



그릴 미트 플래터   

Grilled Meat Platter

와규 비프 꼬치, 앵거스 비프 립아이, 앵거스 비프 안심, 양 갈비, 닭다리, 헝가리 소시지 & 푸아그라 슬라이더

송로버섯 소스 & 클래식 코론 소스, 숯불 살사 옥수수 구이, 야채 구이, 고구마 튀김과 함께 제공됩니다

460 1500


그릴 해산물 플래터    

Grilled Seafood Platter

민물 새우, 사바 랍스터, 홋카이도 가리비, 농어, 청홍합, 꿀뚜기 & 황지느러미 참치


살사 베르데 & 토마토 레몬 버레 블랑, 숯불 살사 옥수수 구이, 믹스 그린 샐러드, 고구마 튀김과 함께 제공됩니다

460 1500

 준비시간은 30분입니다

 술 함유제품  달걀  글루텐  견과류  해산물  채소

제시된 모든 요금은 6%의 정부 세금을 포함합니다

 상그릴라 서클 포인트로 결제하세요

앙트레

RM



가든 프레쉬 샐러드 🍴🌿

Garden Fresh Salad

숯불에 구운 콜리플라워 수비드, 아스파라거스, 무화과, 페스토 소스, 피클 양파, 양송이 버섯, 토마토 콩피 및 그라나 파다노 치즈

35

120

오세아노 그린 샐러드 🍴🌿

Oceano Green Salad

오렌지, 당근, 절인 호박, 호박씨, 건무화과 & 시트러스 비네그레이트 드레싱

32

110

모짜렐라 🍴🌿

Mozzarella

그린 샐러드, 방울 토마토 살사, 바질 페스토

45

150

참치 🍴🌿

Blackened Maguro Tuna

디종 머스터드, 레몬 뷰레 블랑, 아시안 슬로 샐러드

60

200

꼰뚜기 구이 🍴🌿

Grilled Baby Squid

아보카도 살사, 레몬, 말린 토마토, 이탈리아 보카르가

60

190

프랑스 푸아그라 구이 🍴🌿

Pan Seared French Foie Gras

브리오슈 구이, 발사믹 식초, 딸기잼

62

210

홋카이도 가리비 구이 🍴🌿

Seared Hokkaido Scallop

훈제 청어 캐비어, 송로버섯 풋콩 퓨레, 어린잎 채소

92

300

랍스터 샐러드 🍴🌿

Lobster Salad

회향, 그린 샐러드, 말린 토마토, 무 피클, 프렌치 드레싱

108

360

일본 하리마 굴 🍴🌿

Japanese Harima Oyster

클래식 미니오네트, 바다포도, 토사카 미역, 레몬

2개

68

230

6개

163

540

수프

토마토 & 병아리콩 수프 🍴🌿

Tomato & Chickpea Soup

다진 채소, 시금치

45

150

진한 버섯 수프 🍴🌿

Potage Mushroom

캐러멜라이즈 호두, 송로버섯 마늘빵

58

190

시푸드 차우더 🍴🌿

Seafood Chowder

크리미한 백포도주 육수에 야채와 어우러져 있는 부드러운 새우, 생선, 가리비, 오징어

62

200

🍷 술 🌿 유기제품 🍷 달걀 🍷 글루텐 🍷 견과류 🐟 해산물 🍄 채소

🌿 우리의 농산물과 요리는 자연에 뿌리를 두고 있으며, 현지에서 윤리적으로 최고의 재료를 사용합니다.

제시된 모든 요금은 6%의 정부 세금을 포함합니다

🍷 상그릴라 서울 포인트로 결제하세요

메인 코스

RM



클래식 비프 웰링턴*

Classic Beef Wellington

퍼프 페이스트리 안의 앵거스 비프 안심구이, 캐러멜라이즈 양파, 버섯 듀셀, 푸아그라, 송로버섯 소스

162

530

호주 앵거스 비프 볼살 찜

Braised Australian Angus Beef Cheek

으깬 감자, 데논 계곡 채소, 로즈마리 레드 와인 소스

125

410

연어 웰링턴*

Salmon Wellington

퍼프 페이스트리 안의 훈제 연어, 크림 시금치, 머스타드 램, 레몬 뷰레 블랑 소스

103

340

파스타

랍스터 링귀니

Linguini Lobster

조개 토마토 소스, 말린 토마토, 마늘, 칠리 오일

188

620

새우 스파게티

Spaghetti Prawn

구운 강새우, 바질, 칠리 플레이크, 마늘, 엑스트라 버진 올리브오일

110

360

조개 페투치니

Fettucini Clam

샤프란, 방울 토마토, 완두콩, 아티초크, 크림이 뷰레 블랑

105

350

캐비어 스파게티

Spaghetti Caviar

파마산 갈릭 소스, 아스파라거스, 말린 토마토, 훈제 청어 캐비어

85

280

리조토

오징어 먹물 리조토

Squid Ink Risotto

꿀뚜기 구이, 말린 토마토, 이탈리아인 보타르가

88

290

아스파라거스 리조토

Asparagus Risotto

발효 레몬, 아스파라거스 구이, 말린 토마토, 그라나 파다노

79

260

*준비시간은 30분입니다

술 함유제품 달걀 글루텐 견과류 해산물 채소

제시된 모든 요금은 6%의 정부 세금을 포함합니다

상그릴라 서클 포인트로 결제하세요

벽돌 오븐 요리*

2인분

RM



통닭 
(600gm-700gm)

Whole Spring Chicken

아기 감자, 뿌리 채소, 풋강낭콩, 브라운 치킨 소스

148

490

농어 카르토치오 
(900gm-1kg)

Whole Seabass Cartoccio

허브, 레몬, 케이퍼, 방울 토마토, 소비뇽 블랑

219

750

랍스터 테르미도르 
(600gm-700gm)

Whole Lobster Thermidor

샐러드 볼, 뿌리 채소 구이와 함께 제공됩니다

460

1500

호주산 와규 소고기 토마호크 
(1.2kg)

Grilled Australian Wagyu Beef Tomahawk

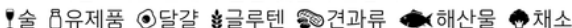





양송이 버섯 구이, 후추 소스

880

2870


 준비시간은 45분입니다

*요리사는 3시간 전에 주문할 것을 추천합니다.

 술 함유제품  달걀  글루텐  견과류  해산물  채소




 우리의 농산물과 요리는 자연에 뿌리를 두고 있으며, 현지에서 윤리적으로 최고의 재료를 사용합니다.










제시된 모든 요금은 6%의 정부 세금을 포함합니다

 상그릴라 서클 포인트로 결제하세요







숯불구이 육류

	RM	
닭 가슴살    Chicken Breast (200gm) 허브 크러스트 감자, 프렌치 빈, 양파 어니언 튀김 및 브라운 치킨 육즙	88	290
그릴에 구운 아그네이 이베리코 스페인 램 랙   Grilled Agnei Iberico Spanish Rack of Lamb 아스파라거스, 트러플 완두콩 퓨레, 감자 그라탕, 민트 소스	280	920
호주산 그레인피드 앵거스 비프 텐더로인   Australian Grain Fed Angus Beef Tenderloin (180gm) 매쉬 포테이토, 테놈 밸리 채소 및 트러플 비프 육즙	225	740
호주산 그레인피드 앵거스 비프 립아이   Australian Grain Fed Angus Beef Rib Eye (300gm) 화이트 머쉬룸 볶음, 카페 드 파리스 버터 & 송아지고기 육즙으로 만든 소스	259	850
호주산 와규 비프 립아이 MB9   Australian Wagyu MB9 Beef Rib Eye (300gm) 브로컬리, 방울 토마토, 카페 드 파리스 버터 & 블랙 페퍼로 만든 소스	428	1400








사이드 디쉬	20	70
으깬 감자 <i>Mashed Potato</i>    로즈마리 로스트 베이비 포테이토 <i>Rosemary Roasted Baby Potato</i>  그릴 테놈 밸리 채소 <i>Grilled Tenom Valley Vegetable</i>   허브 크러스트 감자 <i>Herb Crushed Potato</i>   고구마 튀김 <i>Sweet Potato Fries</i>   감자튀김 <i>French Fries</i>   자스민 쌀밥 <i>Jasmine Steamed Rice</i> 		







 술  유제품  달걀  글루텐  견과류  해산물  채소
 우리의 농산품과 요리는 자연에 뿌리를 두고 있으며, 현지에서 윤리적으로 최고의 재료를 사용합니다.
 제시된 모든 요금은 6%의 정부 세금을 포함합니다.
 상그릴라 서클 포인트로 결제하세요

숯불구이 해산물

	RM	
황다랑어 스테이크  Yellow Fin Tuna Steak (200gm) 허브 크러스트 감자, 토마토 & 케이퍼 살사 소스	100	330
옐로우테일 퓨실리어 피쉬 하프 필렛  Yellow Tail Fusilier Fish Half Fillet (200gm) 펜넬 콩피 리조또, 아보카도 살사	105	350
노르웨이 연어  Norwegian Salmon (200gm) 아티초크 보리 리조또, 브로콜리, 레몬 뷔레 블랑	109	360
사바 바라문디  Native Sabah Barramundi (200gm) 채소 스투, X.O 버터 소스	115	380
사바 플라워 랍스타  Sabah Flower Lobster (200gm) 그릴 테놈 밸리 채소, 레몬 웨지, 레몬 뷔레 블랑	205	670


사이드 디쉬

으깬 감자 <i>Mashed Potato</i>  로즈마리 로스트 베이비 포테이토 <i>Rosemary Roasted Baby Potato</i>  그릴 테놈 밸리 채소 <i>Grilled Tenom Valley Vegetable</i>  허브 크러스트 감자 <i>Herb Crushed Potato</i>  고구마 튀김 <i>Sweet Potato Fries</i>  감자튀김 <i>French Fries</i>  자스민 쌀밥 <i>Jasmine Steamed Rice</i> 	20	70
--	----	----

 유제품
  달걀
  글루텐
  견과류
  해산물
  채소

 우리의 농산물과 요리는 자연에 뿌리를 두고 있으며, 현지에서 윤리적으로 최고의 재료를 사용합니다.

제시된 모든 요금은 6%의 정부 세금을 포함합니다

 상그릴라 서클 포인트로 결제하세요

디저트

RM



사바 계절 과일 플래터 🌿
Seasonal Sabah Fruit Platter

32

110

오늘의 아이스크림 및 샤베트 🍦
Selection of Ice Cream and Sorbet of the day
선택 가능한 항목은 서비스 담당자에게 확인 가능합니다

38

130

초콜릿 타르트 🍫🍰
Chocolate Tart
머랭, 벌집 사탕, 오렌지 응유


48

160

캐러멜라이즈 배 🍌🍰
Caramelize Pear
시나몬 크럼블, 스위스 머랭, 카모마일 젤, 요거트 샤베트

48

160

 초콜릿 라바 🍫🍰
Chocolate Lava
누텔라, 라즈베리 응유, 크럼블, 패션 프루트 샤베트

52

170

멜론 볼 🍉🍰
Cantaloupe Melon Ball
레드 와인 시럽, 시나몬 튜일, 바닐라 아이스크림

55

180

사바 치즈 플래터 2인 🧀🍰
Local Cheese Platter for 2
브리, 까망베르, 체다, 페타 & 소프트 모짜렐라 치즈와 함께 크래커, 신선한 베리, 신선한 무화과, 드라이 구아바, 캔디드 피칸 너트, 사바 파인애플 민트 잼

92


300

 준비시간은 15분입니다

🍷 술 🥛 유제품 🍌 달걀 🍌 글루텐 🍌 견과류 🐟 해산물 🌿 채소

🌿 우리의 농산물과 요리는 자연에 뿌리를 두고 있으며, 현지에서 윤리적으로 최고의 재료를 사용합니다.

제시된 모든 요금은 6%의 정부 세금을 포함합니다

 Shangri-La 서클 포인트로 결제하세요

오세아노 시즌 메뉴

RM268 Per Pax | 880

코스 요리

셰프의 오늘의 요리



앙트레

일본 하리마 굴 

Japanese Harima Oyster

클래식 마니오네트, 바다포도, 토사카 미역, 레몬

또는

프랑스 푸아그라 구이  

Pan Seared French Foie Gras

브리오슈 구이, 발사믹 식초, 딸기잼

수프

사바 호박 수프  

Sabah Pumpkin Soup

키나루트 페타 치즈, 구운 아몬드

메인 코스

호주산 앵거스 비프 립 아이  

Grilled Australian Angus Beef Rib Eye

으깬 감자, 테놈 계곡 채소, 트러플 소스

(프랑스 푸아그라 50gm 추가 60링깃)

또는

아몬드 허브가 올라간 은대구  

Almond Herb Crusted Black Cod Fish

팟강낭콩, 토마토, 샤프란 소스








(슬리퍼 랍스터 50gm 추가 60링깃)

디저트

다크 초콜릿 라바 케이크  


Dark Chocolate Moelleux

라즈베리 쿨리스, 바닐라 크림, 바닐라 아이스크림, 벌집 쿠키

 술  유제품  달걀  글루텐  견과류  해산물  채소

 우리의 농산물과 요리는 자연에 뿌리를 두고 있으며, 현지에서 윤리적으로 최고의 재료를 사용합니다.

제시된 모든 요금은 6%의 정부 세금을 포함합니다

 상그릴라 서클 포인트로 결제하세요