

မာတိကာ

၁-	ပဲပြား, ဖက်ထုပ် ကော်ပြန်စိမ်း Spring Warapper
၂-	ဝက်ဆီထမင်းကြော်, ကြက်ဥပြုတ်နှင့် ဟင်းရွက်ပြုတ်ကြော် Pork Rice, Stew Egg, Blanch Green Vegetable
၃-	ကြက်သား ၃ ခွက်တင် Three Cups Chicker
၄-	ဝက်နံရိုးကြော်ပေါင်း Fry Ribs
၅-	ပေါင်မုန့်မီးကင်နှင့် ၄ မျိုးဟင်းချို Fried Trast, Four Ingredients Soup
၆-	ကောက်ညှင်းထုပ် Glutinous Rice Dumpling
၇-	ကြက်သားသုပ် Pickle Chicken
၈-	ပုစွန်မြေအိုး Shrimp Potage
၉-	ဝက်ကြွပ်ထမင်း Pork Chop Rice
၁၀-	ဝက်အသည်းစွပ်ပြုတ်, ကြက်မြစ်ကြက်သည်းစွပ်ပြုတ် Pig Liver Soup, Soup with Chicken Gizzards and Livers

၁၁-	ခေါက်ဆွဲပေါင်း Noodles Mix
၁၂-	ဝက်ခြေထောက်ခေါက်ဆွဲမျှင် Pork Knuckle Noodle Threads
၁၃-	ကန်စွန်းဥကြော်, ကိတ်မုန့်ကြော် Fry Sweet Potato, Fry Cake
၁၄-	ငါးရှည်မြေအိုး Stew Eel Potage
၁၅-	ပဲကြာဆံ, ပဲပင်ပေါက် ၈ မျိုးဟင်းစုံ Bean Threads with Eight Ingredients
၁၆-	ပဲသီး ကောက်ညှင်းစွပ်ပြုတ်နှင့် ဆန်ပြုတ် Bean Soup with glutinous Rice & Congee
၁၇-	ပုစွန်ပိုင် Shrimp with Wine
၁၈-	ပြည်ကြီးငါးကြော် Fry Valamari
၁၉-	မိုးညိုနက်နှင့် အသားဆန်ပြုတ်, ကြက်ဥမုန့်လာဥကြော် Black Mushroom and Meat Congee, Fry Egg with Dried Radisl
၂၀-	တရုတ် (တိုင်ပေ) ထမင်းပေါင်း Sreamed Cake with a Bowl
၂၁-	ဝက်နံရိုး ဆေးမြစ်စုံပေါင်း Stew Ribs with Herbs

၂၂-	ကမာ ကြက်ဥ ဟင်းရွက်စုံနှင့် ကမာစွပ် Sante Oyster & Oyster Soup
၂၃-	ကောက်ညှင်း စည်သွတ် Canned Glutinous Rice
၂၄-	ငါးရှည်ခေါက်ဆွဲ Eel Noodles
၂၅-	ဆန်ခေါက်ဆွဲစွပ်ပြုတ်နှင့် အူမကြီး, ပဲပြား ဆီစိမ်ဟင်း Rice Noodles Soup & Dishes (Oiled Bean Curd & The Top of Lerge Intestine)
၂၆-	ဟင်းသီးဟင်းရွက် ဆားရည်စိမ်ကြိုးချည် Pickled Vegetables Tie
၂၇-	တရုတ်စတိုင် ဘာဂါ Chiness Buger
၂၈-	သဘောသီး နို့ဖျော်ရည် Papaya Milk
၂၉-	ကင်းမွန်နှင့် ဟင်းရွက်စိမ်း Squid with Green Vegetable
၃၀-	ပုစွန်နှင့် ဆလပ်ရွက် Minced Shrimp with Lettuces
၃၁-	ကြက်သား, သစ်အယ်သီးနှင့် မျှစ်စုံကြော် Simmer Chestnut Chicken & Fry Small Bamboo Shoots
၃၂-	မိုးညိုနက်နှင့် မုန့်ညှင်းစိမ်းအချဉ် Black Mushroom & Pickle Sour Kale
၃၃-	ကြာရိုးဟင်းရွက်စုံကြော် Lotus Roots Assorted Vegetables

၃၄-	အသားတုဟင်းနှင့် ဘူးခါးသီးချက် Sinmer Baked Bran & Bitter Gourd
၃၅-	ပဲရွက်, ပုစွန်ကြော် Fry Bean Sprouts with Shrimp
၃၆-	နာနတ်သီး, ပန်းငရုတ်, အသားတုဟင်း Coo- Lao Meat
၃၇-	သခွား, မြေပဲ, သခွားတို့ဖူး(တို့ဟူး) Cold dressed Peanut, Cold dressed Tofu
၃၈-	ငါးအသားချိုချဉ် Sweet Vinegar Fish Fillet
၃၉-	အသားပေါင်း Steam Meat
၄၀-	ပဲပြားနံနံနှင့် ပန်းငရုတ်မွှေး Celery and Dry Bean Curd, Spicy Sweet Bell Pepper
၄၁-	အသားနပ် Simmer Meat
၄၂-	ပုစွန်နှင့် ပဲစေ့ကြော် Fry Nut with Shimp
၄၃-	မုန့်ညှင်းချဉ်နှင့် ဝက်အူချောင်းနှမ်းကြော် Pickle Mustard Green & Sesame Sausage
၄၄-	ပျောက်ခေါင်းမို့ကြော် Sante Monkey-Head Mushrooms
၄၅-	တို့ဟူးနပ် Simmer To-Fu

၄၆-	မိုးကြော်နှင့် ပုစွန်တုပ်ကြော် Fry Mushroom, Fry King Prawn
၄၇-	သက်သတ်လွတ်စားဖွယ် Vegetarian Meal
၄၈-	သီးစုံဟင်းချို Canbination Soup
၄၉-	ပုစွန်လုံးကြော်, တို့ဖူး(တို့ဟူး)အကြွပ်ကြော် Fry Shrimp Ball & Deep Fried Tofu
၅၀-	မိုးဟင်း, မိုးမုန့်ညှင်း Curry Mushroom, Golden Mushroom with Mustard Plant
၅၁-	ကညွတ်နှင့်နှင်းပန်း Asparagus with Lily
၅၂-	ပုစွန်မို့ကြော် Fry Mushroom with Shnimp
၅၃-	ငါးရှည်မွှေးကြော် Fry Eel-paste
၅၄-	ကြက်သား, မိုးနှင့်ဟင်းရွက်စုံ Chicken, Mushroom with Vegetables
၅၅-	ခရမ်းသီးနပ်, ပဲကြာဆံနှင့်ဟင်းရွက်စုံ Fry Eggplant & Bean Threads with Vegetables
၅၆-	ဟင်းရွက်စုံကြော် Fry Vegetables