

早餐套餐

(从早上6时至11时)

欧陆式早餐

\$34

冰冷果汁(任选1种)

鲜橙, 苹果, 凤梨或番茄

时令鲜果(任选3种)

木瓜, 凤梨, 蜜瓜或西瓜

酸乳酪

原味或鲜果口味

白或小麦吐司, 牛角面包, 丹麦糕点, 松饼或面包卷(任选3个)

配果酱, 牛油或奶油

咖啡, 茶, 热巧克力, 鲜牛奶或低脂牛奶

美国式早餐

\$42

冰冷果汁(任选1种)

鲜橙, 苹果, 凤梨或番茄

时令鲜果(任选3种)

木瓜, 凤梨, 蜜瓜或西瓜

麦片加鲜牛奶(热或冷)

玉米片, 全麦维或卜卜米

双蛋(任选煎蛋, 水波蛋, 炒蛋或水煮蛋)

配培根或火腿或香肠, 烤番茄和炸薯饼

白或小麦吐司, 牛角面包, 丹麦糕点, 松饼或面包卷(任选3个)

配果酱, 牛油或奶油

咖啡, 茶, 热巧克力, 鲜牛奶或低脂牛奶

日式早餐

\$38

味噌汤

烤鱼柳

日式腌菜和紫菜

鲜水果

蒸饭

绿茶

亚洲式早餐

\$38

粥

配猪肉或鸡肉丝和调料

'米台目'

'米台目'配鸡汤, 鱼丸, 鱼饼, 猪肉末, 虾和豆芽

时令鲜果(任选3种)

木瓜, 凤梨, 蜜瓜或西瓜

咖啡, 茶, 热巧克力, 鲜牛奶或低脂牛奶

单点早餐菜单

(从早上6时至11时)

早餐精选

综合点心*

荷叶糯米鸡, 蜜汁叉烧包, 鲜虾蒸鸡烧卖(两个), 水晶鲜虾饺(两个), 蒸豆腐皮虾卷(两个)

*点心种类将视情况而可能有所改变

\$28

双蛋(任选煎蛋, 水波蛋, 炒蛋或水煮蛋)

配培根或火腿或香肠, 烤番茄和炸薯饼

\$24

煎蛋(任选1种)

蘑菇, 番茄, 芝士, 火腿, 灯笼椒, 洋葱或综合馅料

\$27

粥

鸡肉丝, 猪肉或鱼片粥, 配蘑菇, 炸油条, 咸菜, 花生和调料

\$24

法式吐司

配枫糖浆或蜜糖

\$20

香煎酪乳薄饼

配枫糖浆或蜜糖

\$20

面包精选(任选4个)

白或小麦吐司, 牛角面包, 丹麦糕点, 松饼或面包卷, 配果酱, 牛油或奶油

\$16

配菜

培根, 火腿或香肠

\$12

鲜果, 酸乳酪和麦片

时令鲜果配原味酸乳酪

西瓜, 凤梨, 木瓜和蜜瓜

\$17

自制什锦果麦

配燕麦, 坚果, 牛奶, 酸乳酪和水果

\$14

麦片加鲜牛奶(热或冷)

玉米片, 全麦维或卜卜米

\$13

原味或鲜果口味酸乳酪

\$10

单点菜单—本地美食

(从早上11时至晚上11时)

开胃菜

综合沙爹	一打 \$26
鸡肉, 牛肉和猪肉串配沙爹酱, 洋葱, 黄瓜和马来粽	半打 \$16
新加坡式罗惹	\$18
炸油条, 豆卜, 沙葛, 凤梨, 黄瓜, 蕹菜, 花生和豆芽配浓郁的虾膏	
五香拼盘	\$24
炸五香猪肉豆皮卷, 豆芽饼, 芋苏卷, 灌肠, 蟹卷, 马蹄卷, 脆虾饼, 黄瓜配特级辣椒酱	

煮炒经典

海鲜河粉	\$27
炒河粉配综合海鲜, 蔬菜和蚝油芡汁	
炒粿条	\$27
炒面条和粿条配虾, 鱼饼, 猪肉腊肠, 韭菜, 豆芽, 鸡蛋, 黑酱油和甜酱	
广东式炒面 (任选米粉或河粉)	\$27
炒面配乌贼, 鱼片, 虾, 猪肉和蚝油芡汁	
炒福建面	\$27
炒面条和米粉配干贝, 虾, 乌贼, 猪肉, 豆芽, 韭菜和鸡蛋	
马来炒面	\$27
香辣炒面条配虾, 鸡肉丝, 菜心, 豆芽, 马铃薯, 番茄和鸡蛋	
斋米粉	\$25
炒米粉配什锦蔬菜和蘑菇	



五香拼盘



海鲜河粉

所有价格均需加收10%的服务费和现行政府税。图像仅用于说明目的。
有些食品可含有或接触过过敏原。如有任何疑虑，请联系我们的工作人员。

单点菜单—本地美食

(从早上11时至晚上11时)

面类

肉搓面 (任选面仔或面泊) \$27
生面, 八头鲍, 猪肉片, 猪肝, 炸大地鱼, 冬菇, 猪油渣, 生菜配参峇辣椒和醋,
拼手工黑猪肉圆和紫菜汤

'米台目' \$25
'米台目'配鸡汤, 鱼丸, 鱼饼, 猪肉末, 虾和豆芽

鱼片米粉 \$27
米粉, 鱼片和蔬菜配浓郁鱼和猪肉高汤

虾面 \$27
面条和米粉, 虾, 蕹菜, 豆芽, 猪肉片和鱼饼配浓郁的虾和猪肉高汤
添加单份五香拼盘\$8

新加坡式叻沙 \$27
粗米粉, 虾, 豆芽, 豆卜, 鱼饼, 鸡肉丝和鸡蛋配香辣椰浆虾汤

马来米暹 \$25
米粉, 虾, 鸡蛋, 豆卜, 豆芽和非菜配香辣罗望子汤

咖喱

娘惹鸡肉咖喱 \$27
传统椰浆鸡肉咖喱配蒸饭, 印度煎饼或马来网卷饼

鱼肉咖喱 \$31
香辣罗望子马鲛鱼咖喱配蒸饭, 印度煎饼或马来网卷饼

马来咖喱杂菜 \$25
椰浆咖喱什锦菜配酥脆鸡肉和蒸饭

饭类

海南鸡饭 \$27
去骨嫩鸡肉配香浓饭团, 鸡汤, 姜, 辣椒和黑酱油

海南猪排 \$27
酥脆无骨猪排配传统自制酱和蒸饭

马来式炒饭 \$27
香辣炒饭配虾, 综合沙爹, 香酥鸡肉, 煎蛋和酥脆虾饼



虾面



Nasi Goreng Istimewa

所有价格均需加收10%的服务费和现行政府税。图像仅用于说明目的。
有些食品可含有或接触过过敏原。如有任何疑虑，请联系我们的工作人员。



海南鸡饭



新加坡式叻沙



肉搓面

单点菜单—印度佳肴

(仅限中午12时至下午2时, 下午6时至晚上10时)

开胃菜

Achari Fish Tikka \$26

酸奶、醃渍香料和大蒜腌制的泥炉烤鱼块, 搭配薄荷酱

Chicken Malai Tikka \$21

酸奶和香料腌制的泥炉烤无骨鸡块, 搭配薄荷酱

主食

Butter Chicken \$26

番茄、牛油、鲜奶油和胡芦巴叶酱汁烹制的泥炉烤无骨鸡块, 搭配印度炸薄饼

Chicken Do Pyaza \$26

咖喱和洋葱烹制的无骨鸡肉块, 搭配印度炸薄饼

South Indian-style Fish Curry \$40

洋葱、番茄、羊角豆(秋葵)和茄子烹制的顺丰鱼咖喱, 搭配印度炸薄饼

Prawn Masala \$26

用洋葱、大蒜、香料和番茄肉汁烹制的大虾, 搭配印度炸薄饼

Mutton Rogan Josh \$26


洋葱、番茄、生姜、大蒜和香料浓汁烹制的无骨羊肉块, 搭配印度炸薄饼

Palak Paneer  \$20

新鲜菠菜泥拌茅屋奶酪、洋葱、大蒜和生姜, 搭配印度炸薄饼

Bhindi Do Pyaza  \$20

羊角豆(秋葵)炒洋葱, 搭配印度炸薄饼

Baingan Bharta  \$20

洋葱、番茄和香料烹制的辣烤茄子泥, 搭配印度炸薄饼

配菜

印度炸薄饼 	三片	\$5
原味饅 	一片	\$5
大蒜饅 	一片	\$5.50
原味印度香米 	一人份	\$5
藏红花印度香米 	一人份	\$6

素食 

所有价格均需加收10%的服务费和现行政府税。图像仅用于说明目的。
有些食品可含有或接触过过敏原。如有任何疑虑, 请联系我们的工作人员。



Indian Delights

Clockwise from left: Palak Paneer, Mutton Rogan Josh, South Indian-style Fish Curry, Bhindi Do Pyaza, Prawn Masala



Achari Fish Tikka, Chicken Malai Tikka

所有价格均需加收10%的服务费和现行政府税。图像仅用于说明目的。
有些食品可含有或接触过过敏原。如有任何疑虑，请联系我们的工作人员。

单点菜单—西方美食

(从早上11时至晚上11时)

开胃菜和沙律

烟熏三文鱼 配黄瓜, 红洋葱, 酸豆, 樱桃番茄, 薄脆饼干和奶油干酪	\$27
经典凯撒沙律 酥脆培根, 帕尔玛干酪, 大蒜面包丁, 鳀鱼和凯撒沙律酱	\$22
— 配烤鸡胸肉	\$25
— 配鲜虾	\$27
什菜沙律(任选法式, 意大利或千岛沙律酱) 配水煮去皮鸡肉, 日本黄瓜和樱桃番茄	\$25
罗马生菜沙律 配鹰嘴豆, 番茄干, 日本黄瓜, 灯笼椒, 黑橄榄和柠檬橄榄油酱 (素食和更健康的选择)	\$22

汤类

马铃薯和蒜浓汤 配意式培根和香料	\$16
每日例汤	\$15

三明治和汉堡

良木园汉堡 和牛肉肉饼, 酥脆培根, 煎蛋, 车达芝士, 配凉拌卷心菜沙律和薯条	\$32
高塔俱乐部三明治 酥脆培根, 煎蛋, 鸡胸肉, 番茄和生菜, 配凉拌卷心菜沙律和薯条	\$25
烤火腿和切达干酪三明治 配凉拌卷心菜沙律和薯片	\$26
金枪鱼蛋黄酱三明治 配凉拌卷心菜沙律和薯条	\$27

主食

澳洲黑安格斯牛柳 配马铃薯泥或烤马铃薯或薯条, 蘑菇酱和芦笋	\$40
法式香料腌童子鸡 香料和大蒜腌制, 配沙律和苹果醋汁	\$34
炸鱼薯条 炸红鲷鱼柳配薯条和塔塔酱	\$34



良木园汉堡



澳洲黑安格斯牛柳

意大利面

无麸质意大利面 \$28
配番茄酱, 大蒜, 洋葱, 黑橄榄, 番茄干和灯笼椒
(素食和更健康的选择)

意大利面条, 扁面条或斜管面配下列任选酱料: \$26
Bolognese — 新鲜番茄酱, 牛肉碎, 洋葱和大蒜
Napolitana — 新鲜番茄酱, 橄榄油, 洋葱和大蒜
Amatriciana — 香辣番茄酱, 培根和辣椒
Carbonara — 白酒奶油酱, 洋葱和培根

配菜

松露薯条 \$18
薯条 \$13
炸薯角 \$13
洋葱圈 \$12

儿童餐

炸鱼薯条 \$17
意大利肉酱面 \$15
'米台目' \$15
'米台目'配鸡汤, 鱼丸, 鱼饼, 猪肉末和豆芽

甜品

榴梿法式薄饼 单份 \$20
良木园酒店的著名榴梿甜品 双份 \$38
— 自制法式薄饼包裹着浓郁香甜的榴梿果肉
香蕉船 \$18
配香草, 巧克力和草莓冰淇淋, 鲜奶油, 杏仁片和巧克力酱
时令鲜果配原味酸乳酪 \$17
西瓜, 凤梨, 木瓜和蜜瓜
烤苹果和波罗蜜奶酥配香草冰淇淋 \$17
Movenpick 冰淇淋 双球 \$15
任选瑞士巧克力, 香草或草莓



榴梿法式薄饼

客房服务晚间菜单

(从晚上11时至早上6时)

沙律和汤

经典凯撒沙律 酥脆培根, 帕尔玛干酪, 大蒜面包丁, 鳀鱼和凯撒沙律酱	\$22
— 配烤鸡胸肉	\$25
— 配鲜虾	\$27
罗马生菜沙律 配鹰嘴豆, 番茄干, 日本黄瓜, 灯笼椒, 黑橄榄和柠檬橄榄油酱 (素食和更健康的选项)	\$22
每日例汤	\$15

三明治和汉堡

良木园汉堡 和牛肉肉饼, 酥脆培根, 煎蛋, 车达芝士, 配凉拌卷心菜沙律和薯条	\$32
高塔俱乐部三明治 酥脆培根, 煎蛋, 鸡胸肉, 番茄和生菜, 配凉拌卷心菜沙律和薯条	\$25

意大利面和面类

意大利面精选 意大利面条, 扁面条或斜管面配下列任选酱料: <i>Bolognese</i> — 新鲜番茄酱, 牛肉碎, 洋葱和大蒜 <i>Napolitana</i> — 新鲜番茄酱, 橄榄油, 洋葱和大蒜	\$26
斋米粉 炒米粉配什锦蔬菜和蘑菇	\$25

甜品

香蕉船 配香草, 巧克力和草莓冰淇淋, 鲜奶油, 杏仁片和巧克力酱	\$18
时令鲜果配原味酸乳酪 西瓜, 凤梨, 木瓜和蜜瓜	\$17
烤苹果和波罗蜜奶酥配香草冰淇淋	\$17

饮料菜单


热饮

双份意式浓缩咖啡	\$12.50	
意式浓缩咖啡	\$10.50	
良木园咖啡	\$10.50	
无咖啡因咖啡	\$10.50	
卡布其诺咖啡, 拿铁咖啡, 玛奇朵咖啡	\$12.50	
热巧克力	\$10	
茶精选 英式早餐茶, 伯爵茶, 大吉岭, 薄荷茶, 甘菊茶或绿茶	\$10.50	
鲜牛奶	\$9	
豆奶	\$9	

冷饮

香草奶昔 配两个冰淇淋球	\$15	
巧克力奶昔 配两个冰淇淋球	\$15	
草莓奶昔 配两个冰淇淋球	\$15	

鲜榨果汁

鲜橙	\$14	
青苹果	\$14	
萝卜	\$14	
西瓜	\$14	
西瓜和苹果	\$16	
西瓜和鲜橙	\$16	
西瓜和萝卜	\$16	
鲜橙和苹果	\$16	


冰冷果汁

青柠	\$12	
番茄	\$12	
芒果	\$12	
鲜橙	\$12	
蔓越莓	\$12	
凤梨	\$12	
苹果	\$12	

所有价格均需加收10%的服务费和现行政府税。图像仅用于说明目的。
有些食品可含有或接触过过敏原。如有任何疑虑, 请联系我们的工作人员。

饮料菜单

冷饮

冰柠檬茶	\$11	
冰咖啡	\$12	
冰巧克力	\$12	
矿泉水	\$12 / \$16	
有气矿泉水	\$12 / \$16	
可口可乐, 雪碧, 健怡可乐	\$10	
鲜牛奶	\$9	
豆奶	\$9	
仙草	\$9	

啤酒和黑啤

健力士黑啤	\$22
喜力	\$17
喜力 0.0	\$13
虎标啤酒 (瓶装)	\$16
朝日啤酒	\$16
青岛	\$16

香槟和葡萄酒

特选香槟	每杯 \$34 / 每瓶 \$152
特选白葡萄酒	每杯 \$19 / 每瓶 \$81
特选红葡萄酒	每杯 \$20 / 每瓶 \$86

若需要香槟和葡萄酒的完整列表, 请联系一键通服务(One Touch Service)



詳細瞭解 Nutri-Grade
分級制度



Nutri-Grade 标志依照
饮料的标准制备

所有价格均需加收10%的服务费和现行政府税。图像仅用于说明目的。
有些食品可含有或接触过过敏原。如有任何疑虑, 请联系我们的工作人员。