

BREAKFAST SET 早餐套餐 조식 세트

CONTINENTAL 欧陆式早餐 유럽식 조식 🍞

RM 30_{nett}

Fresh orange juice, fresh seasonal fruits, natural yoghurt. Bakery basket of croissant, muffin, danish pastry, jam and butter served with freshly brewed coffee or tea

新鲜橙汁、新鲜时令水果、天然酸奶。一篮烘焙品: 羊角面包、松饼、丹麦糕点、果酱和黄油搭配现煮咖啡或茶

시원한 오렌지 주스, 싱싱한 제철 과일, 천연 요거트, 커피 혹은 차와 드실수 있는 크루와상, 머핀, 덴마크식 페이스트리, 잼, 버터 한바구니

ALL AMERICAN SELECTS 美式早餐 미국식 조식 🍳

RM 30_{nett}

Fresh orange juice, toasted bread and two eggs prepared to your liking, sautéed mushroom, grilled tomato, hash brown, selection of chicken sausages or streaky beef strips served with freshly brewed coffee or tea

新鲜橙汁、烤面包和两个鸡蛋(自选做法), 炒蘑菇, 烤番茄, 薯饼, 自选鸡肉香肠或五花牛肉条, 配现煮咖啡或茶

시원한 오렌지 주스, 싱싱한 제철 과일, 천연 요거트, 커피 혹은 차와 드실수 있는 크로와상, 머핀, 덴마크식 페이스트리, 잼, 버터, 베이글 토스트 한바구니, 계란 2개(반숙, 완숙 선택), 볶은 버섯, 구운 토마토, 치킨 소시지 혹은 비프 스트립, 해쉬 브라운

NATURAL & HEALTHY 健康早餐 ❤️

RM 30_{nett}

내츄럴 & 건강한 조식

Fresh orange juice, house made Bircher muesli, natural yoghurt with honey, seasonal slice fruit served with freshly brewed coffee or tea

新鲜橙汁, 自制柏奇木斯里什锦果麦片, 天然蜂蜜酸奶、时令水果片搭配现煮咖啡或茶

시원한 오렌지 주스, 싱싱한 제철 과일, 뮤즐리(곡물, 건과, 건과일 시리얼), 천연 요거트, 커피 혹은 차와 드실수 있는 통밀 크로와상, 머핀, 덴마크식 페이스트리, 잼, 버터 한바구니

TRULY MALAYSIAN BREAKFAST 🍌

RM 30_{nett}

马来西亚早餐 말레이시아식 조식

Coconut-infused rice served with fried chicken drumstick, beef rendang, spiced prawns sambal, hardboiled egg, crispy anchovies, peanut, sliced cucumber, seasonal tropical fruits and Malay kueh served with freshly brewed coffee or teh tarik

椰子饭配炸鸡腿, 仁当牛肉, 参巴辣虾, 水煮蛋, 脆皮凤尾鱼、花生、黄瓜片、时令热带水果及马来糕点搭配现煮咖啡或拉茶

후라이드 치킨 닭다리, 카레 치킨, 메콤한 새우장, 삶은 계란, 바삭한 멸치, 땅콩, 오이 슬라이스, 제철 과일, 말레이시아 떡을 곁들인 코코넛 라이스 (유사비빔밥)와 커피 혹은 밀크티

IN ROOM DINING MENU

START IT UP

开胃特色菜 에피타이저

HINAVA 希娜洼 사바전통 생선절임 (난이도 높음)

Fresh thinly sliced marinated sea bass fillet with blended ginger bud, shallots, chillies, wild young ginger, lime juice, coriander leaves

新鲜切成薄片的腌制鲈鱼片, 配以姜芽, 青葱, 辣椒, 野姜, 酸橙汁, 香菜叶

생강쪽지, 발간양파, 고추, 아생생강, 라임주스, 고수로 비무린 싱싱한 속성농어 살코기

RM 33 nett



KARAMBUNAI PAPAYA SALAD 木瓜沙拉 파파야 샐러드

Shredded green papaya, Asian marinated chicken strips, shallot, ginger bud, red chillies, lime juice, fish sauce, sugar, lime leaf, coriander leaf, and toasted peanut with citrus chilli dressing

青木瓜丝, 亚洲腌鸡条, 葱, 姜芽, 红辣椒, 酸橙汁, 鱼露, 糖, 酸橙叶, 香菜叶, 烤花生配柑橘辣椒酱

새콤매콤 드레싱을 올린 '채를 쓴 파파야', 양념치킨 스트립, 발간양파, 생강쪽지, 고추, 라임주스, 까나리, 설탕, 라임잎, 고추, 구운땅콩 샐러드

RM 33 nett

GREEK SALAD 希腊沙拉 그리스식 샐러드

Seasonal garden leaves served with candied walnuts, feta cheese, kalamata olive, cherry tomato with the choice of our house dressing

本季花园植叶配蜜糖核桃, 羊奶酪, 卡拉马塔橄榄, 樱桃番茄, 可选自制调味品

특제 드레싱을 올린 달콤호두, 페타 치즈, 칼라마타 올리브, 방울토마토와 제철야채

RM 33 nett



CONTEMPORARY CAESAR SALAD

凯撒沙拉 시저 샐러드

Romaine lettuce tossed with creamy caesar dressing, garlic croutons with Parmiggiano cheese and soft boiled egg.

罗马生菜拌奶油凯撒酱, 大蒜油煎面包块配帕尔马干酪和煮鸡蛋

시저 드레싱을 올린 로마인상추와 파메산 치즈, 마늘 그로통, 반숙계란, 비프 스트립

ADD-ON 附加 애드온:

GRILLED CHICKEN BREAST SLICES 烤鸡胸肉片 닭가슴살과 케이준스파이스 (4)..... RM11

NORWEGIAN SMOKED SALMON SLICES 挪威烟熏三文鱼片 노르웨이산 훈제연어 (4)..... RM11

GRILLED TIGER PRAWNS 烤虎虾 바다새우구이 (4)..... RM11

RM 37 nett

CHEF MIX GARDEN SALAD 厨师混合花园沙拉 셰프의 샐러드 모음

Mix Lettuce Leaf, Pepper, tomato, cucumber, olive, onion, carrot, gherkins with balsamic dressing

混合生菜叶, 胡椒, 番茄, 黄瓜, 橄榄, 洋葱, 胡萝卜, 小黄瓜与香醋酱

발사믹 드레싱을 올린 샐러드모음 (상추, 토마토, 오이, 올리브, 양파, 당근, 피클, 후추)

RM 33 nett



Chef's Recommendation
厨师推荐 요리사 추천



Spicy Dishes
辛辣菜肴 매운 요리



Vegetarian
素食菜 채식주의자



Healthy
健康食品 건강식품

* ALL PRICES ARE INCLUSIVE PREVAILING GOVERNMENT TAXES *

SOUPS

甘美汤类
깊은 품미의 수프

CREAM OF WILD MUSHROOM SOUP

奶油野蘑菇汤 야생 버섯 크림수프

Cream of assorted mushroom soup with garlic
croûtes and fresh chopped parsley

奶油什锦蘑菇汤, 配蒜蓉小面包和新鲜切碎的欧芹

마늘 크루테와 신선한 파슬리를 곁들인 버섯 크림수프

RM 30 nett



SOTO AYAM 印尼索托鸡汤 소토 수프

Malay spices chicken broth with potato, chicken julienne, fresh seasonal
vegetables, hardboiled egg, coriander leave, fried crispy shallot

马来香料土豆鸡汤、鸡肉切丝、新鲜时令蔬菜、煮熟的鸡蛋、香菜叶、炸脆葱

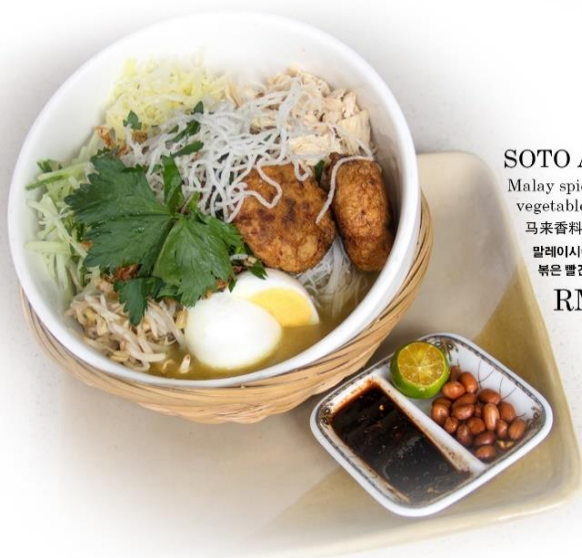
말레이시아 치킨 쌀국수 (치킨 줄리엔, 싱싱한 제철 야채, 완숙 계란, 고수, 샐떡, 땅콩,
볶은 빨간양파, 국수)

RM 30 nett

ADD-ON 附加 애드온:

Vermicelli 细面条 얇은 국수 RM6

Nasi himpit/ Ketupat 方块压饭 마름모 RM6



THAI INSPIRED SEAFOOD TOM YAM GOONG

泰式海鲜冬阴功 태국식 해산물 톰얌궁

Spicy lemongrass infused hot & sour soup, galangal, Sandakan sea
prawn, squid, green mussel, crab, lime leaf, seasonal vegetables
finished with coconut cream

辣味柠檬草注入酸辣汤、高良姜、山打根海虾、鱿鱼、青口贝、螃蟹
酸橙叶和时令蔬菜, 最后淋上椰子奶油

매콤한 레몬그라스가 들어간 핫 앤 사워 수프, 코코넛 크림으로 마무리한 양강군, 바다새우, 오징어,
홍합, 게, 라임 잎파리, 제철 야채 (쌀 혹은 국수 선택 가능)

RM 37 nett

ADD-ON 附加 애드온:

Steamed white rice 白米饭 흰 쌀 RM6

Vermicelli noodle 细面条 얇은 국수 RM6



IN ROOM DINING MENU

STUFFED AND STACKED SANDWICHES

三明治和汉堡 샌드위치 & 버거

SELECTION OF BEEF OR CHICKEN BURGER

牛肉或鸡肉汉堡 비프 혹은 치킨 버거

Freshly grilled Australian ground beef patty(200gm) or crispy fried chicken breast served on a house made sesame bun with cheddar cheese, lettuce, tomato, gherkins, onion and streaky beef with steak fries

新鲜烤澳大利亚碎牛肉饼 (200克) 或脆炸鸡胸肉配自制芝麻包, 配切达奶酪、生菜、番茄、小黄瓜、洋葱和五花肉配薯条

호주산 소고기 패티(200g) 혹은 닭가슴살 튀김 버거. 치즈, 상추, 토마토, 볶은 버섯, 양파, 케란후라이, 치즈, 비프 스트립으로 속을 가득 채웠습니다. 케이준 감자튀김 포함

RM 37 nett



ADD-ON附加 애드온:

Extra fried egg 煎鸡蛋 덧놓.....RM 6

Extra cheese 奶酪 치즈.....RM11

Extra fries 薯条 감자튀김.....RM11

Extra streaky beef 五花肉牛肉 삼겹살 쇠고기.....RM11

KARAMBUNAI CLUB SANDWICH

佳蓝汶莱俱乐部三明治 가람부나이 클럽 샌드위치

Grilled chicken on toasted whole meal bread with beef rasher, fried egg, cheddar cheese, Asian flavour chicken strips, avocado, lettuce, tomato and mayonnaise served with steak fries and house-made pickles

烤全麦面包配烤鸡肉, 配牛肉片, 煎鸡蛋, 切达奶酪, 亚洲风味鸡条, 鳄梨, 生菜, 番茄和蛋黄酱, 配牛排薯条和自制泡菜

구운 닭고기, 비프 스트립, 케란후라이, 체다 치즈, 동양식 치킨 스트립, 아보카도, 상추, 토마토, 마요네즈가 들어간 토스트 샌드위치

RM 37 nett



TANDOORI CHICKEN WRAP 印度坦杜里鸡肉卷 탄두리 치킨 랍

Grilled flour tortilla filled with tandoori chicken, house made pineapple chutney, cucumber & tomato julienne, shredded lettuce and onion ring served with cucumber raita

烤面粉玉米饼, 内填印度坦杜里鸡肉、自制菠萝酸辣酱、黄瓜和番茄丝、切碎的生菜和洋葱圈, 配上黄瓜雷塔

오이 요거트와 탄두리 치킨, 파인애플 처트니, 오이, 토마토 줄리엔, 채선 상추가 들어간 토르티야 랍

RM 37 nett



Chef's Recommendation
厨师推荐 요리사 추천



Spicy Dishes
辛辣菜肴 매운 요리



Vegetarian
素食菜 채식주의자



Healthy
健康食品 건강식품

* ALL PRICES ARE INCLUSIVE PREVAILING GOVERNMENT TAXES *

IN ROOM DINING MENU

STONE BAKED DELIGHTS

石烘烤脆饼 스톤 베이크드

CHICKEN POT PIE 鸡锅饼 치킨 파이



RM 31 nett

Bechamel sauce, shredded mozzarella cheese, herbs, marinated chicken cube, vegetable and bread

调味酱、马苏里拉奶酪丝、香草、腌制鸡块、蔬菜和面包

베사멜소스, 모차렐라, 허브, 양념된 치킨큐브, 야채, 빵 파이

THE PENYU "BEEF LASAGNA" 牛肉烤宽面条 편유포 비프 라자나

RM 35 nett

Minced beef, tomatoes sauce, herbs, lasagna sheets, creamy sauce and mozzarella cheese

碎牛肉、番茄酱、香草、烤宽面条、奶油酱和马苏里拉奶酪

다진 쇠고기, 토마토 소스, 허브, 라자나 시트, 크림소스, 모차렐라 치즈로 만든 라자나

DURUM WHEAT PASTA

杜兰小麦意大利面 듀럼 밀 파스타

SERVED DAILY 每日供应 일일 공급 11.00AM - 11.00PM

BOLOGNESE 博洛涅塞 볼로네제

Beef ragout, tomatoes, oregano

牛肉炖菜、西红柿、牛至

볼로네제 - 비프 라구, 토마토, 오레가노

RM 35 nett



CARBONARA 培根蛋面 카르보나라

Streaky beef, fresh cream, egg, parmesan

五花牛肉、鲜奶油、鸡蛋、帕尔马干酪

비프 스트립, 크림, 계란, 파메산

RM 35 nett



POMODORO 番茄酱 포모도로

Traditional Italian tomato sauce, basil

传统意大利番茄酱、罗勒

이탈리아 전통 토마토 소스, 바질

RM 35 nett



SEAFOOD MARINARA

海鲜马瑞那라 해산물 마리나라

Garlic, chilli, parsley, extra virgin olive oil, mixed seafood and parmesan cheese

大蒜、辣椒、欧芹、特级初榨橄榄油、混合海鲜和帕尔马干酪

마늘, 칠리, 파슬리, 엑스트라 버진 올리브 오일, 모듬 해산물 및 파마산 치즈

RM 35 nett



* ALL PRICES ARE INCLUSIVE PREVAILING GOVERNMENT TAXES *

IN ROOM DINING MENU

MAIN ATTRACTIONS

主食之诱惑 메인 요리 유혹



PAN SEARED BORNEO SEA BASS FILLET 香煎婆罗洲鲈鱼片 보르네오 농어 필레 팬구이

Pan sealed herbs crusted Borneo Sea bass fillet, sautéed seasonal vegetables, oven baked gratinated potato with lemon butter sauce
平底锅密封香草结皮婆罗洲鲈鱼片, 炒时令蔬菜, 烤箱烤土豆配柠檬黄油酱
팬에 밀봉한 허브 크러스트 보르네오 농어 필레와 품미를 올려주는 볶은 제철 야채, 레몬 버터소스와 감자요리 (튀핑감자, 웨지컷 감자, 감자튀김 중1 선택)

RM61 (200gm)
nett



FISH AND CHIPS 炸鱼薯条 피쉬 앤 칩스

Deep-fried Battered Fish
served with Tartar Sauce,
Chips and Lemon
炸鱼配鞑靼酱、薯条和柠檬
타르타르 소스, 칩스, 레몬을 곁들인 생선 반죽튀김

RM35 nett

KARAMBUNAI BREADED CHICKEN 佳蓝汶莱炸面包屑鸡 가람부나이 치킨가스



Crumbed and seasoned chicken escalope, coated with bread crumb, buttered seasonal vegetable, mozzarella parmesan cheese, steak fries and Sarawak pepper sauce
切碎并调味的鸡排, 涂有面包屑、黄油时令蔬菜、马苏里拉奶酪、帕尔马干酪、牛排薯条和砂拉越辣椒酱
빵가루를 입힌 치킨가스와 버터를 바른 제철 야채, 모차렐라 파메산 치즈, 케이준 감자튀김과 후추소스

RM37 nett



Chef's Recommendation
厨师推荐 요리사 추천



Spicy Dishes
辛辣菜肴 매운 요리



Vegetarian
素食菜 채식주의자



Healthy
健康食品 건강식품

* ALL PRICES ARE INCLUSIVE PREVAILING GOVERNMENT TAXES *

TRULY ASIAN HAWKER CLASSIC

经典亚洲美食 정통 아시아 요리

CHINESE STYLE RICE CONGEE 中式稀饭粥 중국식 죽

Choice of plain, chicken or fish with traditional condiments and Chinese fried dough stick

可选择原味、或配鸡肉丝或鱼肉及传统调味品或配中国油条

생죽 / 닭죽 / 어죽 (중1선택) 와 바삭한 유타오

RM27 nett

ROTI CANAI 印度煎饼 로티 차나이 (인도 남부식 납작한 빵)

Hand-tossed grilled Indian bread (Prata) served with simmered yellow dhal and fragrant chicken curry

手抛烤印度面包 (Prata) 配炖黄色木豆还有浓郁的咖喱鸡

수제 반죽으로 빚은 인도식 빵 (Prata)과 특제 콩소스 (Dhal), 향긋한 치킨 카레

RM23 nett



BORNEO LAKSA 婆罗洲叻沙面 보르네오 락사

Curry noodle soup with wild ginger flower, chilli paste and coconut milk served with vegetables, fried bean curd, prawns, chicken and egg

咖喱面汤配野姜花、辣椒酱和椰奶，配蔬菜、炸豆腐、虾、鸡肉和鸡蛋

생강꽃, 대고기, 코코넛 밀크, 야채, 두부, 새우, 닭, 계란을 곁들인 메콤한 국수

RM31 nett

WANTON NOODLE SOUP 云吞面汤 완돈 국수

Springy egg noodles in superior stock with char siew roasted chicken, bok choy and house made chicken and prawn dumpling served with chili oil

上汤弹力鸡蛋面，配叉烧鸡、白菜、自制鸡肉虾饺，配辣椒油

차사우 치킨, 청경채, 홈메이드 치킨과 새우 만두를 곁들인 탄력 넘치는 계란 국수

RM31 nett



NASI GORENG KARAMBUNAI 佳蓝汶莱炒饭 가람부나이 나시 고렝 볶음밥

Malay style seafood fried rice with prawn sambal, anchovies, chicken & beef satay, fried chicken wings, fried egg and fish cracker and achar

马来风味海鲜炒饭，配虾参巴，凤尾鱼，鸡肉和牛肉沙爹，炸鸡翅，煎蛋，鱼片和 娘惹的腌菜

새우, 멸치, 사테, 치킨윙, 게란, 크래커, 새우장을 곁들인 말레이시아식 해산물 볶음밥

RM31 nett

MEE MAMAK 麻麻档印度炒面 인도식 볶음면

Wok fried spicy yellow noodle with shrimps, chicken, potato, bean sprout and fried bean curd

炒辣黄面配虾、鸡肉、土豆、豆芽和炸豆腐

새우, 닭고기, 야채, 콩나물, 튀김두부, 오징어장을 곁들인 메콤한 볶음면

RM27 nett



KARAMBUNAI CHAR KWAY TEOW 佳蓝汶莱炒粿条 로컬 차르 쿠에이 티아오

Signature wok-fried rice noodle with prawns, fish cake, chili paste, chives, bean sprout and egg

招牌炒米粉，配虾、鱼饼、辣椒酱、韭菜、豆芽和鸡蛋

새우, 닭고기, 고추장, 야채, 게란을 곁들인 가람부나이 시그니처 Kuay Tiaw 볶음면

RM31 nett

MALAYSIAN CHICKEN RICE 马来西亚鸡饭 말레이시아 치킨 라이스

Choice of "Sabahan style" Roasted Chicken or Poached Chicken with fragrant rice, ginger dip and homemade Chili sauce

可选择 "沙巴风味" 烤鸡或水煮鸡配香米饭、姜汁和自制辣椒酱

사바스타일의 치킨구이 또는 삶은 치킨과 향긋한 밥

RM27 nett



IN ROOM DINING MENU

YOUNG MASTER'S MENU

小少爷的口味 영마스터 메뉴

SPAGHETTI BOLOGNESE JR 小肉酱意面 주니어 볼로네제 스파게티

Spaghetti with beef bolognese sauce

肉酱牛肉意大利面

비프 볼로네제 소스를 곁들인 스파게티

RM23 nett



FISH & CHIPS JR 小炸鱼薯条 주니어 피쉬 앤 칩스

With steak fries and tartar sauce

配薯条和鞣艇酱 타르타르 소스와 슈스트링 감자튀김을 곁들인 생선가스

RM23 nett

JR'S CHEESE BURGER SLIDER 小芝士汉堡 주니어 치즈 버거 슬라이더

With steak fries

配牛排薯条 감자튀김 포함

RM23 nett



KUNGPO PANDA FRIED RICE JR

熊猫王小炒饭 주니어 쿵푸팬더 볶음밥

With chicken and cubed vegetables

配鸡肉和蔬菜块 아채큐브와 닭고기 포함

RM23 nett

GRAND MOM'S BAKED MAC & CHEESE

奶奶烤通心粉和奶酪 할머니표 맥 앤 치즈

Baked in a tasty cheese sauce

在美味的奶酪酱中烘烤

아채큐브와 닭고기 포함

RM23 nett



Chef's Recommendation
厨师推荐 요리사 추천



Spicy Dishes
辛辣菜肴 매운 요리



Vegetarian
素食菜 채식주의자



Healthy
健康食品 건강식품

* ALL PRICES ARE INCLUSIVE PREVAILING GOVERNMENT TAXES *

ENCORE DESSERTS

安可甜点 앵콜 디저트



KARAMBUNAI ICE CREAM SELECTIONS 冰淇淋精选 아이스크림

Flavor Selection 口味选项 의선택
Vanilla/Chocolate/Strawberry/Jackfruits or Coconut
香草/巧克力/草莓/菠萝蜜或椰子味 바닐라/초콜릿/딸기/잭프루트 또는 코코넛 맛

Topping Selection 配料选项 토핑
Chocolate Chips, Marshmallow, Seasonal fruits
巧克力片、棉花糖、时令水果 초콜릿 칩, 마시멜로, 계절 과일

Sauce Selection 酱汁选项 소스
Mango, Strawberry, Chocolate, Vanilla, Fruits sauce
芒果、草莓、巧克力、香草、果酱 망고, 딸기, 초콜릿, 바닐라, 과일 소스

RM 18^{nett}
SINGLE SCOOP
单勺 싱글스쿱

RM 20^{nett}
DOUBLE SCOOP
双勺 더블스쿱



SEASONAL FRESH FRUITS 时令新鲜水果 선별된 싱싱한 제철과일

Combination of freshly cut seasonal fruits
新鲜时令水果切片 모듬제철과일

RM 20^{nett}

CONTEMPORARY OATMEAL CHEESE CAKE

现代燕麦芝士蛋糕 오트밀 치즈케이크

Special touching by our Pastry Chef

糕点师招牌蛋糕

셰프의 특별한 손길이 간 케이크

RM 20^{nett}

BEVERAGE 饮料 음료수

HOT BEVERAGES

热饮料 뜨거운 음료

Fresh Brew Coffee

Espresso (Double)

Cappuccino

Café Latte

Café Mocha

Hot Chocolate

CUP 杯 컵

RM

13

13

13

13

13

13

TEA 茶 차

Sabah Tea

Green Tea

Tea Tarik

CUP 杯 컵

RM

13

13

13

LOCAL MINERAL WATER

当地矿泉水 지역 생수

Spritzer 550ml (Still)

Spritzer 1.2L (Still)

BOTTLE 瓶 병

RM

8

11

IMPORTED MINERAL WATER

进口矿泉水 수입 생수

S.Pellegrino 1L (Sparkling)

Perrier 750ml (Sparkling)

31

19

CHILLED JUICES

冷冻果汁 냉장 주스

Orange Juice

Pineapple Juice

Apple Juice

Mango Juice

Guava Juice

GLASS 杯 컵

RM

13

13

13

13

13

FRESH SQUEEZED JUICES

鲜榨果汁 신선한 주스

Lime

Apple

Carrot

Orange

Pineapple

Watermelon

Mixed Juices

RM

19

19

19

19

19

19

19

MILK SHAKE & BLEND

奶昔 밀크 셰이크

Vanilla

Chocolate

Strawberry

RM

19

19

19

AERATED DRINKS

汽水 탄산 음료

Pepsi

Pepsi Light

Cola

Sprite

100 Plus

Revive

Ginger Ale

Soda Water

Tonic Water

CUP 杯 컵

RM

11

11

11

11

11

11

11

11

11

APERITIF

	BOTTLE 瓶 병	GLASS 杯 컵
开胃酒 아페리티프	RM	RM
Pimm's No. 1	477	27
Campari	477	27

CIN 杜松子酒 진

Kolkata	267	22
Gordons	477	27

RUM 朗姆酒 럼 주

Barbados	267	22
Bay One Dark	267	22

VODKA 伏特加 보드카

Sprit	267	22
Smirnoff	477	27

TEQUILA 特奎拉酒 테킬라

La Kizz	267	22
---------	-----	----

WHISKY 威士忌 위스키

	BOTTLE 瓶 병	GLASS 杯 컵
	RM	RM
Johnny Walker (black label)	539	33
Jack Daniel	854	42

COCKTAIL

	GLASS 杯 컵
鸡尾酒 칵테일	RM
Long Island	26
Tequila Sunrise	26
Margarita	26
Blue Lagoon	26
Pina Colada	26

MOCKTAIL

	GLASS 杯 컵
无酒精鸡尾酒 목테일	RM
Nexus Surprise	23
Virgin Colada	23
Fruit Punch	23
TuttiFrutti	23
Watermelon Punch	23

BEER 啤酒 맥주

	GLASS 杯 컵
	RM
Carlsberg (Can)	21/can
Tiger (Can)	21/can
Heineken (Can)	21/can
Guinness Stout (Can)	21/can

RED WINE

	BOTTLE 瓶 병	GLASS 杯 컵
红葡萄酒 적포도주	RM	RM
Tocornal, Cabernet, Sauvignon	171	29
Q.S.S RARE 2021	123	23
Montagne Noire Syrah 2021	138	
Villa Maria, Merlot C.S 2020	183	
Le Challenge 2021	163	

WHITE WINE

	BOTTLE 瓶 병	GLASS 杯 컵
白葡萄酒 백포도주	RM	RM
Tocornal, Sauvignon Blanc	171	29
Villa Maria, Sauvignon Blanc '21	227	
Villa Maria, Chardonnay '21	227	
Montagne Noir, Chardonnay '22	138	
Wirra Wirra Chardonnay 2020	219	

RIESLING

	BOTTLE 瓶 병
雷司令 리슬링	RM
Villa Maria, Riesling 2021	231
Dr Loosen 2021	193

CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

	BOTTLE 瓶 병
香槟和起泡酒	RM
샴페인 & 스파클링 와인	
Moet & Chandon Brut	644
Chevalier Chardonnay Brut	416