



ឌីមស៊ុមប៊ូហ្វ

DIM SUM

COLLECTION

广式点心

DIM SUM

អាហារថ្ងៃត្រង់ឌីមស្កី \$19++ ក្នុងម្នាក់

ថ្ងៃច័ន្ទដល់ថ្ងៃសុក្រ ចាប់ពីម៉ោង 11:30am ដល់ 2:30pm

ប៊ូហ្វេឌីមស្កី \$22++ ក្នុងម្នាក់

ទាប៉ែកាំង

ជាដៀងរាល់ថ្ងៃចុងសប្តាហ៍ និងថ្ងៃបុណ្យជាតិចាប់ពីម៉ោង
11:30am ដល់ 2:30pm

កុមារអាយុពី 5-11ឆ្នាំ បញ្ចុះតម្លៃ50%

DIM SUM LUNCH

\$19++ PER PERSON

Monday to Friday from 11:30am to 2:30pm

DIM SUM BRUNCH

WITH PEKING DUCK LIVE STATION

\$22++ PER PERSON

Every Weekend & Public Holiday
from 11:30am to 2:30pm

KIDS 5-11 YEARS 50% OFF

点心午餐 \$19++ 每人

星期一到星期五 从上午 11:30 到下午 2:30

点心早午餐 \$22++ 每人

现切北京烤鸭

每周末及公众假期 从上午 11:30 到下午 2:30

5岁-11岁儿童半价

តម្លៃគិតជាដុល្លារអាមេរិច មិនទាន់បញ្ចូលថ្លៃសេវាកម្ម 7% និង VAT 10%

Prices are in USD, subject to 7% service charge and 10% VAT

价格以美元计 · 需加收 7% 服务费和 10% 增值税

BEVERAGE

កញ្ចប់ភេសជ្ជៈដោយសេរី

CLASSIC \$18++ ក្នុងម្នាក់

ស្រា ស្រាបៀរ ភេសជ្ជៈ ទឹកផ្លែឈើ តែចិន

PREMIUM \$30++ ក្នុងម្នាក់

ស្រាមានគុណភាពខ្ពស់ ស្រាចិន ស្រា Prosecco ស្រា Cognac

ស្រាបៀរ ភេសជ្ជៈ ទឹកផ្លែឈើ តែចិន



FREE-FLOW BEVERAGE PACKAGE

CLASSIC \$18++ PER PERSON

House Wines, Local Beer, Soft Drinks, Juices, Chinese Tea

PREMIUM \$30++ PER PERSON

Premium Wines, Baijiu, Prosecco, Cognac,
Local Beer, Soft Drinks, Juices, Chinese Tea



暢飲套裝

经典 \$18++ 每人

自釀葡萄酒、本地啤酒、軟飲料、果汁、中國茶

优质 \$30++ 每人

优质葡萄酒、白酒、普罗塞克、干邑、本地啤酒、軟飲料、果汁、中國茶

តម្លៃគិតជាដុល្លារអាមេរិច មិនទាន់បញ្ចូលថ្លៃសេវាកម្ម 7% និង VAT 10%

Prices are in USD, subject to 7% service charge and 10% VAT

价格以美元计，需加收 7% 服务费和 10% 增值税

ភ្ញៀវកិត្តិយសជាទីគោរព!

ភោជនីយដ្ឋាន Fu Lu Zu មានការប្តេជ្ញាចិត្តខ្ពស់ក្នុងការកាត់បន្ថយ
ភាគសំណល់អាហារ ដែលជាការរួមចំណែកជួយសង្គ្រោះផែនដីរបស់យើង។
សូមមេត្តាកម្មង់អាហារក្នុងចំនួនសមរម្យ។ ពួកយើងរីករាយនឹងទទួលការកម្មង់របស់អ្នកគ្រប់ពេលវេលា។
សូមរីករាយជាមួយនឹង Dim Sum Collection របស់យើង។

Dear Valued Guests,
Fu Lu Zu is highly committed in reducing food waste as part
of saving our planet. Kindly order your food reasonably,
we will be pleased to take your order at anytime.
Please enjoy our Dim Sum Collection.

尊敬的客人您好，

福祿壽中餐厅致力于减少食物浪费，保护地球。

我们呼吁您适量点餐，如需点餐，请随时告诉我们，谢谢。请享受我们的点心菜单。

S1



នំប៉ាវសាស៊ីវ
Pork Barbecue Bun
蜜汁叉烧包

S2



តាវចំហុយស៊ាវឡុងប៉ាវ
Shanghai Xiao Long Bao
上海小笼包

S3



នំប៉ាវចំហុយស្លួលពងទាប្រៃ
Salted Egg Yolk Custard Bun
黑金流沙包

S4



សៀវម៉ៃចំហុយ
Siew Mai
瑶柱干蒸烧卖

S5



គាវចំហុយស្លូបង្ហា
Prawn Dumpling
水晶虾饺

S6



គាវចំហុយស្លូលត្រី
Fish Dumpling
绯红鱼饺

S7



គាវចំហុយស្លូបង្ហាជាមួយទំពាំងបារាំង
Prawn & Asparagus Dumpling
芦笋虾饺

S8



ការចំហុយស្ពូលបង្កា ជាមួយស្ពៃក្លោបក្រហម
Prawn & Red Cabbage Dumpling
水晶潮州粉果

S9



ជើងមាន់ចំហុយជាមួយស្ពៃងខ្មៅ
**Chicken Feet with
Black Bean Sauce**
豆豉蒸鳳爪

S10



ឆ្អឹងជំនីជ្រូកចំហុយ
Pork Ribs
豆豉蒸排骨

S11



គាវចំហុយស្លូបបង្កា ជាមួយជីវ៉ាន់ស៊ីយ
Prawn & Coriander Dumpling
芫荽虾饺

S12



គាវចំហុយប្លូស
Vegetarian Dumpling
水晶蔬菜饺

S13



ចាយ័ចំហុយស្លូបបង្កា
Bean Curd Roll Filled with Shrimp
鲍汁腐皮虾卷

C1



បាយបំពង់ស្ករលបង្កា
Deep Fried Shrimp Spring Roll
鲜虾炸春卷

C2



ការចៀនស្ករសាច់ជ្រូក ជាមួយគូឆាយ
Pan Fried Pork Dumpling
with Chives
香煎韭菜饺

C3



ការបំពង់ស្ករលបង្កា
Deep Fried Shrimp Wonton
脆皮炸云吞

C4



នំល្អុង
Papaya Pastry
木瓜酥

C5



នំពងទាដុត
Baked Egg Tart
酥皮蛋挞

V1



ម៉ាតូតូវហ្វឹ
Mapo Tofu
麻婆豆腐

V2



ឆាយស្គែតយសាំ ជាមួយខ្ទឹមស
Sautéed Choy Sum in Garlic
蒜茸菜心

V3



ឆាយត័ណាចិន ជាមួយខ្ទឹមស
Sautéed Kale in Garlic
蒜茸芥兰

R1



ចាយ់បង្កាស្រួយ
Crispy Shrimp Rice Roll
脆皮鲜虾肠粉

R2



គុយទាវចំហុយរំស្មួលបង្កា ជាមួយទំពាំងបារាំង
Prawn Rice Roll with Asparagus
香滑鲜虾肠粉

C1



បបរសាច់ជ្រូក ជាមួយពងទាខ្មៅ
Pork Congee with Preserved Egg
皮蛋瘦肉粥

C2



បបរសាច់មាន់
Shredded Chicken Congee
干贝鸡丝粥

SR1



ស៊ុបគ្រឿងសមុទ្រជូរហ៊ីរ
**Hot & Sour
Seafood Soup**
鲜虾酸辣羹

SR2

ស៊ុបមីតាវ
Wonton Noodle Soup
云吞汤



SR3



បាយឆាគ្រឿងសមុទ្រ
Seafood Fried Rice
海鲜炒饭

SR4



គាវស្នូលបង្កា ជាមួយទឹកខ្មេះម្លេស
**Poached Prawn Dumpling
in Chili Vinegar Sauce**
红油抄手

SR5



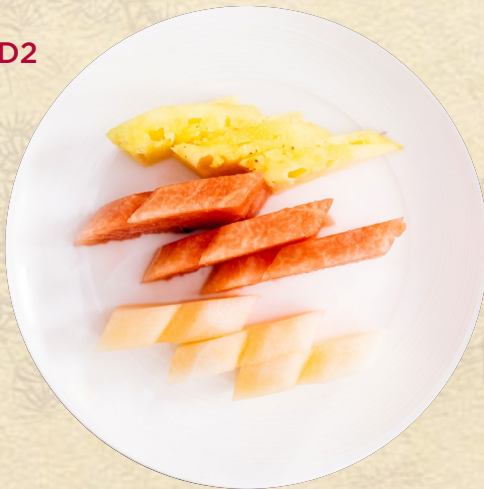
គុយទាវឆា ជាមួយសាច់គោនិងស្លឹកខ្ចឹម
**Wok Fried Rice Noodles
with Beef & Spring Onion**
干炒牛河

D1



បង្អែមស្វាយជាមួយសាកូ និងក្រូចផ្លែឆ្នុង
Chilled Mango Cream
with Sago & Pomelo
杨枝甘露

D2



ផ្លែឈើស្រស់
Fresh Fruits
水果拼盘



ជម្រើសពិសេស
PREMIUM SELECTION
优质选择

P1



\$8

សៀវម៉ៃចំហុយ ជាមួយត្រាហ្វឺល
Siew Mai with Truffle Sauce
黑松露鲜虾烧麦

P2



\$8

តាវចំហុយស្អួលបង្កាត្រីសមុទ្រ ជាមួយម្រេចស៊ីវយ៉ន
Prawn & Scallop Dumpling with
Sichuan Green Pepper
藤椒鲜虾扇贝饺

P3



\$8

តាវចំហុយស្អួលបង្កាត្រាហ្វឺល ជាមួយស្ពៃក្តោបក្រហម
Prawn & Red Cabbage Dumpling with Truffle Sauce
水晶松露虾饺

P4



\$8

ចាយបំពង់ស្លូបបង្កា ជាមួយពងទាខ្មៅ
Crispy Bean Roll Filled with Prawn & Preserved Egg
皮蛋鲜虾腐皮卷

P5



\$8

តាវចំហុយស្លូបបង្កា ជាមួយពងមាន់ស និងពងត្រីខាវីអ័រ
Prawn Dumpling with Egg White & Caviar
蛋白鱼子酱虾饺

តម្លៃគិតជាដុល្លារអាមេរិច មិនទាន់បញ្ចូលថ្លៃសេវាកម្ម 7% និង VAT 10%
Prices are in USD, subject to 7% service charge and 10% VAT

价格以美元计，需加收 7% 服务费和 10% 增值税

ដើមកំណើតនៃឌីមស្កា 点心的由来

THE ORIGIN OF DIM SUM

សិល្បៈអាហារដ៏ពិសេសរបស់ “ឌីមស្កា” មានដើមកំណើតនៅប្រទេសចិនតាំងពីរាប់រយឆ្នាំមុនមកម្ល៉េះ។ យោងតាមប្រភពមួយចំនួន ឌីមស្កាដំបូងបង្អស់ត្រូវបានបង្កើតឡើងប្រហែល 2500 ឆ្នាំមុន ដោយមានភស្តុតាងនៅក្នុងកំណាព្យបុរាណ និងតន្ត្រី។ “ឌីមស្កា” បានដើរតួជាអាហារដ៏មានឱជារស និងលេចធ្លោមួយក្នុងសង្គមចិនកាតាំង រហូតដល់សហគមន៍ជនជាតិចិនក្រៅប្រទេសនាពេលបច្ចុប្បន្ននេះ។

សិល្បៈអាហារដ៏ពិសេសនេះ បានចាប់ផ្តើមឡើងរាប់ពាន់ឆ្នាំមកហើយ។ អ្នកជំនួញ និងនាវិកដែលធ្វើដំណើរតាមផ្លូវសូត្របុរាណទាំងក្នុង និងក្រៅប្រទេសចិន តែងតែត្រូវការកន្លែងស្នាក់នៅ ដើម្បីសម្រាកមុនពេលបន្តដំណើរ ផ្សេងព្រេងដ៏វែងឆ្ងាយរបស់ពួកគាត់បន្តទៀត។ ជាការឆ្លើយតបនឹងកំណើននៃក្រុមទូរចរ ហាងតែ ទៀមស្រា និងអាហារផ្លាស់ប្តូរជាច្រើនបានបើកនៅតាមផ្លូវទៅប្រទេសចិនខាងត្បូង។ ក្រោយមកទៀត ដោយគេបានរកឃើញថា តែជួយសម្រួលដល់ការរំលាយអាហារ ម្ចាស់ហាងតែជាច្រើនបានចាប់ផ្តើមផ្តល់ជូនអាហារសម្រន់ងាយៗ ហើយឌីមស្កាក៏បានកកើតឡើងក្នុងអំឡុងពេលនោះដែរ។

The “Dim Sum” originated in Ancient China. According to some sources, the first Dim Sum was made around 2500 years ago as evident in the ancient poetry as well as music. “Dim Sum” acts as an iconic delicacy in Cantonese society from Greater China Area to overseas Ethnic Chinese community nowadays.

This unique culinary art commenced for long time ago. Those merchants and crews who travelled along the ancient Silk Road in or out of China would always require a shelter to take some rest before continuing their long-haul journey. In order to tackle the bloom of caravans, tea houses, bistros as well as restaurants opened along the roadside of southern China consequently. It was later discovered that tea aids digestion, teahouses owners began offering some mouthful, bite-sized snack as an accompaniment and thus Dim Sum was born during that time.

“点心” 这一独特的烹饪艺术起源于数百年前的中国古代。根据一些消息来源，第一个点心是在大约 2500 年前制作的，这在古代诗歌和音乐中都有体现。“点心” 作为粤语社会的标志性美食，从大中华地区到如今的海外华侨华人社区

这种独特的烹饪艺术始于数千年前。那些沿着古丝绸之路进出中国的商人和船员，在继续长途旅行之前，总是需要一个庇护所休息一下。为应对商队、茶馆、小酒馆和餐馆的兴盛。后来发现茶点有助于消化，茶馆老板开始提供一口一口大小的小吃作为伴奏，点心就在那个时候诞生了。





SOFITEL PHNOM PENH PHOKEETHRA

26 OLD AUGUST SITE - SOTHEAROS BOULEVARD - 12301, PHNOM PENH, CAMBODIA
TEL. +855 (0) 23 999 200, H6526@SOFITEL.COM

WWW.SOFITEL-PHNOMPENH-PHOKEETHRA.COM



@SofitelPhnomPenhPhokeethra



@SofitelPhnomPenh