

# Oceano<sup>o</sup>

MODERN GRILL

From the flames of the charcoal grill, succulent roast from the brick oven to the concise wine list, Oceano Modern Grill's cuisine features fresh local seafood, high quality meats created from imaginative combinations of ingredients and taste.

The spacious and comfortable interior decorated with the colours of the sea reflects the honesty and respect for the ocean that lays just next to the restaurant at Ocean Wing lobby level with an outdoor terrace that overlooks a 3km white sandy beach, where one can sit back and enjoy the evening.

Oceano recently refreshed its culinary direction to provide enhanced dining options, specifically with local guests in mind. Some of the new signature highlights includes brick oven baked whole lobster thermidor, premium Australian Wagyu and Sabah lobsters.

숯불 그릴의 불꽃에서 시작하여, 벽돌 오븐에서 구워진 촉촉한 로스트, 간결한 와인 리스트까지, Oceano Modern Grill의 요리는 신선한 현지 해산물과 고품질 고기를 창의적인 재료와 맛의 조합으로 만듭니다.

넓고 편안한 내부는 바다의 색깔로 장식되어 있으며, 레스토랑 옆에 있는 Ocean Wing 로비 층의 야외 테라스에서는 3km의 하얀 모래 해변을 내려다보며 저녁을 즐길 수 있습니다.

Oceano는 최근 현지 손님들을 위해 더 향상된 다이닝 옵션을 제공하기 위해 요리 방향을 새롭게 설정했습니다. 새로운 시그니처 메뉴에는 벽돌 오븐에서 구운 전체 랍스터 테르미도르, 프리미엄 호주 와규 및 사바 랍스터가 포함됩니다.

# 오세아노 시즌 메뉴

RM268 per pax | 850

## 아뮤즈 부쉬 오늘의 셰프 창작 요리

### 앙뜨레 (전채요리)

일본 하리마 굴

클래식 미뇨네트, 바다 포도, 토사카 해초 & 레몬  
또는

팬 시어드 프랑스 푸아그라

토스트한 브리오슈, 발사믹 리덕션 & 딸기 잼

### 스프

사바 호박 스프

키나룻 페타 치즈 & 토스트 아몬드

### 메인 코스

그릴드 호주 앵거스 비프 립아이

매쉬 포테이토, 떼놈 벨리 야채 & 트러플 육즙 소스

60링깃 추가 시 50g 푸아그라 추가

80링깃 또는 260샹그릴라 포인트로 A5 일본 미야자키 와규 비프로 업그레이드 가능

또는

아몬드 허브 크러스트 흑대구

프렌치 빈, 토마토 & 사프롱 소스

사바 슬리퍼 랍스터 50g 추가 60링깃

### 디저트

다크 초콜릿 무엘로

라즈베리 쿠리, 바닐라 크림, 바닐라 아이스크림 & 벌집 과자

술 유제품 달걀 글루텐 견과류 해산물 채소

저희의 농산물과 요리는 자연을 근간으로 하여, 현지에서 윤리적으로 엄선된 최상의 재료를 사용합니다.

제시된 모든 요금은 6%의 정부 세금을 포함합니다.

샹그릴라 서클 포인트로 결제하세요.

# OCEANO SET MENU

RM268 per pax |  850

## AMUSE BOUCHE CHEF CREATION OF THE DAY

### ENTRÉE

#### JAPANESE HARIMA OYSTER

Classic mignonette, sea grape, Tosaka seaweed & lemon  
or

#### PAN SEARED FRENCH FOIE GRAS

Toasted brioche, balsamic reduction & strawberry jam

### SOUP

#### SABAH PUMPKIN SOUP

Kinarut feta cheese & toasted almond

### MAIN COURSE

#### GRILLED AUSTRALIAN ANGUS BEEF RIB EYE

Mash potato, Tenom valley vegetable & truffle veal jus

Add on RM60 for 50gm of foie gras

Add an additional RM80  260 to upgrade to

100gm A5 Japanese Miyazaki Wagyu Beef

or

#### ALMOND HERB CRUSTED BLACK COD FISH

French bean, tomato & saffron sauce


Add on RM60 for 50gm of Sabah slipper lobster

### DESSERT

#### DARK CHOCOLATE MOELLEUX

Raspberry coulis, vanilla crumb,  
vanilla ice cream & honeycomb tuille

 Alcohol  Dairy  Egg  Gluten  Nuts  Seafood  Vegetarian

 Our produce and cuisine are rooted in Nature, featuring the finest locally and ethically-sourced ingredients.

All rates quoted are inclusive of 6% government tax.

 Pay with Shangri-La circle points.

# 하이라이트\* 30분

2인용에 적합

RM



## 그릴 미트 플래터

460 1500

호주 앵거스 비프 립아이 (150g)  
호주 앵거스 비프 텐더로인 (120g)  
뉴질랜드 램 랙 (150g)  
뼈없는 치킨 허벅지살 (200g)  
양장피 치킨 소시지 (140g)  
푸아그라 슬라이더 2조각 (각 30g)

트러플, 비프 주스 & 클래식 코론 소스와 숯불구이 옥수수,  
그릴드 여름 야채 및 고구마 프라이와 함께 제공


80링깃 또는 260샹그릴라 포인트로 A5 일본 미야자키  
와규 비프로 업그레이드 가능








## 그릴드 시푸드 플래터

460 1500


사바 플라워 랍스터 (200g)  
훗카이도 가리비 (60g)  
강 새우 (160g)  
사바 토종 바라문디 (100g)  
파란 홍합 (100g)  
꿀뚜기 (100g)  
황다랑어 (100g)

매운 그릴 살사 & 레몬 버터 소스와 함께 제공, 숯불구이 옥수수,  
믹스 그린 샐러드 & 고구마 프라이

 \*준비시간은 30분입니다

 술  유제품  달걀  글루텐  견과류  해산물  채소

제시된 모든 요금은 6%의 정부 세금을 포함합니다.

 샹그릴라 서클 포인트로 결제하세요.

# HIGHLIGHTS 30 MINS

SUITABLE FOR 2 PERSONS

RM



## GRILLED MEAT PLATTER

460 1500

Australian Angus Beef Rib Eye (150gm)  
Australian Angus Beef Tenderloin (120gm)  
New Zealand Lamb Rack (150gm)  
Boneless Chicken Thigh (200gm)  
Sheep Casing Chicken Sausage (140gm)  
2 Pieces of Foie Gras Slider (30gm each)

Served with truffle, beef jus & classic choron sauce,  
char grilled sweet corn, grilled summer vegetables  
and sweet potato fries

Add an additional RM80  260 to upgrade to  
A5 Japanese Miyazaki Wagyu Beef

## GRILLED SEAFOOD PLATTER

460 1500


Sabah Flower Lobster (200gm)  
Hokkaido Scallop (60gm)  
River Scampi (160gm)  
Sabah Native Barramundi (100gm)  
Blue Mussels (100gm)  
Baby Squid (100gm)  
Yellow Fin Tuna (100gm)

Served with spicy grill salsa & lemon beurre blanc,  
char grilled sweet corn, mix green salad  
and sweet potato fries

 \*Cooking time would be minimum of 30 minutes.

 Alcohol  Dairy  Egg  Gluten  Nuts  Seafood  Vegetarian











All rates quoted are inclusive of 6% government tax.








 Pay with Shangri-La circle points.


# 전채요리 (앙트레)

	RM	
<b>가든 프레시 샐러드</b>    숯불구이 콜리플라워 수비드 아스파라거스, 무화과, 페스토 소스, 피클 양파, 양송이 버섯, 토마토 콩피 & 그라나 파다노 칩	35	120
<b>오시아노 그린 샐러드</b>    오렌지, 당근, 피클 호박, 호박씨, 말린 무화과 & 시트러스 비네그레트	32	110
<b>모짜렐라</b>     그린 샐러드, 방울토마토 살사 & 바질 페스토	45	150
<b>강한 불에 구운 참다랑어</b>    디종 머스타드, 레몬 버터 소스 & 아시안 슬로	60	190
<b>꿀뚜기 구이</b>   베이비 오징어 (150g), 아보카도 살사, 레몬, 세미 드라이드 토마토 & 이탈리아 보타르가	60	190
<b>프렌치 푸아그라 구이</b>    푸아그라 60g, 토스트한 브리오슈, 발사믹 리덕션 & 딸기잼	62	200
<b>훗카이도 가리비 구이</b>   가리비 3조각 (각 30g), 훈제 청어 캐비어, 샐러드 그린 & 트러플 에다마메 콩 퓨레	92	300
<b>랍스터 샐러드</b>    펜넬, 그린 샐러드, 반건조 토마토, 피클 무 & 프렌치 드레싱	108	350
<b>일본 하리마 굴</b>  클래식 미뇨네트, 바다 포도, 토사카 해초 & 레몬		
2개	68	220
6개	163	520


# 수프

<b>토마토 &amp; 병아리콩 수프</b>   야채 브루누아즈 & 시금치	45	150
<b>포타주 화이트 버섯</b>     카라멜라이즈 호두 & 트러플 마늘 크루통	58	190
<b>해산물 차우더</b>     부드러운 새우, 생선, 가리비 & 오징어가 채소와 함께 크림리한 화이트 와인 육수에 결합	62	200

 술  유제품  달걀  글루텐  견과류  해산물  채소

 저희의 농산물과 요리는 자연을 근간으로 하여, 현지에서 윤리적으로 엄선된 최상의 재료를 사용합니다.











제시된 모든 요금은 6%의 정부 세금을 포함합니다.

 상그릴라 서클 포인트로 결제하세요.


# ENTRÉE

	RM	
<b>GARDEN FRESH SALAD</b>   	<b>35</b>	<b>120</b>
Charred grilled cauliflower sous vide asparagus, fig, pesto sauce, pickled onion, white button mushroom, tomato confit & grana padano chips		
<b>OCEANO GREEN SALAD</b>   	<b>32</b>	<b>110</b>
Orange, carrot, pickled pumpkin, pumpkin seed, dry figs & citrus vinaigrette		
<b>MOZZARELLA</b>    	<b>45</b>	<b>150</b>
Salad greens, cherry tomato salsa & basil pesto		
<b>BLACKENED MAGURO TUNA</b>   	<b>60</b>	<b>190</b>
Dijon mustard, lemon beurre blanc & Asian slaw		
<b>GRILLED BABY SQUID</b>  	<b>60</b>	<b>190</b>
Baby squid (150gm), avocado salsa, lemon, semi dried tomato & Italian bottarga		
<b>PAN SEARED FRENCH FOIE GRAS</b>   	<b>62</b>	<b>200</b>
60gm of foie gras, toasted brioche, balsamic reduction & strawberry jam		
<b>SEARED HOKKAIDO SCALLOP</b>  	<b>92</b>	<b>300</b>
3pcs of scallop (30gm each), smoked herring caviar, salad greens & truffle edamame beans puree		
<b>LOBSTER SALAD</b>   	<b>108</b>	<b>350</b>
Fennel, salad greens, semi dried tomato, radish pickled & French dressing		
<b>JAPANESE HARIMA OYSTER</b> 		
Classic mignonette, sea grape, Tosaka seaweed & lemon		
2 PIECES	<b>68</b>	<b>220</b>
HALF DOZEN	<b>163</b>	<b>520</b>


# SOUP

<b>TOMATO &amp; CHICKPEA SOUP</b>  	<b>45</b>	<b>150</b>
Vegetable brunoise & spinach		
<b>POTAGE WHITE MUSHROOM</b>    	<b>58</b>	<b>190</b>
Caramelized walnut & truffle garlic croute		
<b>SEAFOOD CHOWDER</b>    	<b>62</b>	<b>200</b>
Tender shrimp, fish, scallop & squid combine in a creamy white wine broth with vegetables		












 Alcohol  Dairy  Egg  Gluten  Nuts  Seafood  Vegetarian

 Our produce and cuisine are rooted in Nature, featuring the finest locally and ethically-sourced ingredients.













All rates quoted are inclusive of 6% government tax.

 Pay with Shangri-La circle points.






# 메인 코스


	RM	
<b>클래식 비프 웰링턴*</b>  30분   	162	520
호주 블랙 앵거스 비프 텐더로인, 카라멜화된 양파 & 버섯 두셀을 퍼프 페이스트리에 싸서 구운 요리 그릴드 여름 야채 & 블랙 트러플 비프 주스와 함께 제공		
<b>호주 앵거스 비프 볼살찜</b>  	125	400
매쉬드 포테이토, 테놈 벨리 야채 및 로즈마리 레드 와인 주스		
<b>연어 웰링턴*</b>  30분   	103	330
구운 연어, 퀴노아, 시금치 & 곡물 머스타드를 퍼프 페이스트리에 싸서 구운 요리 그린 샐러드 & 레몬 버터 소스와 함께 제공		








# 파스타

<b>링귀니 랍스터</b>   	188	600
조개 육수에 담긴 토마토 소스, 반건조 토마토, 마늘 및 칠리 오일		
<b>새우 스파게티</b>   	110	350
구운 강 새우, 바질, 칠리 플레이크, 마늘 및 엑스트라 버진 올리브 오일		
<b>조개 페투치니</b>   	105	340
사프란, 방울토마토, 에다마메 콩, 아티초크 & 크림 버터 소스		
<b>캐비어 스파게티</b>   	85	270
크림 파르메산 마늘 소스, 아스파라거스, 반건조 토마토 및 훈제 청어 캐비어		


# 리조또

<b>오징어 먹물 리조또</b>   	88	280
그릴드 베이비 오징어, 세미 드라이드 토마토 및 이탈리아인 보타르가		
<b>아스파라거스 리조또</b>  	79	250
발효 레몬, 그릴드 아스파라거스, 세미 드라이드 토마토 및 그라나 파다노		

 \*준비시간은 30분입니다














 술  유제품  달걀  글루텐  견과류  해산물  채소

제시된 모든 요금은 6%의 정부 세금을 포함합니다.















 상그릴라 서클 포인트로 결제하세요.








# MAIN COURSE

	RM	
<b>CLASSIC BEEF WELLINGTON</b> *  30 MINS   	162	520
Australian black angus beef tenderloin, caramelized onion & mushroom duxelles wrapped in puff pastry Served with grilled summer vegetable & black truffle beef jus		
<b>BRAISED AUSTRALIAN ANGUS BEEF CHEEK</b>   	125	400
Mashed potato, Tenom valley vegetable and rosemary red wine jus		
<b>SALMON WELLINGTON</b> *  30 MINS    	103	330
Baked salmon, quinoa, spinach & grain mustard wrapped in puff pastry Served with green salad & lemon beurre blanc		

# PASTA

<b>LINGUINI LOBSTER</b>   	188	600
Shellfish infused tomato sauce, semi dried tomato, garlic and chili oil		
<b>SPAGHETTI PRAWN</b>   	110	350
Grilled river prawn, basil, chili flakes, garlic and extra virgin olive oil		
<b>FETTUCINI CLAM</b>    	105	340
Saffron, cherry tomato, edamame bean, artichoke and creamy beurre blanc		
<b>SPAGHETTI CAVIAR</b>    	85	270
Creamy parmesan garlic sauce, asparagus, semi dried tomato and smoked herring caviar		


# RISOTTO

<b>SQUID INK RISOTTO</b>   	88	280
Grilled baby squid, semi dried tomato and Italian bottarga		
<b>ASPARAGUS RISOTTO</b>  	79	250
Fermented lemon, grilled asparagus, semi dried tomato and Grana Padano		

 \*Cooking time would be minimum of 30 minutes.

 Alcohol  Dairy  Egg  Gluten  Nuts  Seafood  Vegetarian

All rates quoted are inclusive of 6% government tax.

 Pay with Shangri-La circle points.

# 벽돌 오븐 요리\* 45분

2인분에 적합

RM



**통닭**   

148 470

(600g-700g)

베이비 포테이토, 그릴드 테놈 벨리 야채  
& 브라운 치킨 소스

**전체 농어 카르토치오**    

219 700

(900g-1kg)

신선한 허브, 레몬, 케이퍼, 방울토마토 및  
소비뇽 블랑

**랍스터 테르미도르**    

460 1460

(600g-700g)


그린 샐러드 & 레몬 버터 소스와 함께 제공

**그릴드 호주 와규 비프 토마호크**   








880 2790


(1.2kg)

그릴드 화이트 버섯 & 블랙 페퍼 소스와 함께 제공


 \*준비시간은 45분입니다.

\*요리사는 3시간 전에 주문할 것을 추천합니다.

 술  유제품  달걀  글루텐  견과류  해산물  채소

 저희의 농산물과 요리는 자연을 근간으로 하여, 현지에서 윤리적으로 엄선된 최상의 재료를 사용합니다.

제시된 모든 요금은 6%의 정부 세금을 포함합니다.

 상그릴라 서클 포인트로 결제하세요.

# FROM THE BRICK OVEN 45 MINS

SUITABLE FOR 2 PERSONS

RM



## WHOLE SPRING CHICKEN

148

470

(600g-700g)

Baby potato, grilled Tenom valley vegetable & brown chicken sauce

## WHOLE SEABASS CARTOCCIO

219

700

(900g-1kg)

Fresh herbs, lemon, capers, cherry tomato and Sauvignon Blanc

## WHOLE LOBSTER THERMIDOR

460

1460

(600g-700g)

Served with green salad & lemon beurre blanc

## GRILLED AUSTRALIAN WAGYU

880

2790

## BEEF TOMAHAWK


(1.2kg)

Served with grilled white mushroom and black pepper sauce


 \*Cooking time would be minimum of 45 minutes.

\*Chef recommends to pre-order 3 hours in advance.

 Alcohol  Dairy  Egg  Gluten  Nuts  Seafood  Vegetarian








 Our produce and cuisine are rooted in Nature, featuring the finest locally and ethically-sourced ingredients.


All rates quoted are inclusive of 6% government tax.

 Pay with Shangri-La circle points.


# 숯불구이

육류	RM	
<b>닭 가슴살</b>     (200g) 허브 크러쉬드 포테이토, 프렌치 빈, 프라이드 양파 & 브라운 치킨 주스	88	280
<b>뉴질랜드 램 렉</b>    아스파라거스, 트러플 그린 피 퓨레, 포테이토 그라탱, 민트 소스	280	890
<b>호주 곡물 사료 앵거스 비프 텐더로인</b>    (180g) 매쉬드 포테이토, 테놈 벨리 야채 & 트러플 비프 주스	225	720
<b>호주 곡물 사료 앵거스 비프 립아이</b>    (300g) 볶은 화이트 버섯, 카페 드 파리 버터 & 송아지 육수	259	820
<b>호주 와규 MB9 비프 립아이</b>    (300g) 브로콜리, 방울토마토, 카페 드 파리 버터 & 블랙 페퍼 소스	428	1360
<b>A5 일본 미야자키 와규 비프</b>    (100g) 브로콜리, 방울토마토, 카페 드 파리 버터 & 블랙 페퍼 소스	328	1040
<b>사이드 디시</b>	20	70
매쉬드 포테이토    로즈마리 로스트 베이비 포테이토  그릴드 테놈 벨리 야채   허브 크러쉬드 포테이토   고구마 프라이   프렌치 프라이   자스민 쌀밥 		

 술  유제품  달걀  글루텐  견과류  해산물  채소

 저희의 농산물과 요리는 자연을 근간으로 하여, 현지에서 윤리적으로 엄선된 최상의 재료를 사용합니다.

제시된 모든 요금은 6%의 정부 세금을 포함합니다.

 상그릴라 서클 포인트로 결제하세요.

# FROM THE CHARCOAL GRILL

## FROM THE LAND

RM



### CHICKEN BREAST

88

280

(200gm)

Herb crush potato, french bean, fried onion & brown chicken jus

### NEW ZEALAND LAMB RACK

280

890

Asparagus, Truffle Green Pea Puree, Potato Gratin, Mint Sauce

### AUSTRALIAN GRAIN FED

225

720

### ANGUS BEEF TENDERLOIN

(180gm)

Mash potato, Tenom valley vegetable & truffle beef jus

### AUSTRALIAN GRAIN FED

259

820

### ANGUS BEEF RIB EYE

(300gm)

Sauté white mushroom, café de Paris butter & veal jus

### AUSTRALIAN WAGYU MB9

428

1360

### BEEF RIB EYE

(300gm)

Mash potato, Tenom valley vegetable & truffle beef jus

### A5 JAPANESE MIYAZAKI WAGYU BEEF

328

1040

(100gm)

Sauté white mushroom, café de Paris butter & veal jus

## SIDE DISH

20

70



MASHED POTATO   

ROSEMARY ROASTED BABY POTATO 

GRILLED TENOM VALLEY VEGETABLE  


HERB CRUSHED POTATO  

SWEET POTATO FRIES  


FRENCH FRIES  

JASMINE STEAMED RICE 

 Alcohol  Dairy  Egg  Gluten  Nuts  Seafood  Vegetarian

 Our produce and cuisine are rooted in Nature, featuring the finest locally and ethically-sourced ingredients.

All rates quoted are inclusive of 6% government tax.













 Pay with Shangri-La circle points.








# 숯불구이


해산물	RM	
<b>황다랑어 스테이크</b>   (200g) 허브 크러쉬드 포테이토, 토마토 & 케이퍼 살사	100	320
<b>노랑꼬리 자리돔 반 필레</b>    (200g) 펜넬 콩피 리조또, 아보카도 살사	105	340
<b>노르웨이 연어</b>   (200g) 아티초크 보리 리조또, 브로콜리, 레몬 버터 소스	109	350
<b>사바 네이티브 바라문디</b>     (200g) 야채 스투, XO 버터 소스	115	370
<b>사바 플라워 랍스터</b>    (200g) 그릴드 테놈 벨리 야채, 레몬 웨지, 레몬 버터 소스	205	650

## 사이드 디시


20 70

- 매쉬드 포테이토  
- 로즈마리 로스트 베이비 포테이토 
- 그릴드 테놈 벨리 야채  
- 허브 크러쉬드 포테이토  
- 고구마 프라이  
- 프렌치 프라이  
- 자스민 쌀밥 

 술  유제품  달걀  글루텐  견과류  해산물  채소

 저희의 농산물과 요리는 자연을 근간으로 하여, 현지에서 윤리적으로 엄선된 최상의 재료를 사용합니다.

제시된 모든 요금은 6%의 정부 세금을 포함합니다.

 상그릴라 서클 포인트로 결제하세요.

# FROM THE CHARCOAL GRILL

## FROM THE OCEAN

RM



### YELLOW FIN TUNA STEAK

100

320

(200gm)

Herb crush potato, tomato & capers salsa

### YELLOW TAIL FUSILIER FISH HALF FILLET

105

340

(200gm)

Fennel confit risotto, avocado salsa

### NORWEGIAN SALMON

109

350

(200gm)

Artichoke barley risotto, broccoli, lemon beurre blanc

### NATIVE SABAH BARRAMUNDI

115

370

(200gm)

Vegetable stew, X.O butter sauce

### SABAH FLOWER LOBSTER

205

650

(200gm)

Grilled Tenom valley vegetable, lemon wedges, lemon beurre blanc

## SIDE DISH

20

70

MASHED POTATO   

ROSEMARY ROASTED BABY POTATO 

GRILLED TENOM VALLEY VEGETABLE  


HERB CRUSHED POTATO  

SWEET POTATO FRIES  

FRENCH FRIES  

JASMINE STEAMED RICE 

 Alcohol  Dairy  Egg  Gluten  Nuts  Seafood  Vegetarian


 Our produce and cuisine are rooted in Nature, featuring the finest locally and ethically-sourced ingredients.








All rates quoted are inclusive of 6% government tax.


 Pay with Shangri-La circle points.

# 디저트


	RM	
<b>계절 사바 과일 플래터</b> 	32	110
<b>홈메이드 아이스크림 및 소르베</b>  이용 가능한 선택 사항은 서비스 직원에게 문의하십시오	38	120
<b>초콜릿 타르트</b>     머랭, 허니콤 및 오렌지 푸레	48	160
<b>캐러멜라이즈드 배</b>     시나몬 크럼블, 스위스 머랭, 카모마일 젤 및 요거트 소르베	48	160
<b>초콜릿 라바*</b>  15분     누텔라, 라즈베리 커드, 크럼블 및 바닐라 아이스크림	52	170
<b>칸탈루프 멜론 볼</b>      향신료 적포도주 시럽에 조린, 시나몬 튀일 및 바닐라 아이스크림	55	180
<b>현지 치즈 플래터 2인용</b>    브리, 카망베르, 체더, 페타 & 소프트 모짜렐라 크래커, 신선한 베리, 신선한 무화과, 말린 구아바, 캔디드 피칸 너트, 사바 파인애플 민트 잼	92	300

 \*준비시간은 15분입니다.

 술  유제품  달걀  글루텐  견과류  해산물  채소

 저희의 농산물과 요리는 자연을 근간으로 하여, 현지에서 윤리적으로 엄선된 최상의 재료를 사용합니다.

제시된 모든 요금은 6%의 정부 세금을 포함합니다.

 Shangri-La 서클 포인트로 결제하세요.




# DESSERT


	RM	
<b>SEASONAL SABAH FRUIT PLATTER</b>  	32	110
<b>HOMEMADE ICE CREAM AND SORBET OF THE DAY</b>   Please check with our service associate for the available selection	38	120
<b>CHOCOLATE TART</b>     Meringue, honeycomb and orange puree	48	160
<b>CARAMELIZE PEAR</b>     Cinnamon crumble, swiss meringue, chamomile gel and yoghurt sorbet	48	160
<b>CHOCOLATE LAVA*</b>  15 MINS     Nutella, raspberry curd, crumble and vanilla ice cream	52	170
<b>CANTALOUPE MELON BALL</b>      Poached in spiced red wine syrup, cinnamon tuille and vanilla ice cream	55	180
<b>LOCAL CHEESE PLATTER FOR 2</b>    Brie, Camembert, Cheddar, Feta & Soft Mozzarella Crackers, Fresh Berries, Fresh Fig, Dried Guava, Candied Pecan Nut, Sabah Pineapple Mint Jam	92	300

 \*Cooking time would be minimum of 15 minutes.

 Alcohol  Dairy  Egg  Gluten  Nuts  Seafood  Vegetarian

 Our produce and cuisine are rooted in Nature, featuring the finest locally and ethically-sourced ingredients.

All rates quoted are inclusive of 6% government tax.

 Pay with Shangri-La circle points.