

BREAKFAST 6AM - 11AM

早餐 (0600-1100小时)

BỮA SÁNG (TỪ 6:00 AM TỚI 11:00 AM)

	Guest	Gold	Platinum
BIRCHER MUESLI (V) Diced Granny Smith apple, yoghurt & preserved fig 什錦果乾燕麥 - 格蘭尼史密斯青蘋果, 酸奶, 无花果 CHÁO YẾN MẠCH VÀ HOA QUẢ KHÔ - BAO GỒM TÁO XANH GRANNY SMITH, SỮA CHUA VÀ MỨT QUẢ SUNG	\$10	\$5	★
PANCAKES (V) Warm fluffy pancake stack, blueberry compote & maple syrup 薄煎饼 - 温暖蓬松的煎饼, 蓝莓蜜饯, 枫叶糖浆 BÁNH PANCAKE - BAO GỒM BÁNH PANCAKE XÉP TẦNG, MỨT VIỆT QUẤT VÀ SIRO LÁ PHONG	\$15	\$10	\$5
TRADITIONAL BREAKFAST Two eggs fried, scrambled or poached, rasher bacon, grilled mushrooms, herb sausage & cherry tomato confit 传统早餐 - 两个鸡蛋煎, 炒或煮, 拉什培根, 烤蘑菇, 香草香肠, 樱桃番茄酱 BỮA SÁNG TRUYỀN THỐNG - BAO GỒM 2 TRỨNG CHIÊN, TRỨNG BẮC HOẶC TRỨNG LUỘC TÁI, THỊT XÔNG KHÓI, NẤM NƯỚNG, XÚC XÍCH THẢO MỘC VÀ CÀ CHUA BI.	\$20	\$15	\$10

AUTUMN SPECIALS

	Guest	Gold	Platinum
CHICKEN PARMIGIANA WITH HAM Fried chicken schnitzel, ham, mixed cheese, house made Napoli sauce, herbs, French fries 炸鸡排、火腿、混合奶酪、自制那不勒斯酱、香草、炸薯条	\$20	\$15	\$10
ROAST PUMPKIN SALAD WITH FETA CHEESE Glazed roast pumpkin, baby spinach, red onion, cherry tomato, pumpkin seeds, feta cheese, sesame seeds, balsamic dressing	\$10	\$5	★
Add char-grilled chicken	\$15	\$10	\$5
Add grilled prawns	\$20	\$15	\$10
上釉烤南瓜、嫩菠菜、红洋葱、樱桃番茄、南瓜籽、 菲达芝士、芝麻籽、香醋汁			

SANDWICH BAR

三明治吧

BÁNH MÌ SANDWICH

	Guest	Gold	Platinum
HAM, CHEESE & TOMATO CROISSANT 火腿, 芝士&番茄牛角包 BÁNH MÌ SỪNG BÒ – BAO GỒM THỊT NGUỘI, PHÔ MAI VÀ CÀ CHUA	\$10	\$5	★
HAM, CHEESE & TOMATO SANDWICH 火腿芝士番茄三明治 BÁNH MÌ SANDWICH KẸP THỊT NGUỘI, PHÔ MAI VÀ CÀ CHUA, ĂN KÈM KHOAI TÂY CHIÊN	\$10	\$5	★
CHICKEN AVOCADO SANDWICH 鸡肉牛油果三明治 BÁNH MÌ KẸP THỊT GÀ VÀ BƠ	\$15	\$10	\$5
PEARL CLUB SANDWICH Toasted white bread, chicken, grilled bacon, fried egg, tomato, lettuce & mustard mayonnaise 俱乐部三明治 - 烤白面包, 鸡肉, 烤培根, 煎蛋, 番茄, 生菜和芥末蛋黄酱 BÁNH MÌ KẸP ĐẶC BIỆT – BAO GỒM THỊT GÀ, THỊT XONG KHÓI, TRỨNG CHIÊN, CÀ CHUA VÀ NƯỚC XỐT MÙ TẠT	\$20	\$15	\$10

All sandwiches are served with chips

所有三明治都配有薯条

TẤT CẢ BÁNH MÌ SANDWICHES

ĐỀU KÈM THEO KHOAI TÂY CHIÊN

SNACKS

小吃

ĐỒ ĂN NHẸ

	Guest	Gold	Platinum
CONGEE OF THE MONTH Chef's selection of congee 每月精选风味粥 CHÁO ĐẶC BIỆT CỦA THÁNG	\$10	\$5	★
CHIPS WITH AIOLI 薯条与蛋黄酱 KHOAI TÂY CHIÊN – ĂN KÈM SỐT TỎI	\$10	\$5	★
GARLIC BREAD 蒜蓉面包 BÁNH MÌ BƠ TỎI	\$10	\$5	★
VEGETARIAN SPRING ROLL Served with chilli nam jim, carrot & radish pickles 素食春卷 - 配辣椒酱, 胡萝卜与腌萝卜 CHẢ GIÒ CHAY – ĂN KÈM VỚI ỚT NAM JIN, CÀ RỐT VÀ CỦ CẢI NGÂM	\$10	\$5	★
SEAFOOD CLAW Stuffed seafood claw 鲜炸蟹钳, 配以甜辣蛋黄酱 THỊT CUA NHỒI CHIÊN GIÒN	\$10	\$5	★
GRILLED CHICKEN SATAY Served with house made ground peanut sauce, cucumber & Malaysian rice cake 烤鸡肉串 - 配自制花生酱, 黄瓜和马来米饭 GÀ NƯỚNG SA TẾ - ĂN KÈM VỚI SỐT ĐẬU PHỘNG ĐƯỢC LÀM BỞI ĐẬU BẾP, DỪA LEO VÀ BÁNH GẠO MALAY	\$15	\$10	\$5

SALADS

沙拉

XÀ LÁCH

	Guest	Gold	Platinum
GOURMET GARDEN SALAD	\$10	\$5	★
Mixed mesclun, capsicum, olives, cucumber, carrot, tomato, onion, lemon, feta & balsamic vinegar 田園沙拉 - 混合蔬菜, 辣椒, 黃瓜, 胡蘿蔔, 番茄, 洋蔥, 檸檬, 山羊乳酪和香醋 RAU XÀ LÁCH TỔNG HỢP – BAO GỒM CÁC LOẠI RAU XANH, ỚT CHUÔNG, CÀ RỐT, CÀ CHUA BI, HÀNH, CANH, PHÔ MAI, ĂN KÈM VỚI SỐT GIÁM.			
CHICKEN CAESAR SALAD	\$20	\$15	\$10
Cos lettuce, grilled chicken, crispy pancetta, croutons, shaved parmesan cheese & creamy anchovy dressing 鸡肉凯撒沙拉 - 莴苣, 烤鸡肉, 脆皮培根, 油煎面包块和帕玛森芝士奶油配奶油凤尾鱼酱 XÀ LÁCH GÀ – BAO GỒM XÀ LÁCH, GÀ NƯỚNG, XÚC XÍCH PANCETTA, VỤN BÁNH MÌ KHÔ, PHÔ MAI BÀO VÀ ĂN KÈM SỐT ANCHOVY			
SMOKED SALMON SALAD	\$20	\$15	\$10
Mixed greens, avocado, Tasmanian smoked salmon & balsamic dressing 熏三文鱼沙拉 - 混合蔬菜, 鳄梨, 塔斯马尼亚烟熏三文鱼, 意大利黑醋汁 XÀ LÁCH CÁ HỒI HUN KHÓI – BAO GỒM NHIỀU LOẠI XÀ LÁCH, BƠ, CÁ HỒI HUN KHÓI TASMANIAN, KÈM SỐT BALSAMIC			

EASTERN

中餐

MÓN ĂN PHƯƠNG ĐÔNG

	Guest	Gold	Platinum
SWEET & SOUR PORK Capsicum, pineapple, onion, bok choy & steamed rice 甜酸咕嚕肉 (灯笼椒, 菠萝, 洋葱, 白菜和白饭) SƯỜN XÀO CHUA NGỌT THỊT HEO CHIÊN GIÒN XÀO VỚI ỚT CHUÔNG, THƠM(KHỚM), HÀNH TÂY VÀ CẢI THÌA KÈM THEO VỚI CƠM TRẮNG.	\$10	\$5	★
CURRY LAKSA Served in a spicy curry laksa soup with vermicelli, hokkien noodles, prawns, fish balls, fish cake, beansprouts, topped with red chilli & coriander 咖喱叻沙 - 香辣咖喱叻沙湯, 配粉絲, 福建麵條, 蝦, 魚丸, 魚餅, 豆芽, 配上紅辣椒和香菜 CÀ RI LAKSA - SÚP CÀ RI LAKSA CAY ĂN KÈM BÚN, MÌ HOKKIEN, TÔM, CÁ VIÊN, BÁNH CÁ, GIÁ ĐỔ, ỚT VÀ NGÔ	\$20	\$15	\$10
CHAR KWAY TEOW (Vegetarian option available) A Penang classic - wok-fried flat rice noodles with seafood & Chinese sausages 檳城炒河粉 (提供素食选择) - 檳城经典 - 炒米粉 海鮮和中国香肠 BÁNH PHỞ XÀO KIỂU MÃ LAI - BAO GỒM HẢI SẢN, GIÁ ĐỔ VÀ LẠP XƯỞNG BÁNH PHỞ XÀO CHAY KIỂU MÃ LAI	\$20 \$15	\$15 \$10	\$10 \$5
SINGAPORE VERMICELLI (Vegetarian option available) Wok-fried rice noodles, seafood, bean sprouts & seasonal vegetables 新加坡炒米粉 (提供素食选择) - 炒米粉, 海鮮, 豆芽和时令蔬菜 BÚN XÀO SING-GA-PO (CÓ LỰA CHỌN CHAY) - BAO GỒM BÚN XÀO VỚI HẢI SẢN, GIÁ ĐỔ VÀ RAU CỦ CÁC LOẠI	\$20 \$15	\$15 \$10	\$10 \$5

EASTERN

中餐

MÓN ĂN PHƯƠNG ĐÔNG

	Guest	Gold	Platinum
STIR-FRY MIXED VEGETABLES WITH RICE (V)	\$15	\$10	\$5
Broccoli, assorted mushrooms, carrot, tofu, ginkgo nuts in a garlic sauce & rice 爆炒时蔬和饭 - 炒饭配以西兰花, 什锦蘑菇, 胡萝卜, 豆腐, 蒜蓉坚果酱			
RAU CỦ XÀO TỔNG HỢP (MÓN CHAY) – BAO GỒM BÔNG CẢI XANH, CÁC LOẠI NẤM, CÀ RỐT, ĐẬU PHỤ, BẠCH QUẢ, XÀO VỚI SỐT TỎI, ĂN KÈM CƠM TRẮNG			
PHO BEEF SOUP	\$20	\$15	\$10
Beef noodle soup, beef ball, sliced beef, bean sprout, hoisin sauce, sriracha sauce, mint leaves & lemon 越南牛肉粉-牛肉汤底配以牛肉丸, 牛肉片, 豆芽, 海鲜酱, 拉差辣酱, 薄荷叶和柠檬			
PHỞ BÒ – BAO GỒM BÒ VIÊN, THỊT BÒ CẮT LÁT, GIÁ ĐỎ, ĂN KÈM VỚI TƯƠNG ĐEN, TƯƠNG ÓT, RAU BẠC HÀ VÀ CHANH			

EASTERN

中餐

MÓN ĂN PHƯƠNG ĐÔNG

	Guest	Gold	Platinum
SEAFOOD FRIED RICE (Vegetarian option available) Wok-fried rice with seafood, egg & sesame oil 海鲜炒饭 (提供素食选择) - 炒海鲜, 鸡蛋和芝麻油炒饭 CƠM CHIÊN HẢI SẢN – BAO GỒM HẢI SẢN, TRỨNG VÀ DẦU MÈ	\$15 \$10	\$10 \$5	\$5 ★
SALMON TERIYAKI WITH RICE Teriyaki salmon, Japanese pickles, bok choy & steamed rice 酱烧三文鱼 - 配腌萝卜,白菜和米饭 CÁ HỒI NƯỚNG SỐT TƯƠNG TERIYAKI NHẬT BẢN, ĂN KÈM ĐỒ CHUA KIỂU NHẬT, CÁI THÌA & CƠM TRẮNG	\$20	\$15	\$10
VIETNAMESE SHAKING BEEF (BÒ LÚC LÁC) Diced beef fillet, steamed rice, capsicums, onions & condiments 越式炒牛肉配白米饭牛肉粒, 白米饭, 甜椒, 洋葱 BÒ LÚC LÁC – ĂN KÈM CƠM TRẮNG, ỚT CHUÔNG, HÀNH XÀO VỚI SỐT	\$20	\$15	\$10

WESTERN

西餐

MÓN TÂY

	Guest	Gold	Platinum
SPAGHETTI BOLOGNESE Angus beef, onion, garlic, tomato sauce & parmesan cheese 安格斯牛肉、洋葱、大蒜、番茄酱 & 帕尔马干酪 MÌ BÒ ANGUS, HÀNH, TỎI, SỐT CÀ CHUA & PARMESAN CHEESE	\$10	\$5	★
VEGETARIAN VEGBALL SPAGHETTI House made tomato sauce, basil oil & parmesan cheese 素食肉丸意大利面 MÌ THIT VIÊN CHAY 'SỐT CÀ CHUA LÀM, TÀI NHÀ VỚI DẦU HÚNG QUẾ VÀ PHÔ MAI PARMESAN	\$20	\$15	\$10
GRILLED BARRAMUNDI Crispy skin barramundi, mashed potato, broccolini 烤盲鲈 - 重烤盲鲈配以土豆泥和西兰花 CÁ CHÈM NƯỚNG DA GIÒN, ĂN KÈM KHOAI TÂY NGHIÊN VÀ BÔNG CẢI XANH	\$20	\$15	\$10

WESTERN

西餐

MÓN TÂY

	Guest	Gold	Platinum
FISH & CHIPS	\$10	\$5	★
Beer battered fish fillet, chips, lemon wedges & tartare sauce 炸鱼薯条-炸鱼排, 薯条, 柠檬块, 塔塔酱 CÁ & KHOAI TÂY CHIÊN - CÁ LĂN BỘT CHIÊN GIÒN, KHOAI TÂY CHIÊN, ẮN KÈM VỚI CHANH VÀ SỐT TARTARE			
LAMB CUTLETS	\$20	\$15	\$10
Grilled lamb cutlets, mint jelly & chips 烤羊排 - 烤羊排, 薄荷果冻, 薯条 SƯỜN CỪU - SƯỜN CỪU NƯỚNG, SỐT BẠC HÀ, KHOAI TÂY CHIÊN			
ANGUS BEEF BURGER	\$20	\$15	\$10
Ground prime beef, Swiss cheese, caramelised onions, bun & burger sauce 安格斯牛肉汉堡 - 安格斯牛肉, 瑞士奶酪焦糖洋葱, 汉堡酱 BÁNH BURGER BÒ ANGUS - BÒ THƯỢNG HẠNG, PHÔ MAI THỤY SỸ, HÀNH TÂY, BÁNH MÌ TRÒN, SỐT BURGER			

WESTERN

西餐

MÓN ĂN PHƯƠNG TÂY

	Guest	Gold	Platinum
SPINACH & FETA QUICHE Tomato sauce & side salad 菠菜羊奶酪咸派配番茄酱和配菜沙拉	\$10	\$5	★
BÁNH QUICHE – RAU CHÂN VỊT VÀ PHÔ MAI FETA, ĂN KÈM VỚI TƯƠNG CÀ VÀ XÀ LÁCH			
SOUP OF THE DAY 今日例汤 SÚP TRONG NGÀY	\$10	\$5	★
1/2 DOZEN NATURAL OYSTERS 半打生蚝 原味 HÀU TƯƠI – 6 CON	\$20	\$15	\$10
1/2 KILPATRICK OYSTERS 半打烤生蚝 HÀU NƯỚNG – 6 CON	\$20	\$15	\$10

DESSERTS

甜品

TRÁNG MIỆNG

	Guest	Gold	Platinum
FRUIT CUP (V) 水果杯 LY TRÁI CÂY	\$10	\$5	★
ICE CREAM 冰淇淋 KEM	\$10	\$5	★
CAKE OF THE WEEK 每周蛋糕精选 BÁNH KEM TRONG TUẦN	\$10	\$5	★
CHEESE PLATE (V) 芝士盘 ĐĨA PHÔ MAI NHIỀU LOẠI	\$15	\$10	\$5