

**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

### 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

## 单点菜单—本地美食

(从早上11时至晚上11时)

### 汤面

'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, 薺菜, 豆芽, 猪肉片和鱼饼配浓郁的虾和猪肉高汤

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, 豆芽和韭菜配香辣罗望子汤

### 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

## 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 

所有价钱将加收10%消费税和现行政府税务。

## 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 澳洲谷饲牛肉肉饼, 酥脆培根和煎蛋, 撒上切达干酪, 配凉拌卷心菜沙律和薯条	\$29
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

## 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  
(素食和更健康的选项)

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

榴槿法式薄饼 单份 \$20  
良木园酒店的著名榴槿甜品 双份 \$38  
— 自制法式薄饼包裹着浓郁香甜的榴槿果肉

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

## 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 (素食和更健康的选择)	\$22
每日例汤	\$15

### 三明治和汉堡

良木园汉堡 澳洲谷饲牛肉肉饼, 酥脆培根和煎蛋, 撒上切达干酪, 配凉拌卷心菜沙律和薯条	\$29
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	
D24 榴莲拿铁咖啡	\$15	
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	

所有价钱将加收10%消费税和现行政府税务。

## 饮料菜单

### 冷饮

冰柠檬茶	\$11	
冰D24榴莲拿铁咖啡	\$17	
冰咖啡	\$12	
冰巧克力	\$12 / \$16	
矿泉水	\$12 / \$16	
有气矿泉水	\$10	
可口可乐, 雪碧, 健怡可乐	\$9	
鲜牛奶	\$9	
豆奶	\$9	
仙草		

### 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 \$31 / 每瓶 \$148
特选葡萄酒 (红和白)	每杯 \$19 / 每瓶 \$88

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

所有价钱将加收10%消费税和现行政府税务。