

Thyme

シェフ特製の環境にやさしいテイスティングメニュー

マレーシアの伝統料理にモダンなひねりを効かせたこのテイスティングメニューには、山海の食材や6階のハーブガーデン、アーバンファームで採れた食材など、地元産の持続可能な素材を使用しています。

当ホテルの料理チームの監修により、最新の調理技術、食材本来の美しさ、そして洗練されたシンプルさが融合したパークロイヤルコレクションのシグネチャースタイルを通じて、一皿一皿心を込めて仕上げられ、盛り付けられます。環境への目配りが感じられる上質なダイニング体験をご堪能ください。

メニュー

MYR298（2名様分、税・サービス料込み）



魚のオタオタ

持続可能な方法で調達した魚・ココナッツ・アロマティックスパイス

ケラブ ポメロ

ポメロ・地元産のハーブ・チリ・持続可能な方法で調達したクリスピーナエビ



カンボン チキン ラクサ

カンボンチキン・ココナッツスープ・ラクサスパイス・麺



鴨のコンフィ、ペルチックソース

鴨モモ肉・ココナッツグレース・チョウマメ入りライス・野菜のピクルス



ショートリブ ルンダン

オーストラリア産牛肉の煮込み・ルンダンスパイス・ジンジャーフラワーで香りをつけたポテト・グリーンサラダ



ドリアン

クリーミーなドリアンカスタード・キャラメル状のシュガー

ワイン体験

厳選されたプレミアムボトルワインで、ダイニングのひとときを一層豪華に。このテイスティングメニューをご注文いただくと、プレミアムワイン全品が10%割引でお楽しみいただけます。



シーフード
を含む



卵を含む



ナッツ類を
含む



乳糖を含む