SESSIONS RESTAURANT BY HARD ROCK HOTEL

全日供餐

开胃菜

沙拉和开胃菜

马尔代夫金枪鱼塔塔 30
生食级金枪鱼切丁，搭配冷金枪鱼酱汁、葱、牛油果和天妇罗脆片，上面配以芝麻菜、黄瓜片、芥末蛋黄酱、烘烤白芝麻及青柠片。

天妇罗虾寿司卷 38
内含酥脆天妇罗虾、牛油果和奶油芝士的寿司卷，配芥末和酱油。

亚洲风味三文鱼沙拉 36
味噌腌制三文鱼铺在混合蔬菜上，配有胡萝卜丝、黄瓜、红萝卜、毛豆、小玉米、牛油果、小番茄、鹰嘴豆、葵花籽和香脆海苔，搭配柠檬酱汁。

地中海牛排沙拉 38
香草腌制牛排铺在混合生菜上，搭配菠菜、芝麻菜、小番茄、橄榄、洋葱、烤甜椒、藜麦、南瓜籽和烤西葫芦，配以菲达芝士及蜂蜜芥末酱。

韩式炸鸡 32
酥脆炸鸡块裹上蒜香酱油汁，撒上葱花和芝麻。

布拉塔芝士 32
搭配罗马番茄、新鲜菠菜、罗勒青酱、陈年意大利黑醋、特级初榨橄榄油及烤法棍面包。

坦杜里烤物
精选传统坦杜里特色菜肴，以香浓印度香料腌制后烹调，搭配清爽的马萨拉番茄、洋葱和黄瓜沙拉，以及坦杜里风味蛋黄酱。

印度烤鸡块	$26	印度烤蘑菇	$24
奶油印度烤鸡块	$26	印度烤芝士块	$24
印度烤鱼块	$26		

汤类

龙虾浓汤 34
以甲壳类海鲜为基础制作的奶油浓汤，加入龙虾块和芦笋，配以蒜香面包。

巴克索牛肉丸面汤 30
印尼风味汤面，配有白面条和美味牛肉丸，浸泡于浓郁香气十足的牛肉汤中，搭配新鲜小白菜、豆芽、煮鸡蛋和葱花，并撒上炸蒜片。

纯素菜

越南春卷 22
米纸卷，内含甜芒果丝、黄瓜、胡萝卜、薄荷、香菜和生菜，搭配罗望子花生酱。

纯素能量碗 24
健康混合绿色沙拉，配有樱桃番茄、黄瓜、红葡萄、橙子片、糖渍核桃、莓果蜜饯和橙味酱汁，顶部搭配纯素芝士。

纯素墨西哥夹饼 28
折叠式玉米饼，内含黑豆、红甜椒、洋葱、纯素肉、嫩菠菜和纯素腰果芝士。

印度香料黄扁豆 25
黄扁豆加入洋葱、大蒜、番茄、孜然和香菜等香料调味烹制，搭配蒸米饭、印度抛饼和薄脆饼。

素食菜

健康意式烤面包 24
烤制无麸质面包，涂抹蒜香黄油，配以番茄牛油果莎莎酱、罗勒青酱和布尔辛芝士。

核果水果沙拉 24
桃子、油桃、李子和番茄混合沙拉，搭配苏马克香料酱汁，铺在拉布尼奶酪上。

奶油蘑菇汤 30
浓郁奶油蘑菇汤，加入松露精华，配以蒜香面包丁。

豌豆芝士咖喱 26
以腰果、番茄和洋葱制成的浓郁奶油咖喱酱，加入青豆和印度芝士（PANEER）。

WINE by the glass

CHAMPAGNE

NV MERCIER BRUT	FRANCE	32

SPARKLING WINE

NV SACCHETTO PROSECCO DOC EXTRA DRY	ITALY	19

WHITE WINE

2025 THE HIDDEN SEA CHARDONNAY	AUSTRALIA	14
2025 WISHBONE SAUVIGNON BLANC	NEW ZEALAND	16

RED WINE

2021 THE HIDDEN SEA CABERNET SAUVIGNON	AUSTRALIA	14
2023 RICASOLI CHIANTI DOCG	ITALY	15

ROSE WINE

2025 THE HIDDEN SEA	AUSTRALIA	14
2023 BODEGA GARZON ESTATE PINOT ROSE	URUGUAY	16

NON-ALCOHOLIC SPARKLING WINE

BELLA GLAMOUR WHITE	ITALY	12
BELLA GLAMOUR ROSÉ	ITALY	12

您品尝过神秘海道葡萄酒吗？

体验与众不同的精致葡萄酒。 每一瓶神秘海道不仅能够愉悦我们的感官，还能帮助保护我们的海洋。每售出一瓶葡萄酒，神秘海道酒庄就会从海洋中回收10个塑料瓶，这是对保护自然美景的承诺，而每一口美酒都源于自然。

在品尝美酒的同时，肩负起“拯救海洋”的使命

神秘海道霞多丽干白葡萄酒（2025年份）
神秘海道活力款桃红葡萄酒（2025年份）
神秘海道霞多丽干白葡萄酒（2021年份）

14 70

我们正在淘汰吸管

通过停止使用吸管，我们强化了自身对可持续发展的承诺，逐步迈向一个更清洁、更环保的未来。在此感谢您的支持，让我们携手共创一个更具可持续性的社区。

乳制品 麸质 辣味 猪肉 海鲜 素食 纯素食 坚果 种子 蛋类

所有价格均以美元为单位，需另加服务费和适用税费

主菜

可根据要求提供无麸质意大利面和汉堡

三明治和汉堡

所有三明治和汉堡均配薯条

沙威玛鸡肉卷 28
阿拉伯风味鸡肉搭配番茄、洋葱和黄瓜，用玉米饼包裹，伴以蒜味蛋黄酱和芝麻蘸酱

俱乐部三明治 30
白面包上搭配水煮鸡肉、牛肉培根、番茄、煎蛋、鳄梨和蛋黄酱

SESSIONS 和牛汉堡 38
芝麻面包夹入澳大利亚和牛牛肉饼、切达芝士、酸黄瓜片、火鸡培根、番茄和焦糖洋葱。

马尔代夫鱼肉汉堡 28
奶油布里欧修面包夹入马尔代夫礁鱼脆皮鱼排，搭配咖喱蛋黄酱、本地生菜、番茄片和马尔代夫香料炸洋葱。

咖喱

马尔代夫金枪鱼咖喱“东瑞哈” 30
马尔代夫黄咖喱，配以新鲜金枪鱼块，椰奶打底，加入马尔代夫香料、椰蓉和咖喱叶调味，配蒸米饭和印度未发酵面包

黄油鸡 34
去骨唐杜里鸡，用奶油玛卡尼肉汁烹制，加入少许奶油和干豌豆叶，配蒸米饭、印度烤饼和印度薄脆饼

米饭和面食

炒面 26
炒白面配切丝蔬菜和自制酱汁，上配煎蛋，并搭配虾片。
加鸡肉 $28
加虾仁 $32
加牛肉 $34

菲律宾经典牛肉套餐 34
经典菲律宾料理，甜咸风味的嫩牛肉片配以蒜香米饭和煎蛋，并搭配辣椒醋。

照烧鸡肉炒饭 32
铁锅炒香米饭，加入嫩鸡肉、混合蔬菜和浓郁照烧酱，配以葱花和烘烤芝麻，顶部放置煎蛋。

虾仁炒饭 34
铁锅炒香米饭，加入鲜嫩虾仁、鸡蛋、混合蔬菜和香蒜，以酱油调味，并以葱花点缀。

泡菜猪肉炒饭 30
铁锅炒饭，加入辛辣发酵泡菜、午餐肉和鸡蛋，以淡酱油和芝麻油调味，顶部配以香脆五花肉，并撒上新鲜葱花和烘烤白芝麻。

配菜 10

薯条
土豆泥
蒸米饭
烤时蔬
烤土豆
综合绿色沙拉

UNITY BY HARD ROCK

掃描並加入 UNITY BY HARD ROCK，即可獲得更多住宿優惠。

意大利烩饭和意大利面

海鲜烩饭 34
奶油阿尔博里奥米烩饭，加入虾、鱿鱼、青口贝和礁鱼，以龙虾浓汤烹制，搭配柠檬油，并以意大利乳清芝士点缀。

培根奶油意面 26
意大利面配以浓郁奶油酱汁、猪肉培根、佩科里诺芝士和黑胡椒。

螺旋面肉酱 28
螺旋意面搭配慢炖肉类番茄酱汁，并撒上帕玛森芝士。

蝴蝶面阿尔弗雷多鸡肉意面 26
奶油意面配烤鸡肉，拌入由大蒜、洋葱、黄油、浓奶油和帕玛森芝士制成的浓郁酱汁，并撒上切碎欧芹。

虾仁奶油扁意面 26
奶油扁意面配虾仁、西葫芦丝、松露莎莎酱和切碎欧芹，并撒上佩科里诺芝士。

海鲜玛丽娜斜管面 30
斜管意面配虾、鱿鱼、礁鱼和青口贝，拌入浓郁番茄酱汁，加入橄榄和刺山柑，并以切碎罗勒点缀。

陆地与海洋精选

每日精选鲜鱼 38
香煎礁鱼柳，搭配罗勒青酱米形意面、樱桃番茄油封和欧芹丝绒酱。

金枪鱼柳 40
炙烤生鱼级马尔代夫金枪鱼柳，配碎土豆和青豆泥，并搭配番茄橄榄莎莎酱

蜂蜜蒜香三文鱼柳 56
香煎三文鱼柳，淋上甜咸风味蜂蜜蒜香酱汁，搭配奶油土豆泥和烤芦笋。

西冷牛排 65
巴西安格斯西冷牛排，搭配玉米杂烩、抱子甘蓝和蘑菇酱汁。

烤猪排 45
多汁烤猪排，刷上甜味酱油蜂蜜汁，搭配烤土豆和炒青豆。

甜品

经典焦糖布蕾 28
焦糖脆皮蛋奶布丁，配意式脆饼

无麸质黑巧克力蛋糕 28
夹层丝滑巧克力甘纳许，配混合莓果酱和香草冰淇淋。

椰子芒果巴伐利亚酸奶慕斯 28
热带风味甜点，包含顺滑椰子巴伐利亚奶冻、浓郁酸奶慕斯，搭配椰子酥粒、柔软柠檬海绵蛋糕及芒果果冻。

圣塞巴斯蒂安焦香芝士蛋糕 28
浓郁香滑的焦香芝士蛋糕，带有经典焦糖烤面，配混合莓果酱和草莓冰淇淋。

枣子布丁 28
香浓椰枣布丁，配太妃焦糖酱。

时令水果拼盘 26
精选时令水果拼盘

冰淇淋 1球：$8 | 2球：$14 | 3球：$20
香草、草莓、抹茶、椰子、芒果、巧克力、开心果、榛子。

雪葩 1球：$8 | 2球：$14 | 3球：$20
柠檬, 木瓜, 红番石榴, 西瓜, 混合莓果

乳制品 麸质 辣味 猪肉 海鲜 素食 纯素食 坚果 种子 蛋类

所有价格均以美元为单位，需另加服务费和适用税费