

# FESTIVE MENU

## (Non-Seafood)

Five magical culinary treasures, lovingly prepared. Inspired by the beauty of winter and the joy of the festivities, this extravagant six-hands menu showcases the eclectic repertoire of three distinctively skilful chefs.

**Chef de Cuisine**  
**Tony Choo,**  
Forest 森

**Chef de Cuisine**  
**Marvas Huang,**  
Ocean Restaurant

**Executive Pastry Chef**  
**Kenny Kong,**  
Resorts World Sentosa



### FESTIVE PRELUDE

by Chef Tony Choo

Szechuan-pepper-scented Duck Rillettes and Chinese Pickles

### MISTY CHRISTMAS MORNING

by Chef Marvas Huang

Jamon Bellota Iberico Ham, Green Asparagus Salad

### REFLECTION OF JOY

by Chef Marvas Huang

Bresaola Wagyu, Fragrant Garlic, Soy Noodles

### STARRY STARRY NIGHT

by Chef Tony Choo

Iberico Secreto, Charsiew Glaze, Shiny Stars  
Japanese-style Wakame Hoshi-Ebi Pearl Rice

————— Add-On: —————

Australian Wagyu Striploin MBS7  
Port Wine Jus, European Greens  
\$68

### SANTA'S SWEET SURPRISE

by Chef Kenny Kong

Longan Honey Almond Nougat Parfait, Coconut Palm Sugar Pudding,  
Wild Strawberry Custard, Green Tea Sand

### PETIT FOURS

By Chef Kenny Kong  
Seashell Madeleines



# 节日菜单

## (不含海鲜)

四道绮幻美食，以曼妙冬日和喜悦节日为灵感，选用100%可持续食材，由名胜世界三位明星主厨共同呈现，兼收并蓄，独具一格。

主厨  
朱铭隆  
Forest森

主厨  
黄凯翔  
海之味餐厅

甜点行政主厨  
江定佳  
圣淘沙名胜世界



### 节日序曲

朱铭隆主厨出品

四川花椒风味肉酱鸭，中式腌菜

### 圣诞晨雾

黄凯翔主厨出品

顶级伊比利亚火腿，青芦笋沙拉

### 悦影浮动

黄凯翔主厨出品

腌和牛肉干，香蒜，豆面

### 星辰漫天

朱铭隆主厨出品

伊比利亚黑毛猪腋下肉，蜜汁叉烧酱，  
星辰日式裙带菜干虾珍珠米饭

#### 附加菜品

澳洲和牛M7级西冷  
波特酒酱汁，欧式什锦沙拉  
\$68

### 圣诞惊喜

江定佳主厨出品

龙眼蜜杏仁牛轧糖泡芙冻糕，椰子糖布丁，野生草莓奶冻，绿茶粉

### 餐后小点

江定佳主厨出品

海贝玛德琳