ้

上海炸熏魚

Deep-fried Fish Fillet with Shanghai Sauce

每份/Portion 380 Baht



08. สลัดปลาหมึก

撈汁八爪魚

Squid Salad

每份/Portion 350 Baht



09. ห่านเจรมควัน

煙熏素鵝卷

Smoked Vegetarian Goose

每份/Portion 280 Baht



10. ขาหมูเยลลี่

水晶鰷肉

Pig's Knuckle Jelly

每份/Portion 350 Baht



頭盤 APPETIZER

11. ยำแตงกวาไข่เยี่ยวม้า

皮蛋拍黄瓜

Cucumber Salad with Preserved Egg

每份/Portion 250 Baht



12. ยำเส้นเซี่ยงไฮ้

上海葛根粉

Noodle Salad Shanghai Style

每份/Portion 320 Baht



13. เต้าหู้ทอดเชฟแมน

文苑炸豆腐

Deep-fried Minced Tofu Chef Man Style

每份/Portion

280 Baht



14. โรลแตงกวาญี่ปุ่น

翡翠青瓜卷

Cucumber Rolls

每份/Portion 260 Baht



15. เส้นเย็นเสฉวน

四川五彩涼皮

Cold Noodle Szechuan Style

每份/Portion 260 Baht



頭盤 APPETIZER

16. หัวไชเท้าดองซีอิ๊ว

文苑醃製蘿蔔

Pickled Radish Chef Man Style

每份/Portion 230 Baht



17. มะเขือม่วงเผา

烤燻茄子

Baked Eggplant with Chopped Garlic
in Japanese Barbecued Sauce

每份/Portion 260 Baht



18. ดอกถั่งเช่าคลุกเห็ดเข็มทอง

蟲草花拌金針菇

Caterpillar Fungus Flower with Enoki Mushroom

每份/Portion 260 Baht



19. ชูกีนีสลัด

撈汁雲南瓜

Zucchini Salad

每份/Portion 280 Baht



頭盤 APPETIZER

20. ผักคอสสลัดกุ้ง

黃瓜卷鮮蝦油麥菜

Cucumber Roll with Shrimp and Romaine Lettuce Served with Special Sauce

每份/Portion 400 Baht



21. ฟองเต้าหู้คื่นไช้ฝรั่ง

西芹拌腐竹

Bean Curd Skin with Celery

每份/Portion 280 Baht



22. แมงกะพรุนเปิดเส้นคื่นไช้ฝรั่ง

西芹海蜇燒鴨絲

Jellyfish with Shredded Duck and Celery

每份/Portion 400 Baht



23. เนื้อปลารมควัน

蒜香烤墨魚

Smoked Fish

每份/Portion 350 Baht



燒味 BARBECUED

24. เป็ดปักกิ่ง (สั่งจองล่วงหน้า) 🍴👍

北京片皮鴨 [預訂]

Barbecued Peking Duck (Advance Order)

原隻/Whole 1,800 Baht



燒味 BARBECUED

25. หมูหันฮ่องกง

鴻運乳豬全體

Barbecued Suckling Pig "Hong Kong" Style

原隻/Whole 3,600 Baht

26. ไก่ทอดกระเทียมหนังกรอบ

風沙蒜茸脆皮雞

Deep-fried Crispy Chicken
with Dried Minced Garlic

半隻/Half 750 Baht

原隻/Whole 1,500 Baht

27. ฟานย่างฮ่องกง

港式燒鵝

Roasted Goose "Hong Kong" Style

半隻/Half 1,900 Baht

原隻/Whole 3,800 Baht

燒味 BARBECUED

28. หมูแดงอบน้ำผึ้ง

蜜汁叉燒

Barbecued Pork with Honey Sauce

小/S 450 中/M 900 大/L 1,350 Baht



29. นกพิราบทอดหนังกรอบ

吊燒乳鴿

Roasted Pigeon "Hong Kong" Style

每隻/Per Bird 620 Baht



30. เป็ดย่าง, หมูแดง

燒鴨拼叉燒

Roasted Duck and Barbecued Pork

小/S 500 Baht

中/M 1,000 Baht

大/L 1,500 Baht



31. หมูกรอบ

脆皮燒肉

Roasted Crispy Pork

小/S 450 Baht

中/M 900 Baht

大/L 1,350 Baht



32. เป็ดย่าง

文苑掛爐燒鴨

Roasted Duck Chef Man Style

半隻/Half 800 Baht

原隻/Whole 1,600 Baht



33. ซุ๊ปเหื่อไผ่ตุ๋นผักไต้หวันน้ำใส

竹笙燉菜膽

Double-boiled Bamboo Pith Soup with Cantonese Cabbage

每份/Portion 250 Baht



34. ซุ๊ปซันเต้าหู้ทะเล

海鮮豆腐羹

Seafood Soup with Bean Curd

每份/Portion 200 Baht

35. ซุ๊ปเสฉวน

四川酸辣湯

Hot and Sour Soup "Szechuan Style"

每份/Portion 280 Baht



36. ซุ๊ปไก่ดำตุ๋น

烏雞湯

Double-boiled Black Chicken Soup

每份/Portion 380 Baht



ซุ๊ป 湯 SOUP

37. กระเพาะปลาตุ๋นกะทิ

椰皇濃湯花膠

Double-boiled Fish Maw in Coconut Milk

每份/Portion 890 Baht



38. ซุ๊ปไต 4 อย่าง

山海奇珍湯

Double-boiled Fish Maw Sea Cucumber
Scallop and Mushroom Soup

每份/Portion 580 Baht

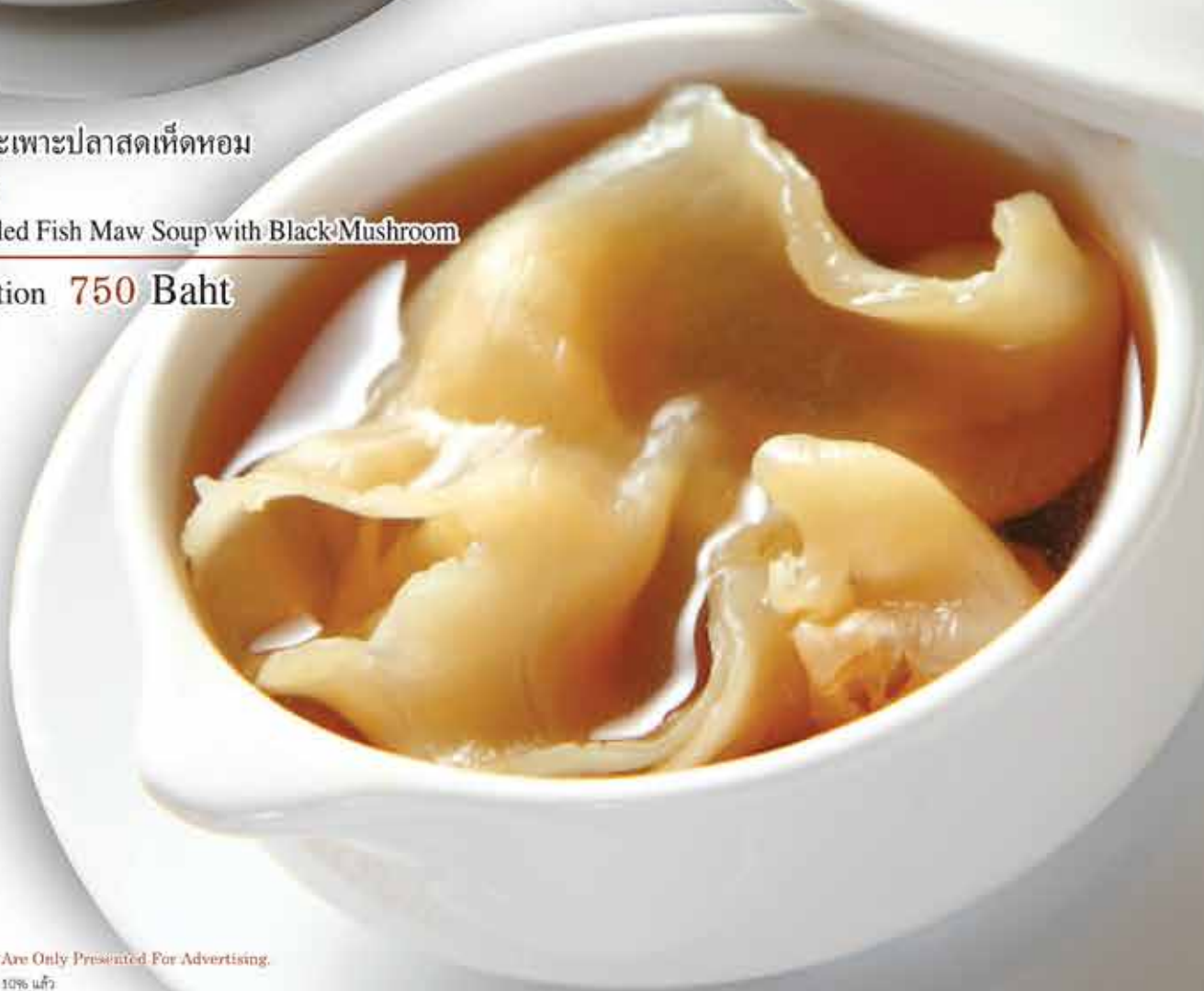


39. ซุ๊ปกระเพาะปลาสดเห็ดหอม

冬菇花膠湯

Double-boiled Fish Maw Soup with Black Mushroom

每份/Portion 750 Baht



หุจดลาม

魚翅 SHARK'S FIN

40. ซุปหุจดลามเนื้อปูน้ำแดง

紅燒蟹肉魚翅

Braised Shark's Fin Soup with Crab Meat

每份/Portion 930 Baht



41. หุจดลามซุปลิ้นไก่ใส

清湯翅

Shark's Fin in Chicken Soup

每份/Portion 2,500 Baht



魚翅 SHARK'S FIN



42. ซุปหูลลามมันปู

蟹皇大鮑翅

Braised Shark's Fin with Crab Roe

每份/Portion 2,500 Baht

43. ซุปหูลลามน้ำแดง

紅燒鮑翅

Braised Shark's Fin in Brown Soup

每份/Portion 2,500 Baht



44. หูลลามซุปไก่น้ำชั้น



文苑濃雞湯撈翅

Shark's Fin in Supreme Broth Chef Man Style

每份/Portion 3,650 Baht



魚翅 , 燕窩 SHARK'S FIN , BIRD'S NEST

45. พระกระโดดกำแพง (สั่งจองล่วงหน้า) 🍴👍

原鼎佛跳墙 [預訂]

The Monk Jump Over the Wall (Advance Order)

每份/Portion 3,650 Baht



46. รังนกร้อน

冰花燉官燕

Double-boiled Bird's Nest in Rock Sugar

每份 / Portion 2,100 Baht



47. หูลลามผัดแห้งเนื้อปู

桂花炒魚翅

Stir-fried Shark's Fin with Crab Meat

小/S 3,300 Baht

中/M 6,600 Baht

大/L 9,900 Baht



เป๋าฮื้อ

鮑魚 ABALONE

48. บะหมี่เป๋าฮื้อแห้ง

乾鮑仔拼麵

Braised Dried Small Abalone with Egg Noodle

每份/Portion 890 Baht

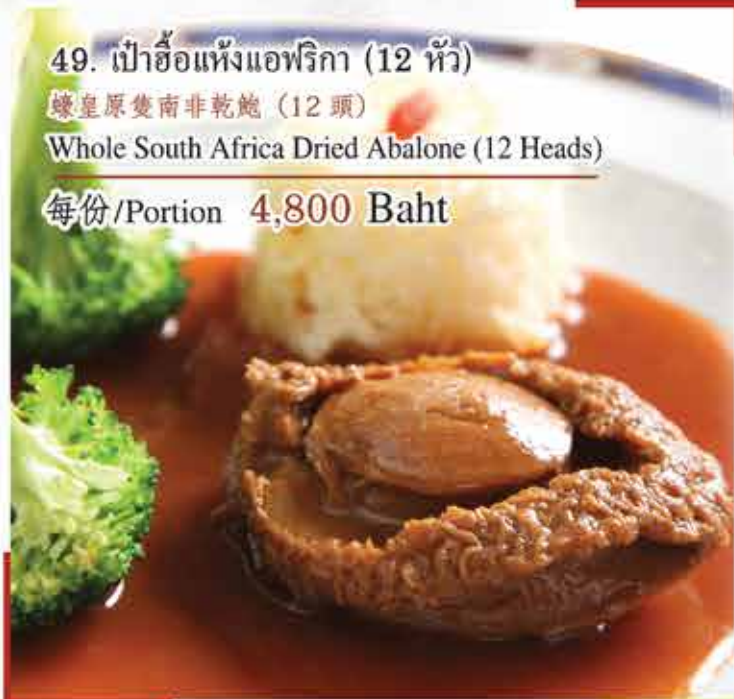


49. เป๋าฮื้อแห้งแอฟริกา (12 หัว)

蠔皇原隻南非乾鮑 (12 頭)

Whole South Africa Dried Abalone (12 Heads)

每份/Portion 4,800 Baht



50. เป๋าฮื้อแห้งตะวันออกกลาง (15 หัว)

蠔皇原隻中東乾鮑 (15 頭)

Whole Middle East Dried Abalone (15 Heads)

每份/Portion 5,800 Baht



51. เป๋าฮื้อแห้งญี่ปุ่น (20 หัว)

蠔皇原隻日本吉品乾鮑 (20 頭)

Whole Yohshihama Dried Abalone (20 Heads)

每份/Portion 7,300 Baht



花膠, 海參 FISH MAW, SEA CUCUMBER



52. บะหมี่กระเพาะปลาสดราดซอสเป้าฮื้อ 🍴👍
鮑汁花膠仔麵
Braised Fish Maw with Egg Noodle in Abalone Sauce
每份/Portion 890 Baht



53. พระกระโดดหม้อดินพริกไทยดำซอสเป้าฮื้อ
黑椒京蔥海味煲鍋
Stewed Abalone, Fish Maw, Goose Web
and Black Mushroom in Black Pepper Abalone Sauce
5位享用/ 5 People 3,800 Baht



54. ปลิงทะเลใหญ่ไข่มุกน้ำแดง (สั่งจองล่วงหน้า) 🍴👍
蝦子扒大海參[原條][預訂]
Braised Huge Sea Cucumber with
Dried Shrimp Roe in Brown Sauce (Advance Order)



豬肉 PORK

55. ซีโครงหมูสไตล์เชฟแมน 

文苑招牌排骨

Deep-fried Pork Spare Rib Chef/Man Style

小/S 480 中/M 960 大/L 1,440 Baht



56. ซีโครงหมูเหล้าแดงนมกรอบ

脆奶拼京都骨

Stewed Pork Spare Ribs in Chinese

Red Wine Sauce Served with Crispy Milk

小/S 480 中/M 960 大/L 1,440 Baht



57. เต้าหู้มาโครเสฉวน

四川麻婆豆腐

Ma Po Tofu Szechuan Style

小/S 380 Baht

中/M 760 Baht

大/L 1,140 Baht



58. แก้มหมูผัดขิงต้นหอม

豬臉肉炒薑蔥

Stir-fried Pork Jowl

with Garlic and Spring Onion

小/S 580 Baht

中/M 1,160 Baht

大/L 1,740 Baht



豬肉 PORK

59. หมูสามชั้นตุ๋นผักดอง

梅菜扣肉

Braised Pork Belly with Preserved Vegetable in Special Sauce

小/S 480 Baht

中/M 960 Baht

大/L 1,440 Baht



60. หมูผัดซอสเปรี้ยวหวาน

酸甜咕咾肉

Wok-fried Pork in Sweet and Sour Sauce

小/S 580 Baht

中/M 1,160 Baht

大/L 1,740 Baht



61. หมูสับนึ่งปลาเค็ม

鹹魚蒸肉餅

Steamed Minced Pork with Salted Fish

小/S 480 中/M 960 大/L 1,440 Baht



เนื้อ

牛肉, BEEF

62. เนื้อสันซอสฮ่องกง 🍴👍

中式牛柳

Pan-fried Beef Fillet Hong Kong Style

小/S 580 中/M 1,160 大/L 1,740 Baht



63. เนื้อออสเตรเลียผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

腰果炒澳洲牛肉眼

Stir-fried Australia Beef with Cashew Nuts

小/S 880 中/M 1,760 大/L 2,640 Baht



64. เนื้อออสเตรเลียตุ๋น

紅燉澳洲牛腩

Braised Australia Beef

小/S 680 中/M 1,360 大/L 2,040 Baht

65. ซี่โครงเนื้อวากิวโทมาฮอว์คย่าง 🍴👍

特殊澳洲斧頭骨

Grilled Wagyu Beef Ribeye Tomahawk

每份 / Portion 6,400 Baht



牛肉, BEEF

66. เนื้อน่องวัวแปะชะ

白灼牛金錢展

Poached Beef Shank

小/S 580 中/M 1,160 大/L 1,740 Baht



67. สเต็กเนื้อออสเตรเลียเชฟแมนสไตล์ (250 กรัม)

黑椒煎澳洲牛肉眼 (250 克)

Wok-fried Australia Beef Rib Eye
with Black Pepper Corn Sauce

每份 / Portion 1,500 Baht



68. เนื้อน่องวัวนึ่งดอกถั่งเช่า

蟲草花蒸牛金錢展

Steamed Beef Shank with Caterpillar Fungus Flower

小/S 580 中/M 1,160 大/L 1,740 Baht



69. เนื้อน่องวัวผัดต้นหอมขิง

薑蔥炒牛金錢展

Stir-fried Beef Shank with Ginger and Spring Onion

小/S 580 中/M 1,160 大/L 1,740 Baht

70. ซีโครงเนื้อวากิวสไตล์เชฟแมน

文苑澳洲牛肋骨

Baked Wagyu Short Rib Chef Man Style

每份 / Portion 3,350 Baht





活海鮮 LIVE SEAFOOD

71. ปลาเก๋าแดงลวกยอชุปสไตล์เชฟแมน
過橋濃湯星斑
Red Grouper Cooked
in Supreme Broth
時價/Market Price

72. ปลาเก๋าแดงกุดสลัด
東星斑
Red Grouper
Price / 100 gm. 430 Baht

73. ปลาเก๋าดำ
海石斑
Black Grouper
Price / 100 gm. 270 Baht

74. บะหมี่ปลาเก๋าเชฟแมน
文苑星斑白灼麵
Whole Red Grouper Sliced
with Egg Noodle Chef Man Style
時價/Market Price

75. กุ้งลายเสือ
老虎蝦
Tiger Prawn
原隻/Whole Piece 430 Baht

76. ปลาจู๋
筍殼魚
Sand Goby Fish
Price / 100 gm. 220 Baht

77. กุ้งมังกรไทย
本地龍蝦
Local Lobster
Price / 100 gm. 590 Baht

78. กุ้งแม่น้ำ
湄南蝦
River Prawn
時價/Market Price

79. หอยวงช้าง
象拔蚌
Geoduck Clam
時價/Market Price

80. ปูอลาสก้า
阿拉斯加蟹
Alaska King Crab
Price / 1 kg. 9,350 Baht

81. กุ้งมังกร 7 สี
七彩龍蝦
七彩龍蝦
Price / 1 kg. 9,350 Baht

***** รายการอาหารบางรายการมีจำนวนจำกัดและมีตามฤดูกาลโปรดสอบถามพนักงาน ขออภัยมา ณ ที่นี้ *****

วิธีทำ

選擇煮法 COOKING METHOD

นึ่งซีอิ๊ว
清蒸
Steamed with Soya Sauce

ผัดซอสเอ็กซีโอขนมผักกาด
炒X.O.醬蘿蔔糕
Fried with Turnip Cake X.O. Sauce

นึ่งกระเทียม
蒜茸蒸
Steamed with Chopped Garlic

ซาซิมิ
刺身
Sashimi

ทอดราดซีอิ๊ว
油炸
Deep-fried with Soya Sauce

ทอดข้าวพอง
炸米炒
Deep-fried with Crispy Rice

สลัดผลไม้
沙拉時令生果 (蒸、炸)
Fresh Seasonal Fruit Salad
(Steamed or Deep-fried)

แปะชะ
白灼
Poached



海鮮 SEAFOOD

82. กุ้งลายเสือทอดข้าวพอง

脆炸米大蝦

Wok-fried Tiger Prawn with Crispy Rice and Black Bean

每份/Portion 430 Baht



83. กุ้งทอดซอสวาซาบิ

日本芥末蝦球

Deep-fried Prawn in Wasabi Salad

小/S 720 中/M 1,440 大/L 2,160 Baht



84. กุ้งลายเสือผัดซอสเอ็กซ์โอซอมนมผักกาด

X.O.老虎蝦拼炸蘿蔔糕

Wok-fried Tiger Prawn in XO Sauce Served with Deep-fried Turnip Cake

每份/Portion 430 Baht



85. กุ้งผัดวอลนัท

核桃炒蝦球

Stir-fried Prawn with Asparagus and Walnut

小/S 580 Baht

中/M 1,160 Baht

大/L 1,740 Baht



86. กุ้งสไตล์เสฉวน

四川蝦球

Stir-fried Prawn Szechuan Style

小/S 680 中/M 1,360 大/L 2,040 Baht



海鮮 SEAFOOD

87. กุ้งกระจกนึ่งไข่ขาว

雪白玻璃蝦球

Steamed Prawn with Egg White

每份/Portion 430 Baht



88. กุ้งลายเสืออบชีส

芝士焗老虎蝦

Baked Tiger Prawn with Cheese

每份/Portion 380 Baht



89. กุ้งลายเสือเชฟแมน

燒蝦汁煎大蝦

Deep-fried Tiger Prawn Chef Man Style

每份/Portion 430 Baht



90. กุ้งอบซาวน่า (สั่งจองล่วงหน้า)

桑拿蝦 (預訂)

Sauna Prawns (Advance Order)

半公斤 / Half Kg 950 Baht

一公斤 / Kg 1,900 Baht



海鮮 SEAFOOD

91. เนื้อปลาเก๋าผัดซอสทรัฟเฟิล

苗皇醬炒斑球

Wok-fried Grouper Fillet with Asparagus in Truffle Sauce

小/S 580 中/M 1,160 大/L 1,740 Baht



92. เนื้อปลาเก๋าผัดหอม 3 อย่าง

燒汁三蔥斑球

Wok-fried Grouper Fillet with Leek and Spring Onion

小/S 580 中/M 1,160 大/L 1,740 Baht



93. ปลาหมึกหอยเชลล์ผัดซอสหมาไหล

馬啦棧鮮魷帶子

Stir-fried Squid and Scallop with Celery in Malay Sauce

小/S 480 中/M 960 大/L 1,440 Baht



94. ปลาหิมะนึ่งหมูสับกาน่าไฉ่

攪菜肉鬆蒸鱈魚

Steamed Snow Fish with Minced Pork and Pickled Olive Vegetable in Soya Sauce

每份/Portion 1,500 Baht



95. หอยเชลล์ออสเตรเลียนึ่งบวบกระเทียม

蒜茸絲瓜蒸澳洲帶子

Steamed Australia Scallop with Luffa in Garlic

小/S 680 中/M 1,360 大/L 2,040 Baht

海鮮 SEAFOOD

96. หอยสังข์แปะชะ

白灼海螺片

Poached Sea Whelk "Hong Kong" Style

小/S 1,020 Baht 中/M 2,040 Baht 大/L 3,060 Baht



97. หอยสังข์ใหญ่แปะชะ (สั่งจองล่วงหน้า)

堂灼海螺片 (時價)

Boiled Huge Sea Whelk (Advance Order)

每份/Portion 980 Baht



98. ปลาหมึกผัดกุ้งแห้งดอกกุยช่าย

文苑小炒皇

Stir-fried Squid with Seafood and Garlic Chives

小/S 480 Baht

中/M 960 Baht

大/L 1,440 Baht



蔬菜類 VEGETABLES

99. ผักคอสซอสหมาไหล

馬啦棧油麥菜

Fried Romaine Lettuce in Malay Sauce

小/S 300 Baht

中/M 600 Baht

大/L 900 Baht



100. เต้าหู้ราดซอสทรัฟเฟิลเห็ดรวม

菌皇醬扒豆腐

Braised Bean Curd and Mushroom in Truffle Sauce

小/S 350 中/M 700 大/L 1,050 Baht

101. ผัดผักรวมมิตร

古法羅漢齋

Stir-fried Assorted Vegetable "Lo Han" Style

小/S 640 Baht

中/M 1,280 Baht

大/L 1,920 Baht



蔬菜類 VEGETABLES

คะน้าฮ่องกง
香港芥蘭
Hong Kong Kale

ผักตั้งโอ้ (ตามฤดูกาล)
茼蒿(季節)
Chinese Mustard Cabbage
(Tang-Ao) (Seasonal)

ผักกาดแก้ว
西生菜
Iceberg Lettuce

ผักกวางตุ้ง
香港菜心
Hong Kong Cabbage

เต้าเหมี่ยวฮ่องกง (ตามฤดูกาล)
香港豆苗(季節)
Pea Sprout (Seasonal)

ปวยเล้ง
菠菜
Spinach

**รายการอาหารบางรายการมีจำนวนจำกัดและมีตามฤดูกาลโปรดสอบถามพนักงาน ขออภัยมา ณ ที่นี้

วิธีทำ

選擇煮法 COOKING METHOD

102. ราดซอสเปาฮื้อ 鮑汁扒 Abalone Sauce	小/S 470 Baht	中/M 940 Baht	大/L 1,410 Baht
103. ผัดขิง 薑汁炒 Stir-fried Ginger Sauce	小/S 360 Baht	中/M 720 Baht	大/L 1,080 Baht
104. อบไข่สองสี 金銀蛋上湯浸 Salted Egg and Century Egg in Superior Sauce	小/S 420 Baht	中/M 840 Baht	大/L 1,260 Baht
105. ราดน้ำมันหอย 蠔油扒 Oyster Sauce	小/S 360 Baht	中/M 720 Baht	大/L 1,080 Baht
106. ผัดน้ำมัน 清炒 Sautéed	小/S 360 Baht	中/M 720 Baht	大/L 1,080 Baht
107. ผัดกระเทียม 蒜茸炒 Garlic Sauce	小/S 360 Baht	中/M 720 Baht	大/L 1,080 Baht
108. ผัดน้ำซุป 上湯浸 Superior broth	小/S 360 Baht	中/M 720 Baht	大/L 1,080 Baht
109. แปะชะ 白灼 Poached	小/S 360 Baht	中/M 720 Baht	大/L 1,080 Baht

粉、麵 NOODLES

110. ภาคทักเฮฟแมน เสิร์ฟพร้อมเส้น2อย่าง (กุ้ง/หมู/วัว)
文苑驚驚河粉 [蝦/豬/牛]
Two Kinds of Flat Noodle Chef Man Style [Shrimp/Pork/Beef]
小/S 530 中/M 1,060 大/L 1,590 Baht



111. เส้นหมี่ผัดสิงคโปร์
星洲炒米粉
Wok-fried Rice Vermicelli Singapore Style
小/S 300 中/M 600 大/L 900 Baht



112. เส้นใหญ่ผัดแห้งฮ่องกง
港式乾炒何粉
Stir-fried Flat Noodle Hong Kong Style
小/S 470 中/M 940 大/L 1,410 Baht



113. อีหมี่เนื้อปูไข่กุ้ง
蝦子蟹肉炆伊麵
Braised E-Fu Noodle with Crab Meat and Shrimp Roe
小/S 500 中/M 1,000 大/L 1,500 Baht

114. อีหมี่ซีฟู้ดซอสเอ็กซ์โอ
XO醬海鮮炆伊麵
Braised E-fu Noodle with Seafood in XO Sauce
小/S 500 Baht 中/M 1,000 Baht 大/L 1,500 Baht



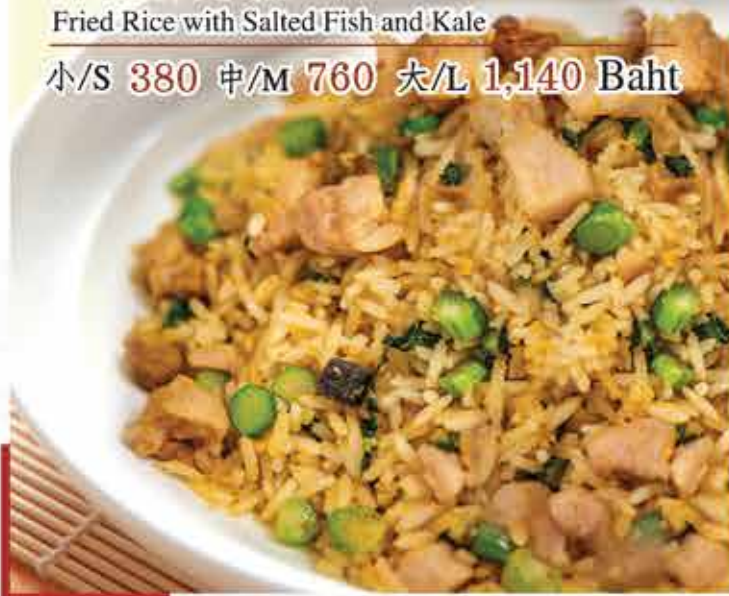
飯 RICE

115. ข้าวผัดไก่คะน้าปลาเค็ม

芥蘭鹹魚雞粒炒飯

Fried Rice with Salted Fish and Kale

小/S 380 中/M 760 大/L 1,140 Baht



116. ปลาหมี่มะม่วงธัญพืช 5 อย่าง

蒜茸銀鱈魚蒸五穀飯

Steamed Snow Fish with Five Grains Rice

每份/Portion 250 Baht



117. ข้าวผัดฮกเกี้ยน

福建炒飯

Hok Kien Fried Rice

小/S 450 中/M 900 大/L 1,350 Baht



118. ข้าวผัดปูไข่ขาวกังปวย

瑤柱蟹肉蛋白炒飯

Fried Rice with Crab Meat Dried Scallop and White Egg

小/S 450 中/M 900 大/L 1,350 Baht

119. ข้าวผัดไข่ปลาซอสเอ็กซ์โอสไตล์เซฟแมน

文苑 X.O. 魚子醬炒飯

Fried Rice X.O. Fish Roe Sauce

小/S 530 Baht

中/M 1,060 Baht

大/L 1,590 Baht

120. ข้าวสวย

蒸米飯

Steamed Rice

50 Baht a Cup





ติดต่อสาขา / Contact

สาขาสาทร (Sathorn) 33/1 ถนนสาทรใต้ แขวงยานนาวา เขตสาทร กรุงเทพฯ 10120 โทร.02-212-3741

สาขาราชดำริ (Rajdamri) 6/1,6/2 และ 6/6 ซอยมหาดเล็กหลวง 2 ถนนราชดำริ แขวงลุมพินี เขตปทุมวัน กรุงเทพฯ 10330 โทร.02-651-8611

สาขานาซีตี้ (Thana City) 100-100/1 หมู่ 4 ถนนบางนา-ตราด กม.14 ตำบลบางโจลง อำเภอบางพลี จังหวัดสมุทรปราการ 10540 โทร.02-336-0879