

165 SKY DINING BY SINGAPORE FLYER

6月30日まで
S\$260/1名

Sky Restaurant

4コースディナーメニュー

<アミューズブシェ>

シェフのセレクション、パン&トリュフバター

スターター

ブラータ・チーズ、ヘーゼルナッツのプラリネ、
プラムのピューレ、ザワークラウト・クーリ

前菜

ボストン・ロブスターとアラスカン・
キングクラブ

メイン料理

*3品よりお好きな
1品を選択ください

- (1) 焼いたチリ産シーバス（魚）
- (2) オーストラリア産子羊（ラム）のロースト
- (3) US産プライムショートリブ（ビーフ）の煮込み

デザート

- ・マンゴー・サヴァランとミスクベリー
- ・ネスプレッソコーヒーまたはグリフォン・ティー
- ・ジャニス・ウォンのプチチョコレート

※写真はイメージです



アジアの味わいをお届けします。ここでは伝統と革新が融合しています。
このメニューは、シンガポールや
周辺地域の長年受け継がれてきたレシピから着想を得て、洗練された技術と意
外な組み合わせで再構築しました。力強いサンバルの味わいから、パンダンや
ココナッツの懐かしい香りまで、各コースは伝統への敬意を込めつつ
現代的なひねりを加えています。美しい景色とともに、料理のひとつひとつを
お楽しみください。

7月1日～9月30日限定 MENU

S\$230/1名

パンの盛り合わせとフレッシュトリュフバター

ロブスター入りラクサ

豆腐入りサラダ、サンバルドレッシングかけ

チキンのバクテー（肉骨茶）

MAIN（お好きな1品を選択）

魚料理：Pandan Chilean Seabass with Kecap Manis

チリ産シーバス（Chilean Seabass）を使い、東南アジアの香り高いパンダンリーフ（Pandan）とインドネシアの甘く濃厚な醤油調味料「ケチャップマニス（Kecap Manis）」で味付けした料理

または

肉料理：Wagyu Sirloin Steak with Har Cheong Butter

高級和牛のサーロインステーキに、シーフードの発酵調味料「ハーチョン（蝦醬）」を練り込んだバターを添えた料理

DESSERT

オンデ・オンデ ケーキとフルーツ

DRINK

ネスプレッソコーヒーまたはグリフォン・ティー

ジャニス・ウォンのプチチョコレート