

菜单亮点*

30 MIN

两人套餐

RM



烤肉拼盘

Grilled Meat Platter

澳大利亚安格斯牛肋眼 (150克)

澳大利亚安格斯牛里脊 (120克)

西班牙羊架排 (150克)

无骨鸡腿肉 (200克)

羊肠鸡肉香肠 (140克)

鹅肝 (2片)

460

1500

配松露及经典修隆酱, 炭烧甜黍萨尔萨, 夏季烤蔬菜及炸地瓜条

烤海鲜拼盘

Grilled Seafood platter

沙巴花龙草虾 (200克)

北海道干贝 (60克)

大头河虾 (160克)

沙巴原生盲曹鱼 (100克)

蓝贝 (100克)


小鱿鱼 (100克)








黄鳍鲷鱼 (100克)

460


1500

配萨尔萨青酱, 柠檬白黄油酱, 炭烧甜黍萨尔萨, 杂蔬沙拉及炸地瓜条

 *烹饪时间至少为 30 分钟

 酒  乳  蛋  麸  坚果  海  素

所有费用已包括6%的政府税

 使用香格里拉积分兑换

前菜

RM



新鲜田园沙拉

Garden Fresh Salad

烤花椰菜, 低温煮芦笋, 无花果, 意式青酱, 腌洋葱, 白蘑菇, 糖渍番茄及帕达诺起司脆片

35

120

欧西诺蔬菜沙拉

Oceano Green Salad

柳橙, 萝卜, 腌南瓜, 南瓜籽, 无花果干及柑橘油醋酱

32

110

莫扎里拉芝士

Mozzarella

蔬菜沙拉, 樱桃番茄萨尔萨及罗勒青酱

45

150

焦黑金枪鱼

Blackened Maguro Tuna

第戎芥末酱, 柠檬白奶油酱及包菜沙拉

60

200

烤小鱿鱼

Grilled Baby Squid

小鱿鱼 (150克), 酪梨萨尔萨, 柠檬, 半干番茄及意大利鱼子酱

60

190

香煎法式鹅肝

Pan Seared French Foie Gras

鹅肝 (60克), 烤布里欧修面包, 意大利黑醋膏及草莓酱

62

210

香煎北海道扇贝

Seared Hokkaido Scallop

3片扇贝 (各30克), 烟熏鲑鱼卵, 蔬菜沙拉及松露毛豆泥

92

300

龙虾沙拉

Lobster Salad

茴香, 蔬菜沙拉, 半干番茄, 腌白萝卜及法式沙拉酱

108

305

日本刺身级播磨生蚝

Japanese Harima Oyster

经典木犀草, 海葡萄, 鸡冠藻海带及柠檬

两颗

68

230

半打

163

540

汤品

番茄鹰嘴豆汤

Tomato & Chickpea Soup

蔬菜细丁及菠菜

45

150

白蘑菇浓汤

Potage Mushroom

焦糖核桃及松露大蒜酥皮

58

190

海鲜浓汤

Seafood Chowder

鲜虾, 鱼, 干贝及鱿鱼熬煮的乳香白酒浓汤配蔬菜

62

200

酒 乳 蛋 麸 坚果 海 素

我们的作物及餐点都取之自然, 并精心挑选本地最好及最符合道德采购的原料

所有费用已包括6%的政府税

使用香格里拉积分兑换

主食

RM



经典威灵顿牛肉排*	162	530
Classic Beef Wellington 酥皮面饼裹澳洲黑安格斯牛里脊, 焦糖洋葱及法式蘑菇泥 配夏季烤蔬菜及黑松露牛肉酱		
红酒焖澳大利亚牛颊肉	125	410
Braised Australian Angus Beef Cheek 马铃薯泥, 丹南谷蔬菜及迷迭香红酒酱		
威灵顿三文鱼*	103	340
Salmon Wellington 酥皮面饼裹烤鲑鱼, 藜麦, 菠菜及颗粒芥末酱 配蔬菜沙拉及柠檬白奶油酱		

意大利面

意式龙虾扁面	188	620
Linguini Lobster 海鲜番茄酱, 半干番茄, 大蒜及辣椒油		
鲜虾意大利面	110	360
Spaghetti River Prawn Aglio Olio 烤河虾, 罗勒, 辣椒粉, 大蒜及初榨橄榄油		
意式蛤蜊宽面	105	350
Fettucini Clam 番红花, 樱桃番茄, 毛豆, 菜薹及白奶油酱汁		
鱼子酱意大利面	85	280
Spaghetti Caviar 帕马森大蒜酱, 芦笋, 半干番茄及烟熏鲑鱼卵		

意大利炖饭

墨鱼汁炖饭	88	290
Squid Ink Risotto 烤小墨鱼, 半干番茄及意式鱼子酱		
芦笋炖饭	79	260
Asparagus Risotto 发酵柠檬, 烤芦笋, 半干番茄及帕达诺芝士		

*烹饪时间至少为 30 分钟

素

所有费用已包括6%的政府税

使用香格里拉积分兑换

烘烤披萨*



两人套餐

RM



烤全春鸡

Whole Spring Chicken

(600gm-700gm)

小马铃薯, 烤丹南谷蔬菜及浓鸡汁

148

490

纸包海鲈鱼

Whole Seabass Cartoccio

(900gm-1kg)

香料, 柠檬, 酸豆, 樱桃番茄及长相思白酒

219

750

法式焗龙虾

Whole Lobster Thermidor

(600gm-700gm)

配青蔬沙拉及柠檬白黄油酱

460

1500

澳大利亚香煎战斧和牛排

Grilled Australian Wagyu Beef Tomahawk

(1.2kg)








配烤蘑菇及黑胡椒酱

880

2870


 *烹饪时间至少为 30 分钟

*厨师建议提前3小时预订














 酒  乳  蛋  麸  坚果  海  素

 我们的作物及餐点都取之自然, 并精心挑选本地最好及最符合道德采购的原料

所有费用已包括6%的政府税

 使用香格里拉积分兑换


炭烧-肉类


	RM	
鸡胸肉     Chicken Breast (200gm) 香草马铃薯, 四季豆, 炒洋葱及鸡味浓汁	88	290
烤西班牙阿格内伊伊比利羊排   Grilled Agnei Iberico Spanish Rack of Lamb 芦笋, 松露青豆泥, 焗土豆, 薄荷酱	280	920
澳大利亚谷饲安格斯牛里脊   Australian Grain Fed Angus Beef Tenderloin (180gm) 马铃薯泥, 丹南谷蔬菜及松露牛肉汁	225	740
澳大利亚谷饲安格斯牛肋眼   Australian Grain Fed Angus Beef Rib Eye (300gm) 炒白蘑菇, 巴黎黄油及小牛汁	259	850
澳大利亚MB9级和牛肋眼   Australian Wagyu MB9 Beef Rib Eye (300gm) 西兰花, 樱桃番茄, 巴黎黄油及黑胡椒酱	428	1400

配菜

马铃薯泥 <i>Mashed Potato</i>     迷迭香烤小马铃薯 <i>Rosemary Roasted Baby Potato</i>  烤丹南谷蔬菜 <i>Grilled Tenom Valley Vegetable</i>   香料马铃薯泥 <i>Herb Crushed Potato</i>    炸地瓜条 <i>Sweet Potato Fries</i>   炸薯条 <i>French Fries</i>   香米饭 <i>Jasmine Steamed Rice</i> 	20	70
---	----	----

 我们的作物及餐点都取之自然, 并精心挑选本地最好及最符合道德采购的原料
所有费用已包括6%的政府税

 使用香格里拉积分兑换


炭烧-海鲜


	RM	
黄鳍鲔鱼排   Yellow Fin Tuna Steak (200gm) 香草马铃薯, 番茄及酸豆萨尔萨	100	330
黄尾鱼半鱼柳排   Yellow Tail Fusilier Fish Half Fillet (200gm) 茴香酱炖饭, 酪梨萨尔萨	105	350
挪威三文鱼  Norwegian Salmon (200gm) 菜蓟大麦炖饭, 西兰花, 柠檬白奶油酱	109	360
沙巴原生盲曹鱼   Native Sabah Barramundi (200gm) 炖杂蔬, X.O.奶油酱	115	380
沙巴花龙草虾   Sabah Flower Lobster (200gm) 烤丹南谷蔬菜, 柠檬片, 柠檬白奶油酱	205	670

配菜

马铃薯泥 <i>Mashed Potato</i>  	20	70
迷迭香烤小马铃薯 <i>Rosemary Roasted Baby Potato</i> 		
烤丹南谷蔬菜 <i>Grilled Tenom Valley Vegetable</i>  		
香料马铃薯泥 <i>Herb Crushed Potato</i>  		
炸地瓜条 <i>Sweet Potato Fries</i>  		
炸薯条 <i>French Fries</i>  		
香米饭 <i>Jasmine Steamed Rice</i> 		

 我们的作物及餐点都取之自然, 并精心挑选本地最好及最符合道德采购的原料
所有费用已包括6%的政府税

 使用香格里拉积分兑换

甜点

RM



当季沙巴鲜果拼盘 🍌🍍
Seasonal Sabah Fruit Platter

32

110

自制冰淇淋及雪芭 🍦🍧
Selection of Ice Cream and Sorbet of the day
当日口味请洽询我们的服务人员

38

130

巧克力塔 🍫🍰🍪
Chocolate Tart
蛋白脆饼, 蜂窝及柳橙泥

48

160

焦糖梨子 🍫🍰🍪
Caramelize Pear
肉桂碎饼, 瑞士蛋白脆饼, 洋甘菊冻及酸奶雪芭

48

160

巧克力熔岩蛋糕* 🍫🍰🍪
Chocolate Lava*
能多益榛子巧克力, 覆盆子凝乳, 碎饼及香草冰淇淋

52

170

哈密瓜球 🍈🍰🍪
Cantaloupe Melon Ball
浸香料红酒糖浆, 肉桂瓦片及香草冰淇淋

55

180

两人份本地起司拼盘 🧀🍰🍪
Local Cheese Platter for 2
布里起司, 卡门贝尔起司, 切达起司, 菲达起司及莫扎里拉起司, 饼干, 新鲜莓子, 新鲜无花果, 番石榴干, 山核桃蜜饯, 沙巴凤梨薄荷酱

92

300

*烹饪时间至少为 15 分钟

酒 乳 蛋 麸 坚果 海 素

我们的作物及餐点都取之自然, 并精心挑选本地最好及最符合道德采购的原料
所有费用已包括6%的政府税

使用香格里拉积分兑换

套餐

RM268 PER PAX |  850

开胃小菜 厨师是日特制

前菜

日本刺身级播磨生蚝

Japanese Harima Oyster

经典木犀草, 海葡萄, 鸡冠藻海带及柠檬

或

香煎法式鹅肝

Pan Seared French Foie Gras

烤布里欧修面包, 意大利黑醋膏及草莓酱

汤

沙巴南瓜汤

Sabah Pumpkin Soup

金纳鲁菲达芝士及烤杏仁

主食

香煎澳大利亚安格斯牛肋眼

Grilled Australian Angus Beef Rib Eye

马铃薯泥, 丹南谷蔬菜及松露小牛浓汁

添加50克鹅肝 (RM60)

或

杏仁香草黑鳕鱼

Almond Herb Crusted Black Cod Fish

四季豆, 番茄及番红花酱

添加50克沙巴琵琶虾 (RM60)

甜品

黑巧克力熔岩蛋糕


Dark Chocolate Moelleux

覆盆子酱, 香草粉, 香草冰淇淋及蜂窝瓦片

 酒  乳  蛋  麸  坚  海  素

 我们的作物及餐点都取之自然, 并精心挑选本地最好及最符合道德采购的原料

所有费用已包括6%的政府税

 使用香格里拉积分兑换