



SHANGRI-LA
KUALA LUMPUR

Two Worlds, One Table

CHEF MATTEO X CHEF TAKIZAWA



Dining with a Difference

13 & 14 JUNE 2025 | 6:30PM - 10:30PM

8-course Dinner Set Menu | RM450 nett

Add on RM120 nett per person for sake pairing

EXCLUSIVE FOR SHANGRI-LA CIRCLE MEMBERS

Enjoy 10% off at Shangri-La Boutique until 5 June 2025.

CONNECT WITH US at



[shangrilaKL](https://www.facebook.com/shangrilaKL)



[@shangrilakl](https://www.instagram.com/shangrilakl)

Restaurant Reservations Centre

T. 03 2786 2378 / WA: +6019 390 2257

E. dining.KL@shangri-la.com

BOOK A TABLE

Two Worlds, One Table

8-COURSE DINNER SET MENU

APPETIZER / 前菜

(Chef Takizawa)

- ・A5近江牛テンダーロインカツサンド・ホワイトアスパラ豆腐 和くるみ味噌
- ・えぞ鮑と新百合根 サマートリュフ・クリームチーズ西京焼
- ・鰯梅じそおかき揚げ・万願寺唐辛子焼浸し・酢取り茗荷
- ・A5 Omi Beef Tenderloin Cutlet Sandwich ・ White Asparagus Tofu with Japanese Walnut Miso
- ・ Ezo Abalone and New Lily Bulb with Summer Truffle ・ Saikyoyaki-style Grilled Cream Cheese
- Deep-fried Conger Eel with Plum, Shiso, and Rice Crackers
- ・ Grilled Manganji Chili Peppers ・ Pickled Myoga Ginger

FRIED DISH / 揚げ物

(Chef Matteo)

牡蠣フライ

自家製マヨネーズ 海苔 菜の花ピクルス 紫蘇の葉

Deep-fried Noto Oysters with House-made Mayonnaise,
Aosa Seaweed, Pickled Rapeseed Blossoms, and Shiso Leaf

SOUP / 吸物

(Chef Takizawa)

冷製とうもろこし摺り流し

枝豆腐 黒胡椒

Chilled Sweet Corn Soup
with Edamame Tofu and Black Pepper

SASHIMI / 造り

(Chef Takizawa)

鰹燻製叩き サラダ仕立て

かもじ浅月 針茗荷 大根卸し 生姜卸し 紅葉卸し

大蒜スライス ポン酢ゼリー

Smoked Bonito Tataki Salad

with Kamoji Spring Onion, Julienned Myoga, Grated Daikon,
Grated Ginger, Daikon, Garlic Slices, and Ponzu Jelly

GRILLED DISH / 焼物

(Chef Matteo)

うなぎの塩焼きときゅうり

発酵ホエー 春菊オイル アンチョビ ハーブ

Salt-grilled Eel with Cucumber

Fermented Whey Sauce, Garland Chrysanthemum Oil, Anchovy, and Herbs

CHILLED SIMMERED DISH / 冷し煮物

(Chef Takizawa)

真蛸柔らか煮 白ダツ 六方小芋 小角南瓜 翡翠茄子

ミニトマト オクラ 振りレモン

Simmered Tender Octopus with White Taro Stalk,
Roppo-style Taro, Cubed Pumpkin, Jade Eggplant,
Mini Tomatoes, Okra, and Lemon Zest

MAIN / 食事

(Chef Matteo)

鮎とムール貝ソースの冷製パスタ

枝豆 タラゴンオイル

“Acqua Farina” Handmade Pasta with Cold Mussels,
Ayu Mussel Sauce, Edamame, and Tarragon Oil

DESSERT / デザート

(Chef Matteo)

ホワイトチョコレート アーモンドの抹茶ミニタルト

フルーツ大福 抹茶又は加賀棒茶

White Chocolate & Almond Matcha Tart
Summer Daifuku