

**6-COURSE
TABLE PACKAGE**
6道菜套餐

HORIZON GRILL
WONDERS OF THE SEA
海洋盛宴

**MYR 788 NETT
PER PERSON**
每位 788 令吉

FIRST COURSE

第一道菜

CRAB SALAD 蟹肉沙拉 🦀🌿🍅
Avocado, Frisée, Tomato Confit
鳄梨、菊苣生菜和油封番茄

SECOND COURSE

第二道菜

JAPANESE TUNA RIBBONS 日式金枪鱼刺身卷 🍣🐟🌿
Kimchi, Shiso, Yuzu
泡菜、紫苏和柚子

THIRD COURSE

第三道菜

HOKKAIDO SCALLOP 北海道扇贝 🍤🌿🍄
Cauliflower, Edamame, Sea Urchin Sauce, Ikura and Black Truffle
花椰菜、毛豆、海胆酱、三文鱼子和黑松露

PASTA

意大利面

☆ **BOTTONI ALLA PUTTANESCA 纽扣烟花女意大利面** 🍝🌿🍤
Squid Ink Pasta Filled With Prawn, Puttanesca Sauce, Mussels
墨鱼汁意大利面配搭明虾、烟花女面酱和贻贝

MAIN COURSES

主菜

☆ **OCTOPUS 章鱼** 🐙🌿🍄
Miso Glazed, Smoked Carrot, Broccolini and Chili Oil
以味增上釉，配搭烟熏胡萝卜、花椰菜苗和辣椒油

Choice of One (1) Main

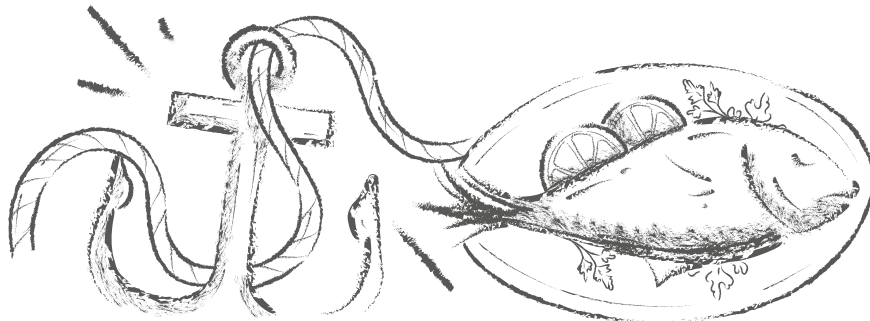
可任选一道主菜

☆ **MIYAZAKI TENDERLOIN 宫崎菲力牛排**
Pumpkin, Porcini Mushroom, Morrel Jus and Black Truffle
南瓜、牛肝菌菇、羊肚菌菇原汁和刨片黑松露

DESSERT

甜品

MILLE-FEUILLE 法式千层酥 🥐🌿
Phyllo Pastry with Vanilla Cream, Strawberry and Mint
妃乐酥皮，配搭香草奶油、草莓和薄荷



CHEF'S SIGNATURE
厨师招牌菜



WELLBEING
健康



VEGETARIAN
素食



VEGAN
纯素



LACTOSE
乳糖



EGG
蛋



PEANUT
花生



GLUTEN
麸质



TREE NUTS
坚果



SOY
大豆



SESAME
芝麻



SHELLFISH
甲壳类



FISH
鱼



SPICY
辛辣

All prices quoted are in Malaysian Ringgit (MYR) and are inclusive of prevailing government taxes. **ALLERGY NOTICE** The menu items may contain allergen ingredients. Before placing an order, kindly notify our host if you have any food allergy of special dietary requirements. 所有价格均以马来西亚令吉 (MYR) 进行计算且包含现有的政府税务。过敏提示：菜单中的佳肴可能含有过敏成分。若您对任何食物过敏或有特别的饮食要求，请在点餐前告知我们的餐厅领班。