

In-Room Dining Menu

客房用餐菜单 룸 서비스 메뉴

(C) Celery 芹菜 셀러리	(G) Gluten 面筋 글루텐	(S) Shellfish 贝类 조개류	(E) Egg 蛋类 계란
(F) Fish 鱼类 생선	(A) Alcohol 酒精 알코올	(D) Dairy 乳制品 유제품	(M) Mustard 芥末 머스터드
(N) Nuts 坚果 견과류	(SE) Sesame 芝麻 참깨	(SO) Soya 大豆 대두	(RIN) Rooted in Nature 源于自然 자연에 뿌리를 두다

Please advise your server if you have any allergies*
如果您有任何过敏情况, 请告知服务员
음식 및 음료와 관련하여

Please approach us if you have any special dietary requirements in relation to food or drink.
Shangri-La Circle Points suggested in the menu are estimates and may fluctuate according to the daily rate.
All prices quoted are inclusive of 10% service charge and prevailing government tax (SST).

如果您对食物或饮料有任何特殊饮食要求, 请与我们联系。
建议的贵宾金环会积分只是估算值, 会随当天的汇率波动。
以上价格已包括10%服务和政府税(SST)。

특별한 식이 요법이 있으신 경우 문의해 주시기바랍니다.
메뉴에 제시된 상그릴라 서클 포인트는
추정치이며 일일 환율에 따라 변동될 수 있습니다.
모든 가격에는 10%의 서비스 요금과 6%의 부가가치세가 포함되어 있습니다.





Breakfast Menu | 早餐菜单 | 조식 메뉴

Available 6:00 a.m. – 11:00 a.m. | 早上6点至早上11点 | 오전 6:00 – 11:00 주 가능

Room Service is available 24 hours a day. Please touch 5 to place your orders.

客房服务全天24小时提供服务。欲下订单，请点击5号。

룸서비스는 24시간 이용 가능합니다. 주문하실려면 1번을 터치하세요.



1 OUR HEALTHY BREAKFAST 62 | 233

健康生活早餐 우리의 건강한 아침식사

- Choice of Freshly Squeezed Fruit Juice
各种鲜榨果汁 갓 짜낸 과일 주스 선택
Orange, Watermelon, Apple, Papaya, Pineapple or Carrot
甜橙, 西瓜, 苹果, 木瓜, 菠萝或胡萝卜
오렌지, 수박, 사과, 파파야, 파인애플, 또는 당근
Or 或 또는
- Banana Strawberry Shake 香蕉草莓奶昔 바나나딸기셰이크
(D) (E)
- Seasonal Fresh Fruit Platter 鲜果盘 제철 신선한 과일 플래터
A platter of Fresh Local Fruits
各式本地水果 신선한 지역 과일 플래터
- Homemade Bircher Muesli 健康什锦麦片 수제버거뮤즐리
Served with Sliced Fresh Bananas
配新鲜香蕉片 신선한 바나나 슬라이스와 함께 제공됩니다 (D) (N)
Or 或 또는
- Homemade Granola with Dried Fruits (D) (N)
手工干果麦片 수제 그라놀라와 건조 과일
Served with Low Fat Milk
配低脂牛奶 저지방 우유와 함께 제공됩니다
- Freshly Baked Pastries which includes: (D) (G) (E) (N)
烘烤类: 갓 구운 페이스트리 포함:
Blueberry Muffins, Rye Rolls, Multigrain Rolls,
Whole-wheat Toast with Butter and Honey
各式现烤点心包括蓝莓松饼, 黑麦卷, 杂粮面包卷
烤全麦面包片配奶油和蜂蜜
블루베리 머핀, 호밀 롤, 멀티그레인 롤, 버터와 꿀을 곁들인 통밀 토스트
- Two Poached Eggs on Whole-wheat Bread,
Grilled Tomatoes and Mushrooms (E) (G) (D)
两个水煮蛋, 全麦面包, 烤番茄和蘑菇
통밀 빵 위에 포치드 에그, 구운 토마토와 버섯
- Choice of Beverage 饮料选择 음료 선택
Freshly Brewed Coffee, Decaffeinated Coffee,
Jasmine Tea, Chrysanthemum Tea, Green Tea,
Earl Grey or Hot Chocolate
现烘焙咖啡, 无咖啡因咖啡, 茉莉花茶, 菊花,
绿茶, 伯爵茶或热巧克力
갓 내린 커피, 디카페인 커피, 자스민 차, 국화 차, 녹차,
얼그레이, 또는 핫 초콜릿 (D)

2 CHINESE BREAKFAST 62 | 233

中式早餐 중국식 아침식사

- Choice of Freshly Squeezed Fruit Juice
Orange, Watermelon, Apple, Papaya, Pineapple or Carrot
各种鲜榨果汁
甜橙, 西瓜, 苹果, 木瓜, 菠萝或胡萝卜
갓 짜낸 과일 주스 선택: 오렌지, 수박, 사과, 파파야, 파인애플 또는 당근
- Seasonal Fresh Fruit Platter 鲜果盘 제철 신선한 과일 플래터
A platter of Fresh Local Fruits
各式本地水果 신선한 지역 과일 플래터

- Plain, Chicken or Seafood Congee (S) (E) (SE) (SO) (F) (N)
Served with Traditional Condiments
白粥, 鸡粥, 或海鲜粥 配传统调味品
백미, 치킨 또는 해산물 죽, 전통적인 반찬과 함께 제공됩니다
Or 或 또는
- Fried Egg Noodles with Chicken, Vegetables and Mushrooms
炒面配鸡, 蔬菜和蘑菇
치킨, 채소, 버섯을 곁들인 볶음 계란 국수
(E) (G) (SO)
Or 或 또는
- Steamed Dim Sum Basket with Soy Sauce and Chili Sauce
蒸点心与酱油和辣椒酱
간장과 고추 소스를 곁들인 찜 덤섬 바스켓
(SO) (E) (G) (SE) (S)
- Choice of Beverage 饮料选择 음료 선택
Freshly Brewed Coffee, Decaffeinated Coffee,
Jasmine Tea, Chrysanthemum Tea, Green Tea,
Earl Grey or Hot Chocolate
现烘焙咖啡, 无咖啡因咖啡, 茉莉花茶, 菊花,
绿茶, 伯爵茶或热巧克力
갓 내린 커피, 디카페인 커피, 자스민 차, 국화 차, 녹차,
얼그레이, 또는 핫 초콜릿 (D)



3 CONTINENTAL BREAKFAST 82 | 308

欧陆早餐 콘티넨탈 아침식사

- Choice of Freshly Squeezed Fruit Juice
Orange, Watermelon, Apple, Papaya, Pineapple or Carrot
各种鲜榨果汁
甜橙, 西瓜, 苹果, 木瓜, 菠萝或胡萝卜
갓 짜낸 과일 주스 선택: 오렌지, 수박, 사과, 파파야, 파인애플 또는 당근
- Seasonal Fresh Fruit Platter 鲜果盘 제철 신선한 과일 플래터
A platter of Fresh Local Fruits
各式本地水果 신선한 지역 과일 플래터
- Choose one of the following
您可任选-以下一种 다음 중 하나를 선택하세요
Pancakes, Waffles or French Toast served with
Maple Syrup, Fruit Salad and Cinnamon Sugar
薄煎饼, 华夫饼或法式吐司配枫糖浆, 水果沙拉, 肉桂糖
팬케이크, 와플 또는 프렌치 토스트 - 메이플 시럽, 과일 샐러드,
시나몬 슈가와 함께 제공됩니다 (E) (G) (D)
- Freshly Baked Pastries which includes: (D) (G) (E)
烘烤类: 갓 구운 페이스트리 포함:
Soft Rolls, Danish Pastries, Croissants, Muffins, and
Toasted White or Whole-wheat Bread served with
Butter and a Selection of Fruit Preserves and Honey
面包卷, 丹麦点心, 牛角面包, 松饼, 烤白面包或全
麦面包片配奶油, 果酱和蜂蜜
롤빵, 데니시 페이스트리, 크루아상, 머핀,
구운 흰빵 또는 통밀빵 - 버터, 잼, 꿀과 함께 제공됩니다
- Choice of Beverage 饮料选择 음료 선택
Freshly Brewed Coffee, Decaffeinated Coffee,
Jasmine Tea, Chrysanthemum Tea, Green Tea,
Earl Grey or Hot Chocolate
现烘焙咖啡, 无咖啡因咖啡, 茉莉花茶, 菊花,
绿茶, 伯爵茶或热巧克力
갓 내린 커피, 디카페인 커피, 자스민 차, 국화 차, 녹차,
얼그레이, 또는 핫 초콜릿 (D)

4 SABAHAN BREAKFAST 沙巴早餐

RM
82 | 308

- Choice of Freshly Squeezed Fruit Juice
Orange, Watermelon, Apple, Papaya, Pineapple or Carrot
各种鲜榨果汁
甜橙, 西瓜, 苹果, 木瓜, 菠萝或胡萝卜
갓 짜낸 과일 주스 선택: 오렌지, 수박, 사과, 파파야, 파인애플 또는 당근
- Seasonal Fresh Fruit Platter 鲜果盘 제철 신선한 과일 플래터
A platter of Fresh Local Fruits
各式本地水果 신선한 지역 과일 플래터
- Nasi Lemak 马来椰浆饭 나시막 (F) (S) (E)
Chicken Curry, Tamarind Prawns, Anchovy Sambal and Coconut Rice
咖喱鸡, 罗望子虾, 辣鲱鱼酱, 椰浆饭
치킨 커리, 타마린드 새우, 멸치 삼발, 코코넛 라이스
Or 或 또는
- Soto Ayam 梭多鸡汤米粉 소토 아얌 (E) (C)
Malay-spiced Chicken Soup served with Rice Vermicelli, Boiled Eggs, Bean Sprouts and Shredded Chicken
马来风味清鸡汤, 配米粉, 水煮蛋, 豆芽和鸡肉丝
말레이시아 향신료로 맛을 낸 닭고기 국물, 쌀국수, 삶은 계란, 콩나물, 찢어진 닭고기와 함께 제공됩니다
- Choice of Beverage 饮料选择 음료 선택
Freshly Brewed Coffee, Decaffeinated Coffee, Jasmine Tea, Chrysanthemum Tea, Green Tea, Earl Grey or Hot Chocolate
现烘焙咖啡, 无咖啡因咖啡, 茉莉花茶, 菊花, 绿茶, 伯爵茶或热巧克力
갓 내린 커피, 디카페인 커피, 자스민 차, 국화 차, 녹차, 얼그레이, 또는 핫 초콜릿 (D)

5 AMERICAN BREAKFAST 美式早餐

RM
92 | 345

- Choice of Freshly Squeezed Fruit Juice 各种鲜榨果汁
Orange, Watermelon, Apple, Papaya, Pineapple or Carrot
甜橙, 西瓜, 苹果, 木瓜, 菠萝或胡萝卜
- Seasonal Fresh Fruit Platter 鲜果盘
A platter of Fresh Local Fruits 各式本地水果
- Choose one of the following
您可任选-以下一种 다음 중 하나를 선택하세요
Pancakes, Waffles or French Toast served with Maple Syrup, Fruit Salad and Cinnamon Sugar
薄煎饼, 华夫饼或法式吐司配枫糖浆, 水果沙拉, 肉桂糖
팬케이크, 와플 또는 프렌치 토스트 - 메이플 시럽, 과일 샐러드, 시나몬 슈가와 함께 제공됩니다
- Cereal Choices: 谷物选择 시리얼 선택
Corn Flakes, Home-made Granola Mix, Coco Pops or Rice Krispies served with Hot or Cold Milk, Low Fat Milk, Soy Milk or Chocolate Milk
玉米片, 手工干果麦片, 可可米脆
配冷/热牛奶, 低脂牛奶, 豆浆或巧克力牛奶
콘플레이크, 수제 그라놀라 믹스, 코코팝스 또는 라이스 크리스피, 뜨겁거나 차가운 우유, 저지방 우유, 두유 또는 초콜릿 우유와 함께 제공됩니다 (D) (N)
- Freshly Baked Pastries which includes
烘烤类 갓 구운 페이스트리, 포함
Soft Rolls, Danish Pastries, Croissants, Muffins, and Toasted White or Whole-wheat Bread Served with Butter and a selection of Fruit Preserves and Honey
面包卷, 丹麦点心, 牛角面包, 松饼, 烤白面包或全麦面包片配奶油, 果酱和蜂蜜
롤빵, 데니시 페이스트리, 크루아상, 머핀, 구운 흰빵 또는 통밀빵 - 버터, 잼, 꿀과 함께 제공됩니다 (D) (E) (G)
- Choice of Meat: Turkey Slices, Turkey Streaky or Chicken Sausages
选择火腿肉, 火鸡肉或鸡肉香肠
고기 선택: 칠면조 슬라이스, 칠면조 스트리키 또는 치킨 소시지
- Two Eggs: Choose from Fried, Scrambled, Poached or Boiled served with Hash Brown, Grilled Tomatoes, Mushrooms and Green Asparagus
两颗鸡蛋, 煎, 炒, 水煮或白灼, 配马铃薯煎饼, 烤番茄, 蘑菇, 和青芦笋
두 개의 계란: 프라이드, 스크램블, 포치드 또는 삶은 계란 중에서 선택, 해시브라운, 구운 토마토, 버섯, 그린 아스파라거스와 함께 제공됩니다 (E) (D) (G)
- Choice of Beverage 饮料选择 음료 선택
Freshly Brewed Coffee, Decaffeinated Coffee, Jasmine Tea, Chrysanthemum Tea, Green Tea, Earl Grey or Hot Chocolate
现烘焙咖啡, 无咖啡因咖啡, 茉莉花茶, 菊花, 绿茶, 伯爵茶或热巧克力
갓 내린 커피, 디카페인 커피, 자스민 차, 국화 차, 녹차, 얼그레이, 또는 핫 초콜릿 (D)



6	 Fruit Juice 各种鲜榨果汁 과일 주스 Choice of Orange, Watermelon, Apple, Papaya, Pineapple or Carrot 甜橙, 西瓜, 苹果, 木瓜, 菠萝或胡萝卜 오렌지, 수박, 사과, 파파야, 파인애플 또는 당근 중에서 선택	38	143
7	Homemade Bircher Muesli 健康什锦麦片 홈메이드 비르허 뮤즐리 (D) (N) • Plain 清淡菜品 플레인 • Fruit Yoghurt 水果优格 과일 요거트 Served with Sliced Fresh Bananas and Grated Apples 配新鲜香蕉片和苹果泥 신선한 바나나 슬라이스와 같은 사과와 함께 제공됩니다	32	120
8	Corn Flakes, Homemade Granola Mix, Coco Pops and Rice Krispies (D) (N) Served with Hot or Cold Milk, Low Fat Milk, Soy Milk or Chocolate Milk 玉米片, 手工干果麦片, 可可米脆和卜卜米 配冷/热牛奶, 低脂牛奶, 豆浆或巧克力牛奶 콘플레이크, 홈메이드 그라놀라믹스, 코코팝, 라이스크리스피 따뜻한 또는 차가운 우유, 저지방 우유, 두유 또는 초콜릿 우유와 함께 제공됩니다	32	120
9	Hot Oatmeal Porridge 热燕麦粥 따뜻한 오트밀 죽 (D) (N) Served with Brown Sugar and Milk 配红糖和牛奶 갈색 설탕과 우유와 함께 제공됩니다	32	120
10	Freshly Baked Pastries that includes 烘烤类 갓 구운 페이스트리, 포함 : (D) (G) (E) Soft Rolls, Danish Pastries, Croissants, Muffins, and Toasted White or Whole-wheat Bread served with Butter and a selection of Fruit Preserves and Honey 面包卷, 丹麦点心, 牛角面包, 松饼, 烤白面包或, 全麦面包片配奶油, 果酱和蜂蜜 롤빵, 덴마크 페이스트리, 크루아상, 머핀, 구운 흰빵 또는 통밀빵 - 버터, 잼, 꿀과 함께 제공됩니다	32	120
11	 The Diner (E) (D) (G) • Choice of Meat: Turkey Slices, Turkey Streaky or Chicken Sausages • Two Eggs: Choose from Fried, Scrambled, Poached or Boiled served with Hash Brown, Grilled Tomatoes, Mushrooms and Green Asparagus • 选择火腿肉, 火鸡肉或鸡肉香肠 고기 선택: 칠면조 슬라이스, 칠면조 스트리키 또는 치킨 소시지 • 两颗鸡蛋, 煎, 炒, 水煮或白灼 配马铃薯煎饼, 烤番茄, 蘑菇, 和青芦笋 두 개의 계란 프라이드, 스크램블, 포치드 또는 삶은 계란 중에서 선택, 해시브라운, 구운 토마토, 버섯, 그린 아스파라거스와 함께 제공됩니다	52	195
12	Pancake, Waffles or French Toast 薄煎饼, 华夫饼或法式吐司 팬케이크, 와플 또는 프렌치 토스트 Served with Maple Syrup, Fruit Salad, Butter and Cinnamon Sugar (G) (D) (E) 配枫糖浆, 水果沙拉, 肉桂糖 메이플 시럽, 과일 샐러드, 버터, 계피 설탕과 함께 제공됩니다	52	195
13	Plain, Chicken or Seafood Congee 白粥, 鸡粥或海鲜粥 기본, 치킨 또는 해산물 죽 (S) (SO) (E) (SE) (F) (N) Served with Traditional Condiments 加传统调味品 전통적인 조미료와 함께 제공됩니다	52	195
14	Roti Canai 印度烤饼 로티 차나이 (G) (D) Grilled Homemade Flat Bread served with Dhal Lentil Curry 手工印度烤饼配扁豆咖喱 구운 수제 플랫브레드, 달 렌틸 커리와 함께 제공됩니다	40	150
15	 Tropical Fruit Platter 鲜果盘 열대 과일 플래터 A platter of Fresh Local Fruits 各式本地水果 신선한 지역 과일 플래터	52	195
16	Nasi Lemak 马来椰浆饭 나시르막 (S) (F) (E) Chicken Curry, Tamarind Prawns, Anchovy Sambal and Coconut Rice 咖喱鸡, 罗望子虾, 辣鲱鱼酱, 椰浆饭 치킨 커리, 타마린드 새우, 멸치 삼발, 코코넛 라이스	54	203



Chef's Recommendation
 厨师推荐



Vegetarian
 素食



Our produce and cuisine is Rooted in Nature,
 featuring the finest locally and ethically-sourced ingredients.
 我们的产品和菜肴源于自然, 采用最佳的本地原料和道德采购的食材。



All Day Dining | 全日餐点 | 올 데이 다이닝

Available from 11:00 a.m. – 11:00 p.m. | 早上11点至晚上11点 | 오전 11:00 – 오후 11:00 주문 가능

Room Service is available 24 hours a day. Please touch 5 to place your orders.

客房服务全天24小时提供服务。欲下订单，请点击5号。

룸서비스는 24시간 이용 가능합니다. 주문하실려면 1번을 터치하세요.

APPETIZERS & SALADS

开胃菜及沙拉 애피타이저 & 샐러드

RM



RM



- 17 Rice Paper Wrap 米纸卷菜 쌀 종이를**
• Vegetables 蔬菜 채소 46
• Prawns 大虾 새우 (S) 58
 Served with Chili Sauce and wrapped in Rice Paper
 米纸裹辣椒酱腌菜丝
 칠리 소스와 함께, 쌀 종이에 싸서 제공

- 18 Caesar Salad 凯撒沙拉 시저 샐러드**
(D) (E) (S) (F) (G)
• Plain 48
 清淡菜品 플레인
• Topped with Grilled Chicken Breast 58
 覆以烤鸡胸肉 그릴에 구운 치킨 가슴살
• Topped with Grilled Prawns 64
 覆以烤大虾 그릴에 구운 새우
 Lettuce, Turkey Streaky, Parmesan, Garlic Croutons
 生菜、火鸡肉、帕尔玛干酪、蒜香油炸面包丁
 상추, 칠면조 스트리키, 파르마산, 마늘 크루통

- 19 TATU's Life Salad (N)** 58
活力沙拉 라이프 샐러드
 Mixed Greens, Sprouts, Hummus, Beetroot,
 Carrots, Almonds, Pine Nuts, Sunflower
 Seeds and Walnuts
 什锦绿菜、坚果、豆芽、鹰嘴豆泥、甜菜根
 胡萝卜、杏仁、松果、葵花籽和核桃
 혼합 채소, 새싹, 후무스, 비트루트, 당근,
 아몬드, 잣, 해바라기 씨, 호두

- 20 Caprese Salad (D)** 58
番茄和奶酪沙拉 카프레제 샐러드
 Italian Mozzarella Cheese, Marinated Tomatoes
 with Basil, Oregano and Extra Virgin Olive Oil
 意大利马苏里拉奶酪、腌番茄、配罗勒、
 牛至和特级初榨橄榄油
 이탈리아 모짜렐라 치즈, 마리네이드된 토마토,
 바질, 오레가노, 엑스트라 버진 올리브 오일

- 21 Avocado & Chicken Salad (N)** 68
牛油果和鸡肉沙拉 아보카도 치킨 샐러드
 Green Leaves, Cucumber, Tomato, Carrot and
 Green Beans topped with Fresh Avocado and
 Grilled Chicken Breast
 绿叶、黄瓜、番茄、香葱、红萝卜和青豆沙拉,
 覆以新鲜牛油果和和烤鸡胸肉
 녹색 잎 채소, 오이, 토마토, 당근, 그리고 그린빈,
 신선한 아보카도와 구운 치킨 가슴살을 얹은 샐러드

- 22 Fruit Rojak 水果罗惹 과일 로작**
(S) (N) (SE) (RIN)
 A fruit and vegetable salad tossed with Shrimp
 Paste Sauce and Roasted Peanuts with soft shell
 水果蔬菜沙拉 拌虾酱汁与烤花生,搭配软壳蟹
 과일과 채소 샐러드새우젓 소스와 볶은 땅콩을
 곁들인 소프트셸 크랩
• Plain 清淡菜品 플레인 32 120
• Shell Crab 软壳蟹 껍질째 먹는 게 48 180

- 23 Café TATU starter for 2 (S) (F) (E) (G)** 58 218
Café TATU 双人开胃菜
카페 타투 2인용 스타터
 A combination of Chicken Satay, Otak-Otak,
 Deep-fried Prawns Spring Roll and
 Chicken Wing
 鸡肉沙爹、乌达 (Otak-Otak) 、
 炸虾春卷和鸡翅组合
 치킨 사테, 오타-오타, 튀긴 새우 스프링롤,
 치킨 윙 콤비네이션

- 24 Deep-fried Prawn Spring Rolls** 34 128
炸虾春卷 튀긴 새우 스프링롤
(S) (SE) (E) (G)
 5 pieces of homemade Fried Prawns Spring
 Roll with Minced Prawns
 5件自制炸虾春卷, 内含剁碎虾仁
 새우 다진 속을 넣은 수제 튀긴 새우 스프링롤 5개

- 25 Deep-fried Asian Chicken Wing** 48 180
炸亚洲鸡翅 튀긴아시아식 치킨 윙
(E) (G)
 5 pieces of fried Chicken Wing marinated
 in house special spices
 5件炸鸡翅, 腌制于自家特制香料
 자체 특제 향신료로 양념한 치킨 윙 5개

- 26 Roti Canai Set (E) (G) (D)** 42 158
罗蒂干拿套餐 로티 차나이 세트
 2 pieces hand-stretched Butter Roti Canai
 with Curry Chicken
 2块手工拉制黄油罗蒂干拿, 配咖喱鸡
 수제 버터 로티 차나이 2개, 카레 치킨과 함께

- 27 Malaysian Satay (N) (S)**
马来西亚沙爹 말레이시아 사테
 6 skewers or char-grilled Malaysian satay
 served with Traditional Peanut Sauce, Sambal
 Tuhau, Cucumber, Onions and Compress Rice
 6串炭烤马来西亚沙爹搭配传统花生酱
 叁巴图侯、黄瓜、洋葱和压缩米饭
 말레이시아식 숯불 사테 6꼬치전통 땅콩 소스,
 삼발 투하우, 오이, 양파, 압축 쌀밥과 함께 제공
• Chicken 鸡肉 치킨 사테 42 158
• Beef 牛肉 소고기 42 158
• Mixed 什锦肉 모듬 고기 80 300



Chef's Recommendation
 厨师推荐



Vegetarian
 素菜



Our produce and cuisine is Rooted in Nature,
 featuring the finest locally and ethically-sourced ingredients.
 我们的产品和菜肴源于自然, 采用最佳的本地原料和道德采购的食材。



SANDWICHES AND BURGERS

三明治和汉堡包 샌드위치 & 버거

All our sandwiches and burgers are served with side salad and fries
我们所有的三明治和汉堡均配附餐沙拉和薯条
저희의 모든 샌드위치와 버거는 사이드 샐러드와 감자튀김이 함께 제공됩니다

RM



- | | | | |
|-----------|--|-----------|------------|
| 28 | Avocado and Chicken Panini (G) (D)
牛油果鸡肉帕里尼 아보카도와 치킨 파니니
Toasted Ciabatta served with Mozzarella, Avocado and Chicken Breast
烤夏巴塔, 配马苏里拉奶酪、牛油果和鸡胸肉
구운 치아바타, 모짜렐라, 아보카도, 치킨 가슴살을 얹은 샌드위치 | 64 | 240 |
| 29 | Wagyu Burger 和牛汉堡 와규 버거 (SE) (G) (D)
Succulent 200g Wagyu Beef Patty, Lettuce, Onion, Gherkins and Tomato served on Sesame Seed Bun
多汁和牛馅饼, 香脆生菜, 洋葱, 嫩黄瓜和番茄, 配芝麻包
육즙이 풍부한 200g 와규 소고기 패티, 양상추, 양파, 피클, 토마토가 들어간 참깨 번에 제공 | 82 | 308 |
| 30 | Steak Sandwich 牛排三明治 스테이크 샌드위치 (G) (M)
Toasted Baguette served with Grilled Beef Sirloin, Sautéed Onions, Roasted Tomatoes and Mustard Dressing
烤法式长棍面包, 配烤牛腩, 炒洋葱, 烤番茄和芥末酱
구운 바게트, 그릴에 구운 소고기 등심, 볶은 양파, 구운 토마토와 머스터드 드레싱이 함께 제공 | 82 | 308 |
| 31 | Tanjung Aru Club Sandwich (N) (G) (E) (D)
丹绒亚路总会三明治 탄중아루 클럽 샌드위치
Toasted Multigrain Bread served with Grilled Chicken Breast, Turkey Streaky, Fried Egg, Tomato, Cucumber and Lettuce
烤多谷物面包, 配烤鸡胸肉, 火鸡肉, 煎蛋, 番茄, 黄瓜和生菜
구운 멀티그레인 빵, 그릴에 구운 치킨 가슴살, 터키 스트리키, 프라이드 에그, 토마토, 오이, 양상추가 들어간 샌드위치 | 72 | 270 |
| 32 | Lobster Roll 龙虾卷 랍스터 롤 (S) (E) (D) (G)
Poached Rock Lobster, tossed in Lobster Bisque, seasoned Organic Garden Tomatoes, Red Onion Rings, Caper served inside Toasted Brioche
水煮岩龙虾, 拌入龙虾浓汤, 调味有机花园番茄, 红洋葱圈, 刺山柑, 配上烤制布里欧治面包
포치된 바위랍스터, 랍스터 비스크에 버무려, 유기농 정원 토마토, 적양파 링, 케이퍼가 들어간 구운 브리오슈 | 92 | 345 |

FROM THE PASTA BOILER

来自意面煮具的美食 파스타 보일러에서

Pasta Selection – Your Choice of Spaghetti, Fusilli, Fettuccine or Penne
意大利面选择 – 意大利粉, 意大利螺旋粉, 意大利宽面条或意大利通心粉
파스타 선택 – 스파게티, 푸실리, 페투치니 또는 펜네 중에서 선택

- | | | | |
|-----------|---|-----------|------------|
| 38 | Pomodoro E Basilico 番茄罗勒 토마토와 바질 (G) (D) (E)
Tomatoes and Fresh Basil Sauce
番茄和新鲜罗勒酱 토마토와 신선한 바질 소스 | 72 | 270 |
| 39 | Alfredo with Smoked Salmon (G) (D) (E) (F)
阿尔弗雷多烟熏三文鱼 알프레도와 훈제 연어
Butter and Parmesan with Smoked Salmon
黄油和帕尔玛干酪烟熏三文鱼 버터와 파르메산 치즈와 훈제 연어 | 72 | 270 |
| 40 | Bolognese 番茄肉酱 볼로네제 (G) (E)
Rich slow-cooked Beef and Tomato Sauce
慢煮牛肉和番茄浓酱 진한 천천히 조리된 소고기와 토마토 소스 | 82 | 308 |



Chef's Recommendation
厨师推荐



Vegetarian
素菜



Our produce and cuisine is Rooted in Nature,
featuring the finest locally and ethically-sourced ingredients.
我们的产品和菜肴源于自然, 采用最佳的本地原料和道德采购的食材。

SOUP

汤 국

- 41 Oven Roasted Organic Tomato Soup**
有机番茄汤 오븐에 구운 유기농 토마토 수프
(D) (G)
Served with Toasted Garlic Bread Sticks
配蒜香烤面包棒 구운 마늘 빵 스틱과 함께 제공

- 42 Szechuan Hot and Sour Soup**
四川酸辣汤 사천식 매콤 새콤한 수프
(S) (SO) (SE) (E) (F) (D)
Served with Preserved Vegetables, Bean Curd and Chili Oil
配酱菜、豆腐和辣椒油
절인 채소, 두부, 칠리 오일과 함께 제공

- 43 Cream of Wild Mushroom Soup**
野生蘑菇浓汤 와일드 머쉬룸 크림 수프
(G) (D)
Served with White Truffle Oil
配白松露油 화이트 트러플 오일과 함께 제공

FROM THE PIZZA OVEN

现烤披萨 피자 오븐에서

Only available from 12:00 p.m. to 10:15 p.m.
仅 12:00中午 至 10:15晚上 供应
오후 12시부터 10시 15분까지만 제공됩니다.

- 44 Formaggi Pizza (Six-Cheese Pizza)**
精选芝士披萨 포르마지 피자 (D) (G)
Buffalo Mozzarella, Gruyère, Parmesan,
Gorgonzola, Scamorza and Mascarpone
马苏里拉奶酪, 格律耶尔干酪, 帕尔玛干酪,
戈尔根朱勒干酪、斯卡莫扎奶酪和罗勒
버팔로 모짜렐라, 그뤼예르, 파르메산, 고르곤졸라,
스카모르차, 마스카르포네는 모두 풍부하고 풍미
있는 치즈로 어떤 요리든 더욱 맛있게 만들어줍니다.

- 45 Italiana Pizza (D) (G)**
意大利披萨 이탈리아나 피자
Buffalo Mozzarella, Cerrt Tomatoes, Porcini
Mushrooms, Beef Bresaola, Arugula
水牛芝士, 樱桃番茄, 牛肝菌, 牛肉干和芝麻菜
버팔로 모짜렐라, 체리 토마토, 포르치니 버섯, 소고기 브
레사올라, 아루굴라는 풍부한 맛을 더하는 신선한 재료들입니다.

- 46 Marinara Pizza (D) (G) (S)**
意大利披萨 이탈리아나 피자
Assorted Seafood, Buffalo Mozzarella, Chilli, Basil Oil
海鲜什锦, 水牛芝士, 辣椒, 罗勒油
모듬 해산물, 버팔로 모짜렐라, 칠리, 바질 오일은 풍부한
맛과 향을 더하는 재료들입니다.

- 47 Caprese Pizza (D) (G)**
玛格丽特披萨 마르게리타 피자
Tomato Sauce, Buffalo Mozzarella
番茄酱, 水牛芝士 토마토 소스, 버팔로 모짜렐라

RM



WESTERN MAIN DISHES

西式主菜 서양 주요 요리

RM



- 48 The All Day Breakfast (E) (D) (G)**
西式早餐 올데이 브렉퍼스트
Choose between 2 Fried Eggs, 2 Scrambled Eggs or
3-Egg Omelette with fillings of your choice.
Served with Turkey Streaky, Chicken Sausages,
Grilled Tomatoes, Mushrooms, Hash Brown, Toast,
Butter and Fruit Preserves

可选择 2 个煎鸡蛋或炒鸡蛋, 或 3 个煎蛋(馅料由您选择)
配火鸡肉, 鸡肉香肠, 烤番茄, 蘑菇, 炸土豆饼, 烤面包,
牛油和水果蜜饯, 戈尔根朱勒干酪, 斯卡莫扎奶酪和罗勒
2개의 계란 프라이, 2개의 스크램블 에그, 또는 원하는 재료로
채운 3개 계란 오믈렛 중에서 선택하세요. 칠면조 베이컨,
치킨 소시지, 구운 토마토, 버섯, 해시 브라운, 토스트,
버터, 과일 잼과 함께 제공됩니다.

- 49 Fish and Chips (E) (D) (G) (F)**
炸鱼和薯条 피쉬 앤 칩스
Deep-fried Battered Fish served with Homemade
Tartare Sauce, Chips, Lemon Wedges and Vinegar
油炸鱼块, 配自制塔塔酱, 土豆条, 柠檬角和醋
수제 타르타르 소스, 칩스, 레몬 웨지, 식초와 함께 제공되는
바삭한 튀김옷을 입힌 생선

- 50 Grilled Chicken Leg (D)**
烤鸡腿 구운 치킨 다리
Grilled Free-range Chicken Leg served with
Sautéed Vegetables and Bulgur Pilaf
烤放养鸡腿, 配炒蔬菜和焦干小麦肉饭
자유롭게 기른 치킨 다리 구이, 볶은 채소와 불굴
파일라프와 함께 제공됩니다.

- 51 Grilled Norwegian Salmon (D) (E) (F)**
烤挪威三文鱼 구운 노르웨이 연어
Grilled Salmon served with Butter Mashed Potatoes,
Lemon Wedges and Béarnaise Sauce
烤三文鱼, 配黄油土豆泥、柠檬角和蛋黄酱
구운 연어, 버터 매시드 포테이토, 레몬 웨지,
그리고 베아르네즈 소스와 함께 제공됩니다.

- 52 Marinated Lamb Chops (D)**
腌羊排 양념한 양고기 립
Grilled Lamb Chops served with Bulgur Pilaf,
Grilled Vegetables and Lamb Jus
烤羊排, 配焦干小麦肉饭、烤蔬菜和羊肉汁
구운 양고기 립, 불굴 파일라프, 구운 채소, 그리고 양고기
육수와 함께 제공됩니다.

- 53 Grilled Australian Rib-Eye Steak (D)**
烤澳洲肋眼牛排 구운 호주산 립아이 스테이크
Served with Mashed Potatoes, Grilled Vegetables
and Beef Sauce
配土豆泥、烤蔬菜和牛肉酱
매시드 포테이토, 구운 채소, 그리고 소고기 소스와 함께 제공됩니다.

- 54 Grilled Australian Beef Tenderloin Steak (D)**
烤澳洲里脊牛排 호주산 소고기 안심 스테이크 구이
Served with Mashed Potatoes, Grilled Vegetables
and Beef Sauce
配土豆泥、烤蔬菜和牛肉酱
호주산 소고기 안심 스테이크 구이, 매쉬드 포테이토,
구운 채소, 비프 소스와 함께



Chef's Recommendation
厨师推荐



Vegetarian
素菜



Our produce and cuisine is Rooted in Nature,
featuring the finest locally and ethically-sourced ingredients.
我们的产品和菜肴源于自然, 采用最佳的本地原料和道德采购的食材。



Seafood 海鮮 해산물

- | | | | |
|-----------|--|-----------|------------|
| 55 | Prawns Sambal 三巴虾 새우 삼발 (S) (RIN)
Stir-fried Prawns with Stinky Beans in hot and Spicy Chilli Paste
炒虾与臭豆配辣椒酱 매운 고추장에 볶은 새우와 취두부 | 68 | 255 |
| 56 | Solok Sotong 辣椒酿鱿鱼 속을 채운 오징어 (S) (E) (D) (F)
Grilled Seafood Stuffed Squid coated with Spicy Coconut and Lemongrass Sauce
烤海鲜酿鱿鱼, 配辣椰子和柠檬草酱 매운 코코넛과 레몬그라스 소스로 덮은 그릴 해산물 속을 채운 오징어 | 62 | 233 |

Chicken, Beef & Lamb 鸡肉、닭고기, 소고기, 양고기

- | | | | |
|-----------|---|-----------|------------|
| 57 | Beef Cheek Asam Pedas 酸辣牛颊肉 매운 아삼 페다스 소고기 찜 (S) (RIN)
Beef Stew served with Pickled Vegetables, Papadom and Steamed Rice
炖牛肉配泡菜、薄饼和蒸米饭 소고기 스튜, 김치, 빠파담, 찜밥과 함께 제공 | 82 | 308 |
| 58 | Beef Rendang Tuhau 仁当牛肉配杜哈乌 렌당 소고기와 투하우
Slow-braised Beef in Coconut, Wild Ginger and Aromatic Spices served with Pickled Vegetables and Steamed Rice
慢炖牛肉配椰子、野姜和香料, 配泡菜和蒸米饭
코코넛, 야생 생강, 향신료에 천천히 braised된 소고기, 김치와 찜밥과 함께 제공 | 78 | 293 |
| 59 | Ayam Bakar Percik 烤香料鸡配椰浆 퍼чик 양념을 바른 구운 치킨 (S)
Grilled Half Spring Chicken with Spicy Coconut Sauce served with Ulam Rice and Pickled Vegetables
烤半只春鸡配辣椰浆, 配乌蓝米饭和泡菜
매운 코코넛 소스를 바른 구운 반 마리 봄 닭, 울람 밥과 김치와 함께 제공 | 62 | 233 |
| 60 | Lamb Shank Briyani 羊膝炖饭 양고기 상크스 비리야니 (S) (N)
Ghee Rice, cooked with Batu Pahat Style Lamb Shank served with Pickled Vegetables and Papadom
黄油饭配巴东风味羊膝, 配泡菜和薄饼
기리 밥, 바투 파하트 스타일 양고기 상크스, 김치와 빠파담과 함께 제공 | 85 | 319 |

Vegetables 蔬菜 채소

- | | | | |
|-----------|--|-----------|------------|
| 61 | Pakis Belacan 槟榔菜拌虾米酱 팍키스 벨라찬 (S) (D) (RIN)
Stir-fried Fern Shoots with Shrimp Paste
虾米酱炒槟榔菜芽 새우젓으로 볶은 팍키스 새싹 | 38 | 143 |
| 62 | Sabah Sayur Manis 沙巴甜菜 사바 사유티 마니스 (E) (RIN)
Stir-fried Local Vegetables with Eggs
沙巴甜菜炒蛋 사바 사유티 마니스와 계란 볶음 | 38 | 143 |
| 63 | Eggplant Kam Heong 金香酱茄子 캄형 소스 가지 (S) (RIN)
Stir-fried Eggplant with Kam Heong Sauce
金香酱炒茄子 캄형 소스로 볶은 가지 | 38 | 143 |



Chef's Recommendation
厨师推荐



Vegetarian
素菜



Our produce and cuisine is Rooted in Nature,
featuring the finest locally and ethically-sourced ingredients.
我们的产品和菜肴源于自然, 采用最佳的本地原料和道德采购的食材。

NOODLES

面条 국수

RM



- | | | | |
|----|---|----|-----|
| 64 | Curry Laksa 咖喱叻沙 커리 락사 (S) (E) (G)
Yellow Noodles in Coconut Curry Broth served with Chicken Slices, Prawns, Boiled Egg, Bean Sprouts, and Dried Beancurd
椰浆咖喱汤黄面配鸡肉片、虾、煮蛋、豆芽和干豆腐
코코넛 카레 국물 속의 노란 면, 닭고기 슬라이스, 새우, 삶은 계란, 숙주, 마른 두부와 함께 제공 | 52 | 195 |
| 65 | Kuching Laksa 古晋叻沙 쿠칭 락사 (S) (E) (RIN)
Rice Vermicelli in Curry Broth served with Prawns, Chicken, Fried Beancurd, Shredded Omelette, Bean Sprouts and Chinese Parsley
咖喱汤米粉配虾、鸡肉、炸豆腐、蛋饼、豆芽和香菜
커리 국물 속의 쌀국수, 새우, 닭고기, 튀긴 두부, 채 썬 오믈렛, 숙주, 고수와 함께 제공 | 52 | 195 |
| 66 | Cantonese Noodles Hor Fun 广东河粉 광동식 호펀 (S) (E) (RIN) (SE) (G)
Flat Rice Noodles cooked in Silky Egg-base Sauce served with Fish, Prawns, Squid and Vegetables
滑蛋酱炒宽米粉配鱼、虾、鱿鱼和蔬菜
실키한 계란 소스에 볶은 넓은 쌀국수, 생선, 새우, 오징어, 채소와 함께 제공 | 52 | 195 |
| 67 | Beef Chow Fun 牛肉炒宽米粉 소고기 차오펜 (E) (RIN) (G)
Stir-fried Flat Rice Noodles with Beef, Bean Sprouts and Green Vegetables
牛肉炒宽米粉配豆芽和绿蔬菜 소고기와 숙주, 녹색 채소를 넣은 볶음 넓은 쌀국수 | 58 | 218 |
| 68 | Char Kway Teow 炒贵刁 차오 귀이디아오 (S) (E) (G) (RIN)
Wok-fried Flat Rice Noodles in Dark Soya Sauce with Prawns, Squid, Egg, Chive and Bean Sprouts
黑酱炒宽米粉配虾、鱿鱼、鸡蛋、韭菜和豆芽 다크 간장으로 볶은 넓은 쌀국수, 새우, 오징어, 계란, 부추, 숙주와 함께 | 58 | 218 |
| 69 | Mee Goreng Mamak 马来炒面 미고렝 마막 (S) (E) (G)
Wok-fried Yellow Noodles with Chilli Paste and Dark Soya Sauce, served with Chicken, Prawns, Squid, Bean Curd, Tomato, Egg and Bean Sprouts
炒黄面配辣椒酱和黑酱, 配鸡肉、虾、鱿鱼、豆腐、番茄、鸡蛋和豆芽
고추장과 다크 간장으로 볶은 노란 면, 닭고기, 새우, 오징어, 두부, 토마토, 계란, 숙주와 함께 | 58 | 218 |
| 69 | Tuaran Mee Goreng 图安炒面 투아란 미고렝 (S) (E) (G) (SE)
Famous Egg Noodles from the nearby Sabahan Town of Tuaran, Wok-fried with BBQ Chicken, Bean Sprouts, Egg and Coriander
来自沙巴图安镇的著名蛋面, 炒制配烧鸡、豆芽、鸡蛋和香菜
사바의 투아란 마을에서 온 유명한 계란면, BBQ 치킨, 숙주, 계란, 고수와 함께 볶은 | 58 | 218 |

RICE

米饭 밥

- | | | | |
|----|---|----|-----|
| 70 | Nasi Goreng Tuhau 图哈炒饭 나시 고렝 투하우 (S) (E)
Borneo Fried Rice served with Fried Egg, Satay, Fried Chicken, Papadom and Pickled Vegetables
婆罗洲炒饭配煎蛋、沙爹、炸鸡、印度脆饼和腌制蔬菜 보르네오 볶음밥, 계란 프라이, 사떼, 튀긴 치킨, 파파담, 피클과 함께 | 58 | 218 |
| 71 | Hainanese Chicken Rice 海南鸡饭 하이난 치킨 밥 (SE) (D)
Steamed or Roasted Chicken in Superior Broth served with Seasoned Rice, Chicken Broth and traditional condiments
上汤蒸或烤鸡配调味米饭、鸡汤和传统调料 우수한 육수에 찐 또는 구운 치킨, 양념된 밥, 치킨 육수, 전통적인 양념과 함께 | 58 | 218 |
| 72 | Nasi Lemak 椰浆饭 나시르막 (G) (N) (E) (S)
Coconut-flavoured Rice accompanied with Beef Rendang Tuhau, Spiced Fried Chicken (Ayam Goreng Berempah), Sambal, Anchovies, Boiled Egg, Cucumber and Peanut
椰香饭配图哈牛肉仁当、香料炸鸡、沙爹、凤尾鱼、煮蛋、黄瓜和花生
코코넛 향미 밥, 투하우 소고기 렌당, 향신료 치킨, 삼발, 멸치, 삶은 계란, 오이, 땅콩과 함께 | 58 | 218 |



Chef's Recommendation
 厨师推荐



Vegetarian
 素食



Our produce and cuisine is Rooted in Nature,
 featuring the finest locally and ethically-sourced ingredients.
 我们的产品和菜肴源于自然, 采用最佳的本地原料和道德采购的食材。



DESSERT

甜品 디저트

RM



81	Tropical Fruit Platter 热带水果拼盘 열대 과일 플래터 (RIN) A platter of Fresh Local Seasonal Fruits 新鲜地方水果拼盘 신선한 지역 제철 과일 플래터	52	195
82	Sago Gula Melaka 马六甲椰糖西米 사고 굴라 멜라카 (RIN) Sago with Palm Sugar and Coconut Milk 西米, 配椰糖和椰奶 사고와 야자 설탕, 코코넛 밀크	48	180
83	Banana Fritters 柠檬香草焦糖布丁 바나나 튀김 (G) (E) (D) (RIN) Deep-fried Banana served with Vanilla Ice Cream and Golden Syrup 配班兰汁和意大利式脆饼 튀긴 바나나, 바닐라 아이스크림과 골든 시럽과 함께	52	195
84	Baked New York Cheesecake 纽约芝士蛋糕 베이크드 뉴욕 치즈 케이크 (D) (E) Served with Raspberry Compote 配覆盆子蜜饯 라즈베리 콩포트와 함께	55	206
85	Durian Mochi 榴莲麻糬 두리안 모찌 (RIN) Cold Snow Skin Balls with Musang King Durian Purée 冷藏雪皮球配猫山王榴莲泥 차가운 눈살 피부 공과 무상킹 두리안 퓨레	52	195



Chef's Recommendation
厨师推荐



Vegetarian
素菜



Our produce and cuisine is Rooted in Nature,
featuring the finest locally and ethically-sourced ingredients.
我们的产品和菜肴源于自然, 采用最佳的本地原料和道德采购的食材。



Overnight Dining | 夜间餐点 | 야간 식사

Available from 11:00 p.m. – 6:00 a.m. | 晚上11点至早上6点 | 오후 11:00 – 오전 6:00 주문 가능

Room Service is available 24 hours a day. Please touch 5 to place your orders.

客房服务全天24小时提供服务。欲下订单，请点击5号。

룸서비스는 24시간 이용 가능합니다. 주문하실려면 1번을 터치하세요.

APPETIZERS & SALADS

开胃菜及沙拉 애피타이저 & 샐러드

86 Caesar Salad 凯撒沙拉 시저 샐러드 (D) (E) (S) (F) (G)

- Plain 48
清淡菜品 플레인
- Topped with Grilled Chicken Breast 58
覆以烤鸡胸肉 그릴에 구운 치킨 가슴살
- Topped with Grilled Prawns 64
覆以烤大虾 그릴에 구운 새우
Lettuce, Turkey Streaky, Parmesan, Garlic Croutons
生菜、火鸡肉、帕尔玛干酪、蒜香油炸面包丁
상추, 칠면조 스트리키, 파르마산, 마늘 크루통

87 Caprese Salad (D) 58 番茄和奶酪沙拉 카프레제 샐러드

- Italian Mozzarella Cheese, Marinated Tomatoes
with Basil, Oregano and Extra Virgin Olive Oil
意大利马苏里拉奶酪、腌番茄，配罗勒、
牛至和特级初榨橄榄油
이탈리안 모자렐라 치즈, 마리네이드된 토마토,
바질, 오레가노, 엑스트라 버진 올리브 오일

88 Deep-fried Prawn Spring Rolls 34 炸虾春卷 튀긴 새우 스프링롤 (S) (SE) (E) (G)

- 5 pieces of homemade Fried Prawns Spring
Roll with Minced Prawns
5件自制炸虾春卷，内含剁碎虾仁
새우 다진 속을 넣은 수제 튀긴 새우 스프링롤 5개

89 Deep-fried Asian Chicken Wing 48 炸亚洲鸡翅 튀긴아시아식 치킨 윙 (E) (G)

- 5 pieces of fried Chicken Wing marinated
in house special spices
5件炸鸡翅，腌制于自家特制香料
자체 특제 향신료로 양념한 치킨 윙 5개

RM



SANDWICHES AND BURGERS

三明治和汉堡包 샌드위치 & 버거

All our sandwiches and burgers are served with side salad and fries
我们所有的三明治和汉堡均配附餐沙拉和薯条

저희의 모든 샌드위치와 버거는 사이드 샐러드와 감자튀김이 함께 제공됩니다

90 Wagyu Burger (SE) (G) (D) 82 308 和牛汉堡 와규 버거

- Succulent 200g Wagyu Beef Patty, Lettuce, Onion,
Gherkins and Tomato served on Sesame Seed Bun
多汁和牛馅饼，香脆生菜，洋葱，嫩黄瓜和番茄，配芝麻包
육즙이 풍부한 200g 와규 소고기 패티, 양상추, 양파, 피클,
토마토가 들어간 참깨 번에 제공

91 Steak Sandwich (G) (M) 82 308 牛排三明治 스테이크 샌드위치

- Toasted Baguette served with Grilled Beef Sirloin,
Sautéed Onions, Roasted Tomatoes
and Mustard Dressing
烤法式长棍面包，配烤牛腩，炒洋葱，烤番茄和芥末酱
구운 바게트, 그릴에 구운 소고기 등심, 볶은 양파,
구운 토마토와 머스터드 드레싱이 함께 제공

92 Tanjung Aru Club Sandwich (N) (G) (E) (D) 72 270 丹绒亚路总会三明治 탄중아루 클럽 샌드위치

- Toasted Multigrain Bread served with Grilled
Chicken Breast, Turkey Streaky, Fried Egg, Tomato,
Cucumber and Lettuce
烤多谷物面包，配烤鸡胸肉，火鸡肉，煎蛋，番茄，黄瓜和生菜
구운 멀티그레인 빵, 그릴에 구운 치킨 가슴살, 터키 스트리키,
프라이드 에그, 토마토, 오이, 양상추가 들어간 샌드위치

FROM THE PASTA BOILER

来自意面煮具的美食 파스타 보일러에서

Pasta Selection – Your Choice of Spaghetti, Fusilli, Fettuccine or Penne

意大利面选择—意大利粉,意大利螺旋粉,意大利宽面条或意大利通心粉
파스타 선택 – 스파게티, 푸실리, 페투치니 또는 펜네 중에서 선택

93 Pomodoro E Basilico (G) (D) (E) 72 270 番茄罗勒 토마토와 바질

- Tomatoes and Fresh Basil Sauce
番茄和新鲜罗勒酱 토마토와 신선한 바질 소스

94 Alfredo with Smoked Salmon (G) (D) (E) 72 270 阿尔弗雷多烟熏三文鱼 알프레도와 훈제 연어

- Butter and Parmesan with Smoked Salmon
黄油和帕尔玛干酪烟熏三文鱼
버터와 파르메산 치즈와 훈제 연어

95 Bolognese 番茄肉酱 볼로네제 (G) (E) 82 308

- Rich slow-cooked Beef and Tomato Sauce
慢煮牛肉和番茄浓酱
진한 천천히 조리된 소고기와 토마토 소스

RM



Chef's Recommendation
厨师推荐



Vegetarian
素菜



Our produce and cuisine is Rooted in Nature,
featuring the finest locally and ethically-sourced ingredients.
我们的产品和菜肴源于自然，采用最佳的本地原料和道德采购的食材。

SOUP 汤 국

RM



- 96** **Oven Roasted Organic Tomato Soup** 43 161
有机番茄汤 오븐에 구운 유기농 토마토 수프
 (D) (G)
 Served with Toasted Garlic Bread Sticks
 配蒜香烤面包棒 구운 마늘 빵 스틱과 함께 제공

- 97** **Cream of Wild Mushroom Soup** 54 203
野生蘑菇浓汤 와일드 머쉬룸 크림 수프
 (G) (D)
 Served with White Truffle Oil
 配白松露油 화이트 트러플 오일과 함께 제공

WESTERN MAIN DISHES 西式主菜 서양 주요 요리

- 98** **Fish and Chips (E) (D) (G) (F)** 86 323
炸鱼和薯条 피쉬 앤 칩스
 Deep-fried Battered Fish served with Homemade Tartare Sauce, Chips, Lemon Wedges and Vinegar
 油炸鱼块, 配自制塔塔酱, 土豆条, 柠檬角和醋
 수제 타르타르 소스, 칩스, 레몬 웨지, 식초와 함께 제공되는
 바삭한 튀김옷을 입힌 생선

- 99** **Grilled Norwegian Salmon (D) (E) (F)** 120 450
烤挪威三文鱼 구운 노르웨이 연어
 Grilled Salmon served with Butter Mashed Potatoes, Lemon Wedges and Béarnaise Sauce
 烤三文鱼, 配黄油土豆泥、柠檬角和蛋黄酱
 구운 연어, 버터 매시드 포테이토, 레몬 웨지,
 그리고 베아르네즈 소스와 함께 제공됩니다.

- 100** **Grilled Australian Rib-Eye Steak (D)** 208 780
烤澳洲肋眼牛排 구운 호주산 립아이 스테이크
 Served with Mashed Potatoes, Grilled Vegetables and Beef Sauce
 配土豆泥、烤蔬菜和牛肉酱
 매시드 포테이토, 구운 채소, 그리고 소고기
 소스와 함께 제공됩니다.

FROM THE WOK 锅里出来的 wok에서 나온

RM



Beef & Lamb 牛肉与羊肉 소고기와 양고기

- 101** **Beef Cheek Asam Pedas (S) (RIN)** 82 308
酸辣牛颊肉 매운 아삼 페다스 소고기 뺌
 Beef Stew served with Pickled Vegetables,
 Papadam and Steamed Rice
 炖牛肉配泡菜、薄饼和蒸米饭
 소고기 스튜, 김치, 빠파담, 찌밥과 함께 제공

- 102** **Lamb Shank Briyani (S) (N)** 85 319
羊膝炖饭 양고기 상크스 비리야니
 Ghee Rice, cooked with Batu Pahat Style Lamb Shank
 served with Pickled Vegetables and Papadam
 黄油饭配巴东风味羊膝, 配泡菜和薄饼
 기리 밥, 바투 파하트 스타일 양고기 상크스,
 김치와 빠파담과 함께 제공

Vegetables 蔬菜 채소

- 103** **Pakis Belacan (S) (D) (RIN)** 38 143
槟榔菜拌虾米酱 팍키스 벨라찬
 Stir-fried Fern Shoots with Shrimp Paste
 虾米酱炒槟榔菜芽 새우젓으로 볶은 팍키스 새싹

- 104** **Sabah Sayur Manis (E) (RIN)** 38 143
沙巴甜菜 사바 사유르 마니스
 Stir-fried Local Vegetables with Eggs
 沙巴甜菜炒蛋 사바 사유르 마니스와 계란 볶음



Chef's Recommendation
 厨师推荐



Vegetarian
 素菜



Our produce and cuisine is Rooted in Nature,
 featuring the finest locally and ethically-sourced ingredients.
 我们的产品和菜肴源于自然, 采用最佳的本地原料和道德采购的食材。

NOODLES

面条 국수

RM



- | | | | |
|------------|---|-----------|------------|
| 105 | Curry Laksa 咖喱叻沙 커리 락사 (S) (E) (G)
Yellow Noodles in Coconut Curry Broth served with Chicken Slices, Prawns, Boiled Egg, Bean Sprouts, and Dried Beancurd
椰浆咖喱汤黄面配鸡肉片、虾、煮蛋、豆芽和干豆腐
코코넛 카레 국물 속의 노란 면, 닭고기 슬라이스, 새우, 삶은 계란, 숙주, 마른 두부와 함께 제공 | 52 | 195 |
| 106 | Cantonese Noodles Hor Fun 广东河粉 광동식 호편 (S) (E) (RIN) (SE) (G)
Flat Rice Noodles cooked in Silky Egg-base Sauce served with Fish, Prawns, Squid and Vegetables
滑蛋酱炒宽米粉配鱼、虾、鱿鱼和蔬菜
실키한 계란 소스에 볶은 넓은 쌀국수, 생선, 새우, 오징어, 채소와 함께 제공 | 52 | 195 |
| 107 | Char Kway Teow 炒贵刁 차오 귀이 디아오 (S) (E) (G) (RIN)
Wok-fried Flat Rice Noodles in Dark Soya Sauce with Prawns, Squid, Egg, Chive and Bean Sprouts
黑酱炒宽米粉配虾、鱿鱼、鸡蛋、韭菜和豆芽 다크 간장으로 볶은 넓은 쌀국수, 새우, 오징어, 계란, 부추, 숙주와 함께 | 58 | 218 |
| 108 | Mee Goreng Mamak 马来炒面 미 고렝 마막 (S) (E) (G)
Wok-fried Yellow Noodles with Chilli Paste and Dark Soya Sauce, served with Chicken, Prawns, Squid, Bean Curd, Tomato, Egg and Bean Sprouts
炒黄面配辣椒酱和黑酱, 配鸡肉、虾、鱿鱼、豆腐、番茄、鸡蛋和豆芽
고추장과 다크 간장으로 볶은 노란 면, 닭고기, 새우, 오징어, 두부, 토마토, 계란, 숙주와 함께 | 58 | 218 |

RICE

米饭 밥

- | | | | |
|------------|--|-----------|------------|
| 109 | Nasi Goreng Tuhau 图哈炒饭 나시 고렝 투하우 (S) (E)
Borneo Fried Rice served with Fried Egg, Satay, Fried Chicken, Papadam and Pickled Vegetables
婆罗洲炒饭配煎蛋、沙爹、炸鸡、印度脆饼和腌制蔬菜 보르네오 볶음밥, 계란 프라이, 사떼, 튀긴 치킨, 파파담, 피클과 함께 | 58 | 218 |
|------------|--|-----------|------------|

DESSERT

甜品 디저트

- | | | | |
|------------|--|-----------|------------|
| 110 | Tropical Fruit Platter 热带水果拼盘 열대 과일 플래터 (RIN)
A platter of Fresh Local Seasonal Fruits
新鲜地方水果拼盘 신선한 지역 제철 과일 플래터 | 52 | 195 |
| 111 | Sago Gula Melaka 马六甲椰糖西米 사고 굴라 멜라카 (RIN)
Sago with Palm Sugar and Coconut Milk
西米, 配椰糖和椰奶 사고와 야자설탕, 코코넛 밀크 | 48 | 180 |
| 112 | Baked New York Cheesecake 纽约芝士蛋糕 베이컨드 뉴욕 치즈 케이크 (D) (E)
Served with Raspberry Compote
配覆盆子蜜饯 라즈베리 콤포트와 함께 | 55 | 206 |
| 113 | Durian Mochi 榴莲麻糬 두리안 모찌 (RIN)
Cold Snow Skin Balls with Musang King Durian Purée
冷藏雪皮球配猫山王榴莲泥 차가운 눈살 피부 공과 무상킹 두리안 퓨레 | 52 | 195 |



Chef's Recommendation
厨师推荐



Vegetarian
素食



Our produce and cuisine is Rooted in Nature,
featuring the finest locally and ethically-sourced ingredients.
我们的产品和菜肴源于自然, 采用最佳的本地原料和道德采购的食材。

In-Room Beverage

客房饮料菜单

룸 서비스 음료메뉴

Shangri-La Circle Points suggested in the menu are estimates and may fluctuate according to the daily rate. All prices quoted are inclusive of 10% service charge and prevailing government tax (SST).

建议的贵宾金环会积分只是估算值，会随当天的汇率波动。
以上价格已包括10%服务和政府税(SST)。

메뉴에 제시된 상그릴라 서클 포인트는
추정치이며 일일 환율에 따라 변동될 수 있습니다.
모든 가격에는 10%의 서비스 요금과 6%의 GST가 포함되어 있습니다.



WINE BY THE GLASS AND BOTTLE

按杯和瓶供应的葡萄酒 잔과 병으로 제공되는 와인

WHITE WINE 白葡萄酒 화이트 와인

Silver Series Pinot Gris Tempus Two

RED WINE 红葡萄酒 레드 와인

Silver Series Shiraz Tempus Two

SPARKLING WINE 气泡酒 스파클링 와인

Maschio Prosecco Doc Treviso Frizzante

CHAMPAGNE 香槟 샴페인

FRENCH CHAMPAGNE

Veuve Clicquot Ponsardin

Yellow Label, Reims, France

Round-Peaches-Medium

Please approach us for a wider wine selection

如需更多葡萄酒选择, 请向我们咨询。

더 다양한 와인 선택을 원하시면 직원에게 문의해 주세요.

RM



48

180

180

675

48

180

180

675

98

368

368

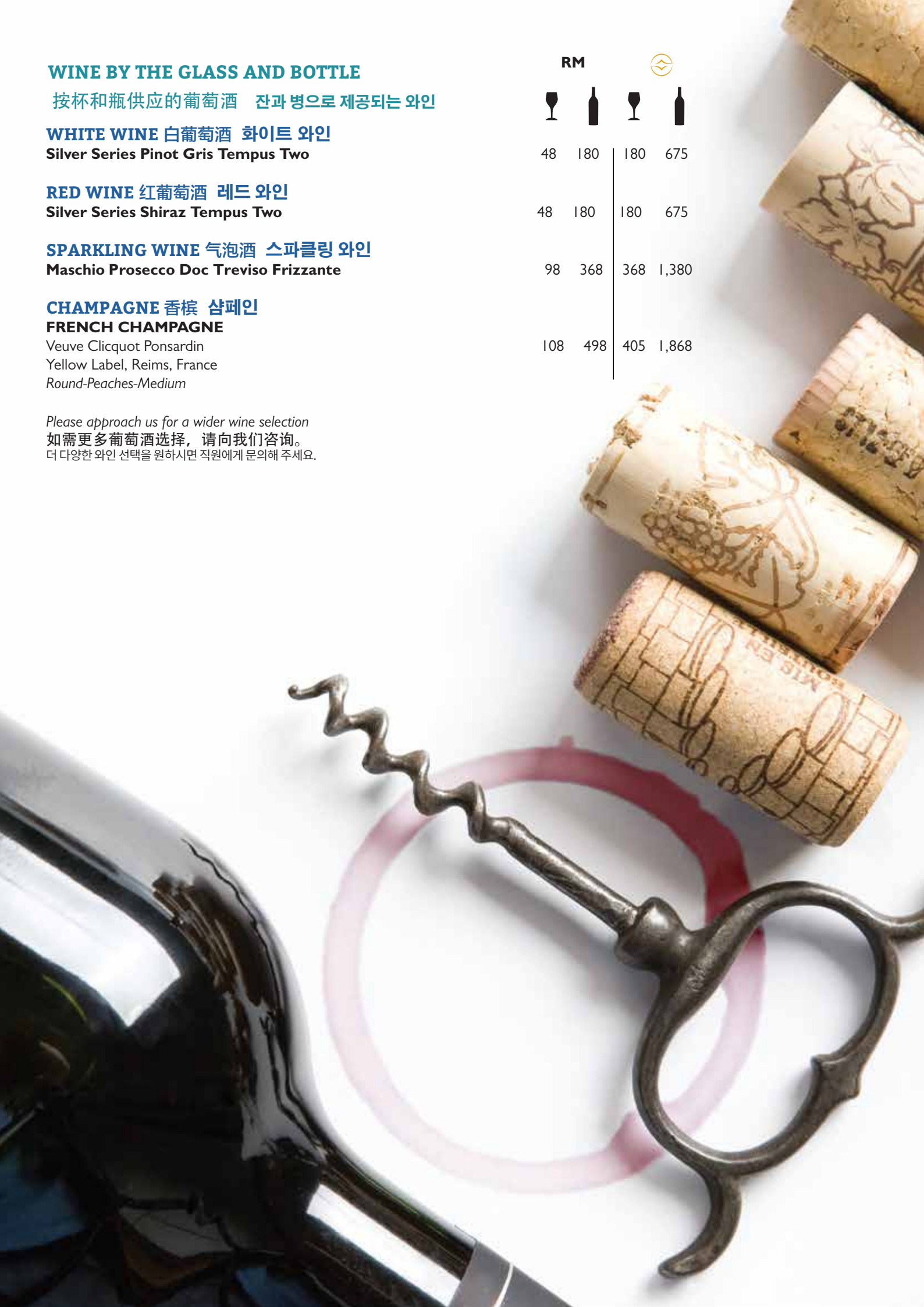
1,380

108

498

405

1,868



COCKTAILS 鸡尾酒 카테일

Bloody Mary 血腥玛丽 블러디 메리

Absolut Vodka, Tomato Juice, Tabasco and Worcestershire Sauce

伏特加, 番茄汁, 塔巴斯科辣酱油

앱솔루트 보드카, 토마토 주스, 타바스코 소스, 우스터 소스

Daiquiri 代基里 다йки리

Havana Club Rum, Fresh Lime Juice and Sugar Syrup

哈瓦那, 青柠汁, 糖浆

하바나 클럽 럼, 신선한 라임 주스, 설탕 시럽

Long Island Iced Tea 长岛冰茶 롱 아일랜드 아이스 티

Beefeater Gin, Absolut Vodka, Olmeca Tequila, Havana Club Rum,

Cointreau, Whisky, Coca-Cola and Fresh Lime Juice

必富达金酒, 伏特加, 奥美加金, 哈瓦那, 君度,

威士忌, 可乐和青柠汁

비피터 진, 앱솔루트 보드카, 올메카 테킬라, 하바나 클럽 럼,

콩트로, 위스키, 코카콜라, 신선한 라임 주스

Margarita 玛格丽塔鸡尾酒 마르가리타

Olmeca Tequila, Cointreau and Fresh Lime Juice

奥美加金, 君度, 青柠汁 올메카 테킬라, 콩트로, 신선한 라임 주스

Pina Colada 椰林飘香 피나 콜라다

Havana Club Rum, Fresh Pineapple Juice and Coconut Milk

哈瓦那, 菠萝汁, 椰奶 하바나 클럽 럼, 신선한 파인애플 주스, 코코넛 밀크

Singapore Sling 新加坡司令 싱가포르 슬링

Beefeater Gin, Cherry Brandy, Fresh Lime Juice,

Soda Water and Grenadine Syrup

必富达金酒, 樱桃白兰地, 青柠汁, 苏打水, 石榴

비피터 진, 체리 브랜디, 신선한 라임 주스, 소다수, 그레나딘 시럽

Tequila Sunrise 日出龙舌兰 테킬라 선라이즈

Olmeca Tequila, Fresh Orange Juice and Grenadine Syrup

奥美加金, 橙汁, 石榴

올메카 테킬라, 신선한 오렌지 주스, 그레나딘 시럽

Tom Collins 汤姆柯林斯 톰 콜린스

Beefeater Gin, Fresh Lime Juice, Sugar Syrup and

Angostura Bitters

杜松子酒, 青柠汁, 糖浆

비피터 진, 신선한 라임 주스, 설탕 시럽, 앙고스투라 비터스

RM



48

180

48

180

60

225

48

180

48

180

48

180

48

180

48

180



BEERS FROM THE WORLD

啤酒世界 세계 각국의 맥주

Anchor Smooth, Pilsner, Malaysia
 錨啤酒, 马来西亚 앵커 스무스, 말레이시아
Tiger, Pale Lager, Singapore
 虎牌, 新加坡 타이거 맥주, 싱가포르
Carlsberg, Pale Lager, Denmark
 嘉士伯, 丹麦 칼스버그, 덴마크
Guinness Stout, Ireland
 健力士黑啤, 爱尔兰 기네스 스타우트, 아일랜드
Heineken, Lager, Netherlands
 喜力, 荷兰 하이네켄, 네덜란드
Sapporo, Japan
 札幌啤酒 삿포르 맥주

SPIRITS 烈酒 종류

Absolut Vodka 绝对伏特加 아브솔루트 보드카
 Beefeater Gin 必富达金酒 비피터 진
 Havana Club Rum 3 years old 哈瓦那 3년 아바나 클럽 3년 숙성
 Ballantine's Finest 百龄坛特醇 발렌타인 파이넛

LIQUEURS 利口酒 리큐르

Malibu 马利宝椰子酒 말리부
 Baileys Irish Cream 百利甜酒 베일리스 아이리시 크림
 Jameson Irish Whiskey 珍宝爱尔兰威士忌 제임슨 아이리시 위스키

NON- ALCOHOLIC BEVERAGES

非酒精饮料 무알콜 음료

FRESHLY SQUEEZED JUICES

鲜榨果汁 신선한 생과일 주스

Carrot Juice 胡萝卜汁 당근 주스
 Honeydew Juice 哈密瓜汁 히니듀 주스
 Lime Juice 青柠汁 라임 주스
 Green Sour Mango 青芒奶昔 그린 사워 망고 셰이크
 Ripe Mango Juice 熟芒果汁 잘 익은 망고 주스
 Mix of Three Fruit Juice 三种水果混合汁 세 가지 과일 주스
 Durian Shake 榴莲奶昔 두리안 셰이크
 Orange Juice 橙汁 오렌지 주스
 Apple Juice 苹果汁 사과 주스
 Pineapple Juice 菠萝汁 파인애플 주스
 Watermelon Juice 西瓜汁 수박 주스
 Fresh Coconut 新鲜椰子 신선한 코코넛

SOFT DRINKS 软饮料 청량음료

100 Plus 健力饮料 100 플러스
 Coca-Cola 可口可乐 코카콜라
 Coke Zero 零系可口可乐 제로 콜라
 Ginger Ale 姜汽水 진저 에일
 Sprite 雪碧 스프라이트
 Tonic Water 汤力水 토닉 워터
 Soda Water 苏打水 소다 워터
 Red Bull Energy Drink 红牛能量饮料 레드불 에너지 드링크

RM



40 150
 40 150
 40 150
 40 150
 40 150
 40 150

50 188
 50 188
 50 188
 45 169

50 188
 45 169
 50 188

25 94
 25 94
 25 94
 25 94
 25 94
 32 120
 25 94
 25 94
 25 94
 25 94
 25 94
 25 94

18 68
 18 68
 18 68
 18 68
 18 68
 18 68
 18 68
 22 83



MOCKTAILS 无酒精鸡尾酒 무알콜 칵테일

Lychee and Lemon Cooler 荔枝与柠檬冷饮 리치와 레몬 콜러	18	68
Lemongrass Mojito 香茅莫吉托 레몬그라스 모히토	18	68
Assam Refresher 阿萨姆清凉饮品 아삼 리프레셔	18	68
Rose Longan Selasih 玫瑰龙眼圣罗勒 로즈 롱안 셀라시	18	68

LOCAL BEVERAGES 本地饮品 지역 음료

Iced Black Jelly 冰黑珍珠 얼음 블랙 젤리	15	56
Soya Bean (Hot/Cold) 豆浆 (热/冷) 두유 (따뜻/차가운)	15	56
Barley with Lime 大麦与柠檬 보리와 라임	15	56
Lime Soda 柠檬苏打 라임 소다	15	56
Air Bandung 班兰水 에어 반둥	15	56
Honey Lemon (Hot/Cold) 蜂蜜柠檬 (热/冷) 꿀 레몬 (따뜻/차가운)	15	56
Passionfruit Soda 百香果苏打 패션프루트 소다	15	56
Longan Soda 龙眼苏打 롱안 소다	15	56
Lychee Soda 荔枝苏打 리치 소다	15	56

MILKSHAKES 奶昔 밀크셰이크

Chocolate 巧克力 초콜릿	28	105
Vanilla 香草 바닐라	28	105
Strawberry 草莓 딸기	28	105

COFFEE & TEA 咖啡和茶 커피와 차

Local Coffee (Hot/Cold) 本地咖啡 로컬 커피	15	56
Freshly Brewed Coffee (Hot/Cold) 现煮咖啡 갓 내린 커피	15	56
Cappuccino (Hot/Cold) 卡布奇诺 갓 내린 커피	15	56
Espresso 浓缩咖啡 에스프레소	15	56
Earl Grey 伯爵茶 얼그레이	20	75
Chamomile 洋甘菊茶 제임슨 아이리시 위스키	20	75
Peppermint 薄荷茶 제임슨 아이리시 위스키	20	75
Lemon Tea (Hot/Cold) 柠檬茶 제임슨 아이리시 위스키	20	75
English Breakfast Tea 英式红茶 제임슨 아이리시 위스키	20	75
Chinese Jasmine Tea 中国茉莉花茶 중국 재스민 차	16	60
Tea Tarik (Hot/Cold) 拉茶 테타릭	15	56
Darjeeling 大吉岭红茶 에스프레소	20	75
Masala Chai 马萨拉奶茶 마살라 차이	20	75
Arabian Night 阿拉伯之夜 아라비안 나이트	20	75
Shangri-La Signature Blend 香格里拉招牌混合茶 상그리라 시그니처 블렌드	22	83
Lost Horizon 失落的地平线 로스트 호라이즌	22	83
Himalayan, Shangri-La Estate 喜马拉雅, 香格里拉庄园 히말라야, 상그리라 에스테이트	22	83

WATER 矿泉水 생수

Evian, 750ml 依云矿泉水 에비앙	35	131
Evian Sparkling, 330ml 依云气泡水 에비앙 스파클링	38	143
Evian Sparkling, 750ml 依云气泡水 에비앙 스파클링	48	180
Watertree Planet, 500ml 矿泉水 워터트리 플래닛	15	56
Shangri-La Still Water, 1000ml 香格里拉纯净水 상그릴라 생수	5	19
Shangri-La Sparkling Water, 1000ml 香格里拉纯净水 상그릴라 탄산수	5	19

RM

