

DINNER (VEGETARIAN)

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

Organic Vegetables, Asian-style Glass Noodle Salad

OCEAN'S REFLECTIONS

by Chef Tony Choo

Vegetarian Soup, Cordyceps Mushrooms

SHINING SEAS

by Chef Marvas Huang

Ratte Potato, Sword Lettuce, Plant-based Ragu

————— Add-on: —————

Japanese Nasu Eggplant

Miso Glaze, European Greens

\$25

TREASURES OF THE OCEAN

by Chef Kenny Kong

Mango, Sago, Pomelo

PETIT FOURS

Seashell Madeleines

Sea Salt, Kelp

深蓝夜宴

(素食菜单)

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
有机蔬菜, 泰式玻璃面沙拉

海洋镜像

朱铭隆主厨出品
素食汤, 虫草菇

荧荧海底

黄凯翔主厨出品
法国土豆, 油麦菜, 素豆肉

—— 附加菜品 ——

日式慢烤茄子
秘制味噌, 欧式什锦沙拉
\$25

海洋宝藏

江定佳主厨出品
芒果, 西米, 柚子

餐后小点

海贝玛德琳