

Thyme

主厨招牌可持续美食品鉴菜单

这份美食品鉴菜单从现代角度对马来西亚烹饪传统进行匠心诠释，采用本地采购的可持续海陆食材，更有来自酒店 6 层都市农场种植园的手培鲜味。

每一道佳肴均在我们烹饪团队的悉心指导下精心烹制而成，并以标志性的宾乐雅臻选风格呈上餐桌。我们将现代烹饪技艺、自然美学理念与精致至纯风格融为一体，为您打造一场注重内涵且格调高雅的用餐体验。

菜单

净价 MYR298 (两人用餐)

   **鱼肉乌打**

可持续采购鱼肉 · 椰子 · 香料

   **柚子沙拉**

柚子 · 本地香草 · 辣椒 · 香脆可持续采购大虾

    **甘榜鸡叻沙**

甘榜鸡 · 椰子肉汤 · 叻沙香料 · 面条

  **油封鸭，配椰香香料酱**

鸭腿 · 椰香淋酱 · 蝶豆花饭 · 腌菜

 **仁当牛小排**

澳洲炖牛肉 · 仁当香料 · 姜花风味土豆 · 绿蔬沙拉

 **榴莲甜品**

香滑榴莲蛋奶冻 · 焦糖

葡萄酒体验

品啜我们精心甄选的优质葡萄酒，享受在美酒醇香中得到升华的餐饮体验；葡萄酒均可按瓶点选。体验此美食品鉴菜单的宾客，选购所有精选葡萄酒均可获享九折优惠。



明智用餐



招牌美食



纯素



素食



含海鲜



含蛋类



含坚果



无麸质



不含乳糖



含乳糖