

本地菜色精选

105. 大虾炒粿条

炒粿条配ASC 水产养殖认证大虾、鱿鱼、
鱼饼、鸡蛋、鲍贝、腊肠、豆芽和韭菜

\$38

106. 海南樱花鸡饭

去骨樱花鸡胸肉或鸡腿肉、
鸡饭、鸡汤、辣椒、姜蓉和黑酱油

\$32

107. 素炒饭

芦笋、豆芽、胡萝卜、花椰菜、蘑菇和西兰花
糙米饭可应要求提供。

\$22

108. 星洲米粉

炒米粉配猪肉叉烧、ASC 水产养殖认证虾、
鸡蛋和杂菜

\$28

小食

109. 鸡肉沙爹 (半打)

香辣花生蘸酱、马来米糕、黄瓜和红洋葱

\$26

110. 韩式辣鸡翅 (8个)

裹韩式辣酱、芝麻
配韩国豆芽沙拉

\$27

111. 薯条

\$12

主菜

112. 两粒有机鸡蛋 (可任选做法):

煎蛋、炒蛋、水波蛋、水煮蛋或蛋卷
配薯饼、小芦笋和番茄

任选三种蛋卷或炒蛋馅料:

帕尔玛火腿、ASC 水产养殖认证烟熏三文鱼、蜜汁火腿、灯笼椒、
新鲜香草、蘑菇或切达奶酪

任选一道配菜:

苹果木烟熏培根、烤火腿、鸡肉香肠或猪肉香肠

\$24

113. 澳大利亚和牛肋眼 (220克)

配绿芦笋、小萝卜、烤番茄、
薯泥和红酒酱

\$75

114. 总汇俱乐部三明治

布里欧修面包、烤鸡胸肉、浓味切达奶酪、培根、
煎蛋、番茄、奶油生菜和薯片

\$28

115. 烤安格斯牛肉汉堡

芝麻面包、红灯笼椒酱、切达奶酪、嫩炒洋葱、
腌黄瓜、番茄、奶油生菜和薯条

\$38

116. 四奶酪比萨

番茄酱、里科塔奶酪、马苏里拉奶酪、
帕马森奶酪和古冈佐拉奶酪

\$28

117. 意大利红肠比萨

番茄酱、马苏里拉奶酪和牛肉红肠

\$30

118. 安格斯牛肉拉面

辣泡菜面汤配包菜、蘑菇和水波蛋

\$38



韩国

猪肉 贝类 海鲜 酒精 可持续海鲜

不含乳糖 无肉类及海鲜 素食及无乳制品 无麸质

所有价格需附加10%服务费及现行消费税。

甜点

119. 杨枝甘露

芒果西米露汤配柚子 (冷)

\$18

120. 自制雪糕或雪葩

请向我们的客房餐饮员工查询当日精选

\$18

121. 切片时令鲜果

\$20

122. 巧克力饼干 (3块)

\$14

 猪肉  贝类  海鲜  酒精  可持续海鲜

 不含乳糖  无肉类及海鲜  素食及无乳制品  无麸质

所有价格需附加10%服务费及现行消费税。