

本地菜色精选

18. 印度煎饼 🌱

南印度煎面包、桑巴菜汤和鹰嘴豆咖喱

\$22

19. 大虾炒粿条 🌱🥗🍤🐟

炒粿条配ASC水产养殖认证大虾、鱿鱼、鱼饼、鸡蛋、
鲍贝、腊肠、豆芽和韭菜

\$38

20. 海南樱花鸡饭 🍷

去骨樱花鸡肉、鸡饭、鸡汤、辣椒、姜蓉和黑酱油

\$32

21. 娘惹叻沙 🌱🐟🍤

粗米粉配ASC水产养殖认证大虾、水煮蛋、豆芽、鱼饼、豆干、
加入香辣椰浆汤汁

\$27

22. 素炒饭 🍷🌱

芦笋、豆芽、胡萝卜、花椰菜、蘑菇和西兰花

糙米饭可应要求提供。

\$22

23. 星洲米粉 🌱🍷🍤🐟

炒米粉配猪肉叉烧、ASC水产养殖认证虾、鸡蛋和杂菜

\$28

亚洲经典美食

24. 茉莉香米饭

\$5

25. 韩式石锅拌饭 🥗🇰🇷

石锅内放入蔬菜、蒸米饭和蛋黄，配海带汤

\$28

26. 安格斯牛肉拉面 🍜🇰🇷

辣泡菜面汤配包菜、蘑菇和水波蛋

\$42

27. 日式套餐 🍣🇯🇵

照烧黑鳕鱼、蒸米饭、味噌汤、天妇罗虾和蔬菜、
日本腌菜、纳豆和切片时令鲜果

\$52

28. 马来乡村炒饭 🍛🇲🇾

马来西亚香辣炒饭配虾、炸鸡翅、江鱼仔、单面荷包蛋和虾饼

\$32

29. 檳城嬷嬷炒面 🍜🇲🇾

北马式香辣炒黄面

配虾、鱼饼、鸡蛋、马铃薯、蔬菜和豆干

\$32

🇰🇷 韩国 🇯🇵 日本 🇲🇾 马来西亚

🐷 猪肉 🦪 贝类 🐠 海鲜 🍷 酒精 🌱 可持续海鲜

🥛 不含乳糖 🥗 无肉类及海鲜 🌿 素食及无乳制品 🚫 无麸质

所有价格需附加10%服务费及现行消费税。

以下印度料理 (30至32) 均搭配
原味印度烤饼或印度香米、印度腌菜、芒果甜酸酱和脆饼

30. 印度扁豆汤 🌿🥛🇮🇳

黄色小扁豆配香料和芫荽

\$21

31. 奶酪腰果咖喱菜 🥬🇮🇳

茅屋奶酪、长豆、胡萝卜、椰菜花、青豆配腰果咖喱

\$26

32. 阿姆利则鸡肉马沙拉 🇮🇳

去骨鸡腿配番茄洋葱马沙拉

\$31

小食

33. 鸡肉沙爹 (半打)

香辣花生酱、马来米糕、黄瓜和红洋葱

\$26

34. 亚洲春卷 (2种) 🌿🥛🥕

越南米皮虾卷和香脆蔬菜春卷

配花生辣椒蘸酱

\$18

35. 韩式辣鸡翅 (8个)

裹韩式辣酱、芝麻

配韩国豆芽沙拉

\$27

36. 欧式奶酪拼盘 🥬

特选精品奶酪、脆饼和葡萄

\$34

37. 薯条 🥬

\$12

🇮🇳 印度

🐷 猪肉 🦪 贝类 🦞 海鲜 🍷 酒精 🌿 可持续海鲜

🥛 不含乳糖 🥬 无肉类及海鲜 🌿 素食及无乳制品 ✂️ 无麸质

所有价格需附加10%服务费及现行消费税。

国际美食

鱼子酱

冰镇法国鱼子酱 (30克)

佐以传统配料和荞麦薄饼

38. 贝鲁迦鲟鱼子酱

\$720

39. 奥西特拉鲟鱼子酱

\$350

沙拉

40. 自创沙拉

步骤1: 选择1份水培蔬菜

混合绿叶沙拉、萝蔓莴苣、奶油生菜或火箭生菜

步骤2: 选择3份配料

番茄、洋葱、黄瓜、玉米粒、
橄榄、灯笼椒、鹰嘴豆或水煮蛋

步骤3: 选择1份调味香醋或沙拉酱

特级初榨橄榄油、黑醋、柠檬香醋、
和风沙拉酱、千岛酱或田园沙拉酱

\$24

可另加 (+\$5): 🍖🐟🦀

帕尔玛火腿、火鸡肉、鸡胸肉、金枪鱼、虾、
蟹肉、ASC水产养殖认证烟熏三文鱼或鳄梨 (整个)

41. 金沙沙拉 🐟🦀🌱

鸡肉、有机水波蛋、菲达奶酪、混合绿叶沙拉、
番茄、橄榄、胡萝卜、芥末葱香醋

\$26

🍖 猪肉 🐟 贝类 🦀 海鲜 🍷 酒精 🌱 可持续海鲜

🥛 不含乳糖 🍗 无肉类及海鲜 🌱 素食及无乳制品 🚫 无麸质

所有价格需附加10%服务费及现行消费税。

42. 凯撒沙拉

萝蔓莴苣配凯撒沙拉酱和蒜蓉佛卡夏面包丁

\$26

可另加 (+\$5):

烤鸡肉、ASC水产养殖认证烤虾或ASC水产养殖认证烟熏三文鱼

43. 嫩甘蓝和芦笋沙拉

番茄、帕马森奶酪、杏仁片、蔓越莓干和柠檬香醋

\$29

汤品

44. 菜花和斑豆汤

花椰菜、西兰花、节瓜、胡萝卜和番茄

\$18

45. 美味鸡汤

胡萝卜、洋葱、芹菜、包菜、香菜、米粒面和鸡丝

\$22

三明治

46. 总汇三明治 🍗

布里欧修面包、烤鸡胸肉、浓味切达奶酪、培根、煎蛋、番茄、奶油生菜和薯片

\$28

47. 孟买蔬菜三明治 🥗

白面包、黄瓜、番茄、洋葱、马铃薯马沙拉、切达奶酪、薄荷酱和嫩叶沙拉

\$24

🍖 猪肉 🐚 贝类 🦞 海鲜 🍷 酒精 🌱 可持续海鲜

🥛 不含乳糖 🍗 无肉类及海鲜 🌱 素食及无乳制品 🚫 无麸质

所有价格需附加10%服务费及现行消费税。

汉堡

48. 烤安格斯牛肉汉堡

芝麻面包、红灯笼椒酱、切达奶酪、嫩炒洋葱、腌黄瓜、番茄、奶油生菜和薯条

\$38

49. “不可能”植物肉汉堡

无麸质面包、切达奶酪、洋葱、番茄、奶油生菜和嫩叶沙拉

\$38

意大利面

50. 意式白酱鸡肉扁细面

奶油奶酪酱、煨蘑菇

\$34

51. 香蒜三文鱼意大利面





意大利面加橄榄油、辣椒片和大蒜、ASC水产养殖认证香煎三文鱼

\$48

52. “不可能”意大利植物肉酱斜管面

“不可能”植物肉、番茄酱

\$32

 猪肉  贝类  海鲜  酒精  可持续海鲜

 不含乳糖  无肉类及海鲜  素食及无乳制品  无麸质

所有价格需附加10%服务费及现行消费税。

比萨

53. 四奶酪比萨

番茄酱、里科塔奶酪、马苏里拉奶酪、帕马森奶酪和古冈佐拉奶酪

\$28

54. 意大利红肠比萨

番茄酱、马苏里拉奶酪和牛肉红肠

\$30

主菜

55. 两粒有机鸡蛋(可任选做法)

配薯饼、小芦笋和番茄

\$28

56. 澳大利亚和牛肋眼 (220克)




绿芦笋、小萝卜、烤番茄、
薯泥和红酒酱

\$75

57. MSC认证笋壳鱼

煎白鱼柳配红椒坚果酱、胡萝卜、芦笋和菠菜

\$38

 猪肉  贝类  海鲜  酒精  可持续海鲜

 不含乳糖  无肉类及海鲜  素食及无乳制品  无麸质

所有价格需附加10%服务费及现行消费税。

金沙儿童套餐

58. 自创儿童便当

步骤1: 选择1份主菜 🍲

番茄罗勒酱意大利面或鲜虾炒饭

步骤2: 选择1份配菜 🐟

ASC水产养殖认证嫩煎三文鱼、安格斯牛肉丸或清蒸时蔬
配玉米粒、切片西瓜、巧克力碎曲奇饼和香草奶昔

\$28

59. 番茄罗勒酱意大利面 🍲

意大利面、油封番茄、番茄酱和帕马森奶酪

配蒜香面包

\$18

可另加牛肉丸 \$5

60. 酥炸金黄鸡柳块和薯条

配烧烤酱

\$18

61. 炸鱼柳和薯条 🐟

配薯条、包菜沙拉、塔塔酱和柠檬

\$18

62. 芝士通心粉 🍲

\$20

63. 鲜虾炒饭 🍲

\$18

64. 鲜虾云吞面汤 🍲

鸡蛋面配鲜虾云吞、小白菜和上汤

\$18

中式料理

前菜

65. 脆皮烧肉

配蜜汁芥末蘸酱

\$18

66. 黑豚蒜泥白肉

黑豚肉片, 配香辣蒜蓉酱

\$22

67. 口水鸡

白斩樱花鸡、四川辣油、花生、青葱和芝麻

\$18

68. 枸杞子炖醉鸡

去骨樱花鸡、米酒和红枣

\$18

69. 凉拌青瓜海蜇

\$18

70. 凉拌木耳

黄瓜、红辣椒、蒜和芫荽

\$18

71. 凉拌青瓜






黑醋、辣油、麻油

\$18

72. 凉拌豆皮丝

麻辣豆皮、灯笼椒、芫荽

\$22

 猪肉  贝类  海鲜  酒精  可持续海鲜

 不含乳糖  无肉类及海鲜  素食及无乳制品  无麸质

所有价格需附加10%服务费及现行消费税。

汤品

73. 人参黑鸡汤

炖黑鸡, 配枸杞子和药材

\$24

74. 花胶炖樱花鸡汤

瑶柱、花胶、香菇和红枣

\$28

75. 蟹肉玉米羹

蓝蟹肉、鸡蛋、酱油和青葱

\$18

76. 黑猪排骨炖汤

核桃、瑶柱和药材

\$25

77. 素菜酸辣汤

嫩豆腐、竹笋、黑木耳、蘑菇、胡萝卜和红醋

\$18

主菜

78. 咕噜肉

热带水果、洋葱、灯笼椒

\$22

79. 梅菜扣肉

酱油和青葱

\$26

80. 四川辣子鸡





炒去骨鸡腿、腰果和花椒

\$28

81. 四川宫保鸡丁

炒鸡腿肉丁、腰果、辣椒干和洋葱, 配冰糖和黑醋酱

\$26

 猪肉  贝类  海鲜  酒精  可持续海鲜

 不含乳糖  无肉类及海鲜  素食及无乳制品  无麸质

所有价格需附加10%服务费及现行消费税。

82. 炒羊腿 🍷

去骨切片羊腿和大葱

\$38

83. 清蒸太平洋鳕鱼 🌱 🍷 🍴

芦笋和X.O酱

\$42

84. 羊肚菌红烧豆腐 🍴

豆腐、菜心苗、香菇和胡萝卜

\$22

85. 四川麻婆豆腐 🍴 🍷

红烧豆腐、猪肉碎和辣豆瓣酱

\$26

86. 四季豆炒植物肉碎 🍴 🌱

橄榄菜和红辣椒

\$22

87. 干煸四季豆 🍴 🍷

黑猪肉碎和辣椒干

\$24

88. X.O 酱海鲜炒饭 🌱 🍷 🍴

鸡蛋、虾子、什锦菜和青葱

\$26

89. 蟹肉炒饭 🌱 🍷

蓝蟹肉、鸡蛋、豆芽和青葱

\$22

90. 粤式粥品 🌱 🍷

白粥、鸡丝粥或鱼肉粥

配油条、腌菜、青葱和姜丝

\$20

🍖 猪肉 🍤 贝类 🐠 海鲜 🍷 酒精 🌱 可持续海鲜

🍷 不含乳糖 🍴 无肉类及海鲜 🌱 素食及无乳制品 🚫 无麸质

所有价格需附加10%服务费及现行消费税。

91. 兰州牛肉面  

切片牛腩、鸡蛋面和药材汤

\$32

92. 担担面   

鸡蛋面、黑猪肉碎、黄瓜丝、青葱和白芝麻，加辣豆瓣酱

\$26

甜品

93. 养生雪梨桃胶糖水 

红枣、枸杞子和冰糖

\$22

94. 龟苓膏 

UMF 20+ 麦卢卡蜂蜜



\$26

95. 芒果布丁 

\$18

96. 杏仁布丁 

\$18

 猪肉  贝类  海鲜  酒精  可持续海鲜

 不含乳糖  无肉类及海鲜  素食及无乳制品  无麸质

所有价格需附加10%服务费及现行消费税。

甜品

97. 杨枝甘露

芒果西米露汤配柚子 (冷)

\$18

98. 冷清汤燕窝

营养丰富的健康甜点

白果、桂圆、薏米、芋婆、果冻条、西米、红枣

冰糖浆在一旁

\$38

99. 香草马斯卡彭芝士蛋糕

树莓酱、青柠皮沙巴雍

\$18

100. 草莓挞

罗勒拿破仑奶油

\$18

101. 自制雪糕或雪葩

请向我们的客房餐饮员工查询当日精选

\$18

102. 切片时令鲜果

\$20

103. 巧克力饼干 (3块)

\$14

104. 无麸质椰子和黑莓磅蛋糕

\$18