

DINNER (NON-SEAFOOD)

Four magical culinary treasures, lovingly prepared. An extravagant six-hands menu showcasing 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

MISTY MORNING SEA

by Chef Marvas Huang

Free-range Shredded Chicken Breast, Asian-style Glass Noodle Salad

OCEAN'S REFLECTIONS

by Chef Tony Choo

Double-boiled Poultry Essence, Wolfberries, Cordyceps Mushrooms

SHINING SEAS

by Chef Marvas Huang

Herbal Chicken Thigh, Organic Vegetable, Dang Gui Jus

————— Add-on: —————

Australian Wagyu Striploin Mbs7

Port Wine Jus, European Greens

\$68

TREASURES OF THE OCEAN

by Chef Kenny Kong

Ivories Chocolate, Bergamot Curd, Seawater Caramel, Seaweed Crumbles

PETIT FOURS

Seashell Madeleines

Sea Salt, Kelp

深蓝夜宴

(不含海鲜菜单)

饱含热情的四道绮幻美食，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

晨海迷雾

黄凯翔主厨出品

散养鸡胸肉丝, 泰式玻璃面沙拉

海洋镜像

朱铭隆主厨出品

禽类高汤, 枸杞, 虫草菇

荧荧海底

黄凯翔主厨出品

草药鸡腿, 有机蔬菜, 当归汁

—— 附加菜品 ——

M7级澳洲和牛西冷

波特酒酱汁, 欧式什锦沙拉

\$68

海洋宝藏

江定佳主厨出品

象牙色巧克力, 意大利香柑酱, 地中海水焦糖, 海藻碎

餐后小点

海贝玛德琳