

CHEF'S
RECOMMEND
APPETIZER

オススメ
おつまみ

A01

A01

A32

A32

A33

A33

A35

A35

A34

A34

A36

A36

A38

A38

A39

A39

A37

A37

A40

A40

A01

本日の料理長お勧め

前菜三種盛り合わせ

Assorted Three Appetizers

RM 29

A32

たこわさび

Tako Wasabi

RM 16

A33

冷奴

Cold Tofu

RM 12

A34

サーモン南蛮漬け

Salmon Nanban

RM 25

A35

ハニーローストカシューナッツ

Honey Roasted Cashew Nuts

RM 14

A36

セロリと塩昆布の和え物

Celery with Salty Konbu

RM 12

A37

香味大根

Special Flavour Pickled Radish

RM 10

A38

ミニ卵トースト

Mini Egg Mayo Toast

RM 14

A39

ジャンボたこ焼き3個

Jumbo Takoyaki 3pcs

RM 10

A40

小海老唐揚げ

Deep Fried Shrimp

RM 15

Above price is subject to Service charge 10%

CHEF'S
RECOMMEND
A LA CARTE

オ
ス
ス
メ
料
理

P15



P15 豚の角煮

Braised Cubed Pork

RM 35

C12



C12 チキンポテトコロケ

Chicken Potato Coroquette

RM 12

Y14



N16 ソース焼きそば

Japanese Fried Noodle

RM 25

Y16



N14 オムレツ焼きそば

Omellet Japanese Fried Noodle

RM 27

N15 海鮮ちゃんぽん

Seafood Champon Soup Noodle

RM 39

Y03 肉焼売

Shao Mai

RM 12

Y15



Y09 自家製春巻き

Homemade Deep Fried Spring Roll

RM 12

Y27 焼き餃子 香菜

Pan Fried-Gyoza with Coriander

RM 16

Y09



Y28 揚げ餃子 辛味

Deep-Fried-Gyoza with Chilli

RM 13

Y27



Y29 揚げ餃子 RD90 特製タルタルソース

Deep-Fried-Gyoza with Tartar

RM 29

Y28

Y29

Y03



Above price is subject to Service charge 10%