

객실 내 다이닝

야간 식사

오후 11:00~오전 5:00

캐비어(30G)

메밀 블리니, 다진 차이브, 다진 달걀 흰자,

벨루가 A D G L SH

\$900

오세트라 A D G L SH

\$350

샐러드

샌즈 샐러드 SB

닭고기, 유기농 수란, 페타 치즈, 믹스 그린 및 로메인 상추,
완숙 토마토, 올리브, 당근, 머스터드 샐롯 비네그레트

\$26

시저 샐러드 SF SH

로메인 상추 속잎에 시저 드레싱, 갈릭 포카치아 크루통을
곁들여 가볍게 섞어낸 샐러드

\$26

추가 토핑 (+\$5) SB SH SF

그릴드 치킨, ASC 인증 그릴드 새우, ASC 인증 훈제 연어

A 주류 B 소고기 DF 유제품 불포함 GF 글루텐 불포함 LF 유당 불포함 N 견과류
P 돼지고기 R 레닛 SB 지속 가능 SF 해산물 SH 조개류 V 채식

서비스 요금 10% 및 세금 별도 부과.

객실 내 다이닝

야간 식사

오후 11:00~오전 5:00

수비드 수프

인삼 오골계탕

오골계, 구기자, 중국 약재를 넣어 중탕으로 끓인 보양 수프
\$24

튼튼한 닭고기 수프

가늘게 찢은 닭고기에 당근, 양파, 셀러리, 양배추, 파슬리, 오르조 파스타를 넣은 수프
\$22

건강한 양배추와 양파 수프 GF V

\$18

사이드

한국식 매운 치킨 wings (8조각) A

고추장과 참깨로 버무린 치킨 wings,
한국식 숙주나물 무침과 함께 제공
\$27

프렌치 프라이 V

\$12

A 주류 B 소고기 DF 유제품 불포함 GF 글루텐 불포함 LF 유당 불포함 N 견과류
P 돼지고기 R 레닛 SB 지속 가능 SF 해산물 SH 조개류 V 채식

서비스 요금 10% 및 세금 별도 부과.

객실 내 다이닝

야간 식사

오후 11:00~오전 5:00

치킨 사테 (6개) N

매콤한 땅콩 소스, 떡, 오이, 적양파
\$26

돼지고기 응오히양 튀김 P

\$23

샌드위치

클럽 샌드위치 P R

브리오슈 빵, 구운 닭가슴살, 샐러드 치즈, 베이컨,
달걀 프라이, 토마토, 버터 상추, 포테이토 칩
\$28

야채 샌드위치 R

화이트 브레드, 오이, 토마토, 양파, 마살라 포테이토, 치즈,
민트 처트니, 어린잎 그린 샐러드, 올리브 오일, 발사믹 식초
\$24

A 주류 B 소고기 DF 유제품 불포함 GF 글루텐 불포함 LF 유당 불포함 N 견과류
P 돼지고기 R 레닛 SB 지속 가능 SF 해산물 SH 조개류 V 채식

서비스 요금 10% 및 세금 별도 부과.

객실 내 다이닝

야간 식사

오후 11:00~오전 5:00

버거

그릴드 앵거스 비프 버거

참깨 번, 레드 페퍼 소스, 체더 치즈, 볶은 양파, 피클, 토마토,
버터 상추, 감자튀김
\$38

Impossible™ 버거 SB V

글루텐 프리 번, 체더 치즈, 양파, 토마토, 믹스 그린 샐러드,
올리브 오일, 발사믹 식초
\$38

파스타 및 피자

연어 알리오 올리오 R SB SF

올리브 오일, 칠리 플레이크, 마늘에 볶은 스파게티와
ASC 인증 연어구이
\$48

콰트로 포르마지 R

토마토 소스와 리코타, 모차렐라, 파르메산, 고르곤졸라 치즈
\$28

페퍼로니 B R

토마토 소스, 모차렐라 치즈, 비프 페퍼로니
\$30

A 주류 B 소고기 DF 유제품 불포함 GF 글루텐 불포함 LF 유당 불포함 N 견과류
P 돼지고기 R 레닛 SB 지속 가능 SF 해산물 SH 조개류 V 채식

서비스 요금 10% 및 세금 별도 부과.

객실 내 다이닝

야간 식사

오후 11:00~오전 5:00

메인 요리

호주산 와규 립아이 스테이크 (250g) A

그린 아스파라거스, 미니 당근, 구운 완숙 토마토,
매시드 포테이토, 레드 와인 소스

\$112

지중해식 대구 구이 GF SF

토마토, 양파, 올리브, 렌틸콩

\$68

중식 및 현지식

자스민 백미밥

\$5

하이난식 사쿠라 치킨 라이스

뼈 없는 사쿠라 치킨, 향긋한 치킨 라이스, 닭 육수,
칠리, 생강, 진간장

\$38

A 주류 B 소고기 DF 유제품 불포함 GF 글루텐 불포함 LF 유당 불포함 N 견과류
P 돼지고기 R 레닛 SB 지속 가능 SF 해산물 SH 조개류 V 채식

서비스 요금 10% 및 세금 별도 부과.

객실 내 다이닝

야간 식사

오후 11:00~오전 5:00

수비드 암리차리 치킨 마살라 N

토마토 양파 마살라 소스에 조리한 뼈 없는 닭 허벅지
\$31

스위트콘과 크랩 미트 SF SH

블루 크랩살, 달걀, 간장, 쪽파
\$18

나시고랭 캄퐁 N SF SH

말레이시아식 매콤한 볶음밥, 새우, 닭날개 튀김,
앤초비, 한쪽만 익힌 계란 프라이, 새우 크래커
\$32

면 및 밥류

새우 완탕면 P SF SH

새우 완탕, 어린잎 청경채, 고급 육수를 넣은 현지식 달걀면
\$22

점보 새우 차 퀘이 테오 P SB SF SH

ASC 인증 점보 새우, 오징어, 어묵, 달걀, 태평양 맛조개,
중국 소시지, 콩나물, 차이브를 넣고 위에 볶은 납작한 쌀국수
\$38

A 주류 B 소고기 DF 유제품 불포함 GF 글루텐 불포함 LF 유당 불포함 N 견과류
P 돼지고기 R 레닛 SB 지속 가능 SF 해산물 SH 조개류 V 채식

서비스 요금 10% 및 세금 별도 부과.

객실 내 다이닝

야간 식사

오후 11:00~오전 5:00

디저트

계절 과일 슬라이스 V

\$22

망고 사고 V

포멜로를 곁들인 차가운 망고 사고 디저트 수프
\$20

차가운 제비집

금목서 락 슈가 시럽과 함께 제공
\$120

바스크 치즈케이크 R

일본산 딸기 콩포트와 함께 제공
\$18

팔죽 GF V

20년산 진피와 함께 제공
\$12

홈메이드 아이스크림 V

맛 선택:

바닐라, 딸기 또는 핫카이드 밀크 초콜릿
\$18

홈메이드 소르베 V

맛 선택:

초콜릿, 망고 또는 라즈베리
\$18

A 주류 B 소고기 DF 유제품 불포함 GF 글루텐 불포함 LF 유당 불포함 N 견과류
P 돼지고기 R 레닛 SB 지속 가능 SF 해산물 SH 조개류 V 채식

서비스 요금 10% 및 세금 별도 부과.