

사바 해산물 Sabah Seafood

The Eighth Recommendation

사바 참바리 Sabah Coral Grouper

RM 38 @ 120 / 100gm

- 특제 간장 소스 Superior Soya Sauce
- 매운 콩 페이스트 & 검은콩 소스 Spicy Bean Paste & Black Bean Sauce
- 수제 간장 소스와 마늘 향을 입힌 튀김 Crispy Fried with Homemade Soya Sauce & Fragrant Garlic
- 강황, 타마린드, 고추, 토마토, 레몬그라스가 들어간 아삼 소스 Asam Sauce with Turmeric, Tamarind, Chili, Tomato & Lemon Grass



사이드 요리 Small Plate



마라 피단과 알록달록한 피망 Mala Century Egg with Rainbow Capsicum RM 42 @ 140



유기농 목이버섯과 바쿠 샐러드 Paku Salad with Organic Black Fungus RM 42 @ 140



사천 후추 소스를 곁들인 차가운 오크라 Chilled Okra with Sichuan Pepper Sauce RM 42 @ 140



와사비 아이올리를 곁들인 바삭한 두부 껍질 해산물 롤 Crispy Fried Bean Curd Skin Seafood Roll with Wasabi Aioli RM 42 @ 140

수프 Soup



생선 부레 닭고기 수프 Double Boiled Fish Maw Coconut Chicken Soup RM 42 @ 140



게살과 생선 부레 조림 & 말린 가리비 육수 Braised Crab Meat & Fish Maw, Dried Scallop Broth with Prawn Roe RM 42 @ 140

해산물 Seafood



절인 야채를 곁들인 사천 생선 요리 Sichuan Fish Fillet with Pickled Vegetable RM 118 @ 380

육류 Meat



차로 훈제된 오리 Tea Smoked Duck RM 98 @ 310



사천 매운 치킨 Crispy Chicken with Sichuan Pepper RM 78 @ 250



아스파라거스와 함께 볶은 호주산 와규 소고기 Wok Fried Australian Wagyu Beef with Green Asparagus RM 168 @ 540



XO소스 사바 해산물 볶음 Wok Fried Sabah Seafood with XO Sauce RM 178 @ 560

채소 Vegetable



암링안의 볶은 모듬 야채 Wok Fried Vegetables with Mushroom served in Yam Ring RM 88 @ 280



마늘이 곁들여진 사바 계절 야채 볶음 Stir Fried Seasonal Sabah Vegetable with Garlic RM 48 @ 160



겨자잎과 함께 바삭한 팽이버섯이 얹은 튀긴 두부 요리 Fried Bean Curd with Preserved Mustard Greens topped with Crispy Enoki Mushroom RM 58 @ 190

밥과 면 Rice & Noodle



소고기 슬라이스와 함께 볶은 쌀국수 Stir Fried Rice Noodles with Sliced Beef RM 58 @ 190



4가지 보물이 담긴 해산물, 특제 전복 Fried Rice with Four Treasures Diced Seafood, Abalone RM 80 @ 260

디저트 Dessert



코코넛 구기자 젤리 Coconut Osmanthus Goji Berry Jelly RM 30 @ 100



야자당이 곁들여진 수제 두부 푸딩 Homemade Soya Bean Curd Pudding with Gula Melaka RM 30 @ 100



게 Crab RM 20 @ 70 / 100gm

- 캠홍 Kam Heong
- 매콤한 마늘 파와 Poached ginger scallion
- 칠리 Chili



사바 랍스터 Sabah Lobster RM 68 @ 220 / 100gm

- 쪽파, 생강, 특제 육수와 함께 워드로 볶음 Wok Fried with Spring Onion, Ginger & Superior Broth
- 당면, 다진마늘과 함께 찜 Steamed with Glass Noodle with Minced Garlic
- 마늘 후레이크, 고추, 쪽파와 함께 볶음 Fried with Crispy Garlic, Chili & Spring Onion



조개 Clam RM 12 @ 40 / 100gm

- 특제 육수 Superior Broth
- 진저와 파로 볶은 요리 Wok Fried with Ginger & Scallion
- 캠홍 Kam Heong



새우 Prawn RM 20 @ 70 / 100gm

- 매콤한 마늘 파와 데침 Poached with Spicy Garlic Scallion Dip
- 강황, 타마린드, 고추, 토마토, 레몬그라스가 들어간 아삼 소스 Asam Sauce with Turmeric, Tamarind, Chili, Tomato & Lemongrass
- 드라이 버터 Dry Butter

- Alcohol 술
- Dairy 유제품
- Egg 달걀
- Gluten 글루텐
- Nuts 견과류
- Seafood 해산물
- Vegetarian 채소

Pay directly with Shangri-La Circle points at the outlet cashier counter
샹그릴라 서클 포인트로 결제하세요

All prices are in Ringgit Malaysia and inclusive of 6% government tax
제시된 모든 요금은 6%의 정부 세금을 포함합니다

- 추가 Add on
- 밥 Steamed Rice RM 5 @ 20
 - XO 소스 XO Sauce RM 8 @ 30
 - 간식 Tidbits RM 5 @ 20
- Muruku | Coconut Cookies | Spiral Biscuit

디에이트 휘귀 세트 메뉴

Hotpot Set

핫팟 추가 메뉴

Hotpot Add-on



락사
Laksa



마라
Mala Spicy



코코넛 닭고기
Chicken Coconut



비타민C 토마토
Vitamin C Tomato

프리미엄 PREMIUM RM288 (920 Per Pax (Min. 2 pax))

해산물 Seafood
사바 랍스터, 홋카이도 가리비, 새우, 사바 참바리, 게, 조개, 수제 새우 페이스트.
Sabah lobster, Hokkaido scallop, prawn, Sabah coral grouper, crab, clam and homemade prawn paste.

육류 Meat
호주산 와규 소고기, 호주산 양고기, 양념된 순살 닭다리
Australian Wagyu beef, Australian lamb and marinated boneless chicken thigh.

클래식 CLASSIC RM188 (600 Per Pax (Min. 2 pax))

해산물 Seafood
새우, 호주산 가리비, 게, 생선 필렛, 수제 새우 페이스트
Prawn, Australian scallop, crab, fish fillet and homemade prawn paste.

육류 Meat
호주산 소고기 등심, 양념된 순살 닭다리
Australian beef striploin and marinated boneless chicken thigh.

Our produce and cuisine are rooted in Nature, featuring the finest locally and ethically-sourced ingredients. 우리의 농산물과 요리는 자연에 뿌리를 두고 있으며, 현지에서 윤리적으로 최고의 재료를 사용합니다.

수프 (2가지맛 선택) Soup (Pick 2)

오늘의 에피타이저 Chef's appetizer selection of the day

용타오푸 Yong Tau Fu
수제 닭고기 소로 속을 채운 야채
Vegetable stuffing with homemade chicken filling.

채소 Vegetables
양배추, 로메인 상추, 팽이버섯, 표고버섯, 옥수수, 토마토, 마, 호박, 두부, 당면, 우동면, 빈커드롤, 계란
Napa cabbage, round cabbage, romaine lettuce, enoki & shiitake mushroom, sweet corn, tomato, yam, pumpkin, tofu, glass noodle, udon noodle, 3 second bean curd roll and egg.

오늘의 디저트 Chef's dessert of the day

해산물 Seafood



RM68 220 / 150gm

사바 참바리
Sabah Coral Grouper Fish Fillet



RM68 220 / 100gm

사바 랍스터 꼬리
Sabah Slipper Lobster Tail



RM88 280 / 150gm

홋카이도 가리비
Hokkaido Scallop



RM58 190 / 150gm

호주 가리비
Australian Scallop



RM38 120 / 80gm

생선 부레
Fish Maw



RM28 90 / 120gm

오징어
Squid



RM38 120 / 150gm

수제 새우 페이스트
Homemade Prawn Paste



RM298 950

모듬 해산물
Seafood Platter

육류 From the Butcher



RM28 90 / 200gm

양념된 순살 닭다리
Marinated Boneless Chicken Thigh



RM68 220 / 200gm

호주산 소고기 등심
Australian Beef Striploin



RM198 630 / 200gm

호주산 와규 소고기
Australian Wagyu Beef



RM48 160 / 200gm

호주 순살 양고기
Australian Boneless Lamb



RM48 160 / 200gm

매운 양념 순살 양고기
Marinated Spicy Boneless Lamb



RM28 90 / 200gm

홈메이드 닭과 버섯 페이스트
Homemade Chicken & Mushroom Paste



RM48 160 / 8pcs

용타오푸
Yong Tao Fu

채소 Vegetables

	RM	(90)
등근 양배추 Round Cabbage	8	30
시금치 Spinach	8	30
옥수수 Sweet Corn	8	30
호박 Pumpkin	8	30
목이버섯 Black Fungus	8	30
로메인 양상추 Romaine Lettuce	12	40
중국 약 Chinese Yam	12	40
새송이버섯 King Oyster	12	40
표고버섯 Shiitake Mushroom	12	40
골든 팽이버섯 Golden Enoki	18	60
모듬 버섯 Assorted Mushroom	18	60

콩 & 누들 Soybeans & noodles

	RM	(90)
튀긴 유부 롤 Fried Bean Curd Roll	12	40
홈메이드 유부 스킨	12	40
Homemade Fried Bean Curd Skin	12	40
연두부 Silken Bean curd	12	40
프로즌 유부 Frozen Bean Curd	12	40
글라스 누들 Glass Noodle	8	30
우동 Udon Noodle	8	30

