

SESSIONS

美丽‘蟹’逅

本地特色

辣椒螃蟹
\$58

黑胡椒螃蟹
以特色沙捞越黑胡椒炒制
\$58

奶油螃蟹
\$58



路易斯安娜海鲜

新奥尔良海鲜桶
蒸蟹、虾、贻贝、蛤、甜玉米和马铃薯
\$125

路易斯安娜双蟹桶 (4-6人)
蒸蟹、虾、贻贝、蛤、甜玉米和马铃薯
\$230

本地特色

奶油虾婆
\$23

麦片虾婆
\$23

虾仁炒饭
\$20

参巴炒饭
辣味虾仁炒饭
\$20

咸鱼炒饭
\$16

本地风味 (小份)

参巴鱿鱼
参巴辣酱烤鱿鱼
\$20

醉虾
以花雕酒带壳烹煮
\$23

蒜茸虾
蒜蓉爆炒虾
\$21

参巴虾
参巴辣酱炒虾
\$21

虾酱鸡
\$16

路易斯安娜风味 (小份)

烤鱿鱼
路易斯安娜方式, 橄榄油, 柠檬汁
\$20

卡真虾
煮壳配鸡尾酒
\$21

南部脆皮鸡翅
\$16

黑壳青口
白酒和蒜煎
\$20

小吃-迷你篮

薯条
\$12

松露薯条
\$14

洋葱圈
\$12

牛油玉米
\$12

炸/蒸小馒头 (6粒)
\$12

蔬菜

凯撒沙拉
生菜拌凯撒酱, 干酪碎,
脆面包丁和培根粒
\$14

咸鱼炒银芽
辣炒豆芽咸鱼
\$12

参巴空心菜
辛辣过瘾, 以虾酱爆炒, 在新加坡是
一道受欢迎的菜肴
\$12

蒜茸空心菜
以大蒜和洋葱调味
\$12

汤

奶油蘑菇
\$8

海鲜冬炎
\$10



单人享受

肋眼牛排
烤制, 腌菜, 可选黑胡椒酱或
蘑菇酱
\$21

烤三文鱼 
腌菜配柠檬牛油
\$24

蒜虾意面
可选番茄酱或蒜香欧芹口味
可供选择
\$22