



디에이트훠궈세트메뉴 Hotpot Sets

프리미엄 PREMIUM SET

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 SET

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.

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







Hotpot Sets 디에이트훠궈세트메뉴

Soup (Pick 2) 수프 (2가지맛 선택)



고코넛 닭고기 Chicken Coconut



비타민C 토마토 Vitamin C Tomato



라사 Laksa



마라 Mala Spicy













핫팟추가메뉴 Hotpot Add-On

해산물 Seafood



홋카이도 가리비 Hokkaido Scallop RM88 @280 / 150gm



사바 랍스터 꼬리 Sabah Slipper Lobster Tail RM68 @220 / 100gm



사바 참바리 Sabah Coral Grouper Fish Fillet RM68 @220 / 150gm



수제 새우 페이스트 Homemade Prawn Paste RM38 @120 / 150gm



오징어 Squid RM28 @190 / 120gm



생선 부레 Fish Maw RM38@ 120 / 80gm



호주 가리비 Australian Scallop RM58 @190 / 150gm



모듬 해산물 Seafood Platter RM298 @950





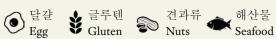














Hotpot Add-On 핫팟추가메뉴

From the Butcher 육류



호주 순살 양고기 Australian Boneless Lamb RM48 @160 / 200gm



호주산 소고기 등심 Australian Beef Striploin RM68 @220 / 200gm



호주산 와규 소고기 Australian Wagyu Beef RM198 @630 / 200gm



매운 양념 순살 양고기 Marinated Spicy Boneless Lamb RM48 @160 / 200gm



홈메이드 닭과 버섯 페이스트 Homemade Chicken & Mushroom Paste RM28 @90 / 200gm



용타오푸 Yong Tao Fu RM48 @160 / 8pcs





양념된 순살 닭다리 Marinated Boneless Chicken Thigh RM28 @90 / 200gm











견과류





Vegetarian

제시된 모든 요금은 6%의 정부 세금을 포함합니다. All rates quoted are inclusive of 6% government ◈ 샹그릴라 서클 포인트로 결제하세요 Pay with Shangri-La circle points.

핫팟추가메뉴 Hotpot Add-On

채소 Vegetables

	RM	€
둥근 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 양 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

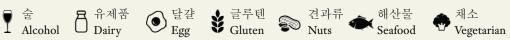
	RM	\otimes
튀긴 유부 롤 Fried Bean Curd Roll	12	40
홈메이드 유부 스킨 Homemade Fried Bean Curd Skin	12	40
연두부 Silken Bean Curd	12	40
프로즌 유부 Frozen Bean Curd	12	40
글라스 누들 Glass Noodle	8	30
우동 Udon Noodle	8	30











Chef's Recommendations 세프추천



소스와 어린 망고를 곁들인 튀긴 그루퍼 필레

Deep-Fried Grouper Fillet with Nyonya Sauce & Young Mango

RM118 @380



웍에서 볶은 사차 소스 양고기 Wok-Fried Lamb in Sa Cha Sauce RM88 ⊗280



황금 솔티드 에그 소스를 곁들인 바삭한 오징어 Crispy Squid with Golden Salted Egg Yolk

RM78 **②250**

로 Alcohol B 유제품 Dairy 달걀 불글루텐 중 전과류 Nuts Seafood Vegetarian 제시된 모든 요금은 6%의 정부 세금을 포함합니다. All rates quoted are inclusive of 6% gove

◈ 샹그릴라 서클 포인트로 결제하세요 Pay with Shangri-La circle points.

셰프추천 Chef's Recommendations



탕수 치킨 Sweet & Sour Chicken RM78 ⊗250



해산물 달걀 소스를 곁들인 웍 볶음 쌀국수 Wok-Fried Rice Noodles with Seafood & Egg Gravy RM77 ⊗250



쓰촨 스타일의 매운 해산물 수프 Sichuan-Style Hot & Sour Seafood Soup RM42 ⊗140



흰목이 버섯과 구기자를 곁들인 중탕 복숭아 수지 Chilled Double-Boiled Peach Gum with White Fungus & Goji Berries RM30 ⊗100



À la carte 아라카르트

Sabah Seafood 사바 해산물











RM 38 令120 / 100gm Sabah Coral Grouper 사바 참바리

🛊 🗪 Superior Soya Sauce 특제 간장 소스

♣ Spicy Bean Paste & Black Bean Sauce 매운 콩 페이스트 & 검은콩 소스
 ● ★ Crispy Fried with Homemade Soya Sauce & Fragrant Garlic
 수제 간장 소스와 마늘 향을 입힌 튀김

★ Asam Sauce with Turmeric, Tamarind, Chili, Tomato & Lemon Grass
강황, 타마린드, 고추, 토마토, 레몬그라스가 들어간 아삼 소스

Wok Fried with Spring Onion, Ginger & Superior Broth
 쪽파, 생강, 특제 육수와 함께 웍으로 볶음
 ★ Steamed with Glass Noodle with Minced Garlic 당면, 다진마늘과 함께 찜

\$ ★ Steamed with Glass Noothe with Miliced Garlic & 인, 의원기월의 급개급

\$ ★ Fried with Crispy Garlic, Chili & Spring Onion

마늘 후레이크, 고추, 쪽파와 함께 볶음



🐞 🗪 Kam Heong 캄흥

🛊 🗪 Poached Ginger Scallion 매콤한 마늘 파와

♦ ◆ Chili 칠리

RM 12 令 40 / 100gm Clam 조기

🛊 🐟 Wok Fried with Ginger & Scallion 진저와 파로 볶은 요리

🖠 🗪 Kam Heong 캄흥

RM20 令 70 / 100gm Prawn 사 수

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

☐ 술 Alcohol B Alcohol Dairy 달걀 \$ 글루텐 Nuts Alcohol Pairy Egg \$ Gluten Nuts Capacitan Nuts Seafood Vegetarian

아라카르트 À la carte

해산물 Seafood

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

XO소스 사바 해산물 볶음 ⊙▮◆ Wok Fried Sabah Seafood with XO Sauce

RM 174 📀 560

육류 Meat

차로 훈제된 오리 Tea Smoked Duck ₺ RM 98 😂 310

사천 매운 치킨 Crispy Chicken with Sichuan Pepper ●# RM 78 \Leftrightarrow 250

아스파라거스와 함께 볶은 호주산 와규 소고기 ** Wok Fried Australian Wagyu Beef with Green Asparagus

















À la carte 아라카르트

Rice & Noodle 밥과 면

◎ ▮ ◆ 소고기 슬라이스와 함께 볶은 쌀국수 Stir Fried Rice Noodles with Sliced Beef RM 58 \Leftrightarrow 190

◎ ★ 4가지 보물이 담긴 해산물, 특제 전복 Fried Rice with Four Treasures Diced Seafood, Abalone RM 80 *⇔* 260





Vegetable 채소

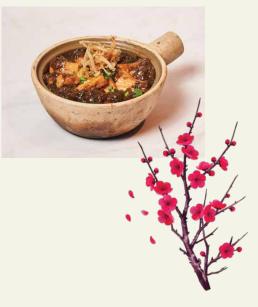
★ 얌링안의 볶은 모둠 야채 Wok Fried Vegetables with Mushroom served in Yam Ring **RM 88** ≈ 280

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

緣 겨자잎과 함께 바삭한 팽이버 섯이 얹은 튀긴 두부 요리 Fried Bean Curd with Preserved Mustard Greens topped with Crispy Enoki Mushroom RM 58

















아라카르트 À la carte

宁亚 Soup

생선 부레 닭고기 수프 ▮◆ Double Boiled Fish Maw Coconut Chicken Soup RM 42 \Leftrightarrow 140

게살과 생선 부레 조림 & 말린 가리비 육수 ⊙ ▮ ◆ Braised Crab Meat & Fish Maw, Dried Scallop Broth with Prawn Roe RM 42 \Leftrightarrow 140





디저트 Dessert

코코넛 구기자 젤리 Coconut Osmanthus Goji Berry Jelly RM 30 \Leftrightarrow 100

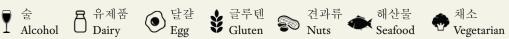
야자당이 곁들여진 수제 두부 푸딩 Homemade Soya Bean Curd Pudding with Gula Melaka RM 30 \Leftrightarrow 100











À la carte 아라카르트

Small Plate 사이드 요리

● 바라 피단과 알록달록한 피망 Mala Century Egg with Rainbow Capsicum RM 42 \Leftrightarrow 140

緣 유기농 목이버섯과 바쿠 샐러드 Paku Salad with Organic Black Fungus RM 42 \Leftrightarrow 140

緣 사천 후추 소스를 곁들인 차가운 오크라 Chilled Okra with Sichuan Pepper Sauce RM 42 \Leftrightarrow 140

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





달걀 불글루텐 Cluten 연과류 Muts Seafood









