



### 开胃菜

#### 沙拉和开胃菜

**日式生拌牛肉** 31  
薄切牛里脊肉，伴以香脆韭菜、萝卜泥、油封洋葱、蒜片，佐以庞祖酱、芝麻和芥末蛋黄酱

**天妇罗寿司卷** 37  
寿司卷搭配酥脆天妇罗虾、鳄梨和奶油芝士，配芥末和酱油

**亚洲三文鱼沙拉** 33  
味噌腌三文鱼，搭配什锦绿叶蔬菜，上面覆盖着胡萝卜丝、黄瓜、红萝卜、毛豆、玉米、鳄梨、樱桃番茄、鹰嘴豆、葵花籽和脆海苔，淋有柠檬汁

**地中海牛排沙拉** 37  
香草腌制牛排，搭配什锦蔬菜，上面覆盖着菠菜、芝麻菜、樱桃番茄、橄榄、洋葱、烤胡椒、藜麦、南瓜籽和烤西葫芦，配羊奶酪和蜂蜜芥末酱

**SESSIONS招牌沙拉** 23  
什锦绿色沙拉，搭配欧芹、鹰嘴豆、鳄梨、甜芒果和黄瓜，淋有香醋汁并撒有蓝纹奶酪

加鸡肉 25  
加大虾 32  
加三文鱼 34

**韩国炸鸡** 32  
小巧酥脆的炸鸡块，一口一个，裹有酱油姜汁，撒有葱花和芝麻

### 汤

**龙虾浓汤** 32  
奶油龙虾浓汤，搭配龙虾块，配蒜蓉面包

**泰式帕南咖喱面汤** 28  
浓稠的椰奶汤，加入帕南咖喱酱、鸡肉丝和白面，撒有泰国辣椒和香菜叶



### CHAMPAGNE

NV MARTEL CUVÉE VICTORIA BRUT FRANCE 32

### SPARKLING WINE

NV SACCHETTO PROSECCO DOC EXTRA DRY ITALY 19

### WHITE WINE

2022 THE HIDDEN SEA CHARDONNAY AUSTRALIA 13

2024 SACCHETTO PINOT GRIGIO IGT ITALY 15

### RED WINE

2021 THE HIDDEN SEA CABERNET SAUVIGNON AUSTRALIA 13

2020 RICASOLI CHIANTI DOCG ITALY 15

### ROSE WINE

2023 THE HIDDEN SEA AUSTRALIA 13

2023 WHITESTONE ROSE WESTERN CAPE SOUTH AFRICA 16

### NON-ALCOHOLIC SPARKLING WINE

BELLA GLAMOUR WHITE ITALY 12

BELLA GLAMOUR ROSÉ ITALY 12

### 纯素食

**越南卷** 21  
米饭卷搭配甜芒果、黄瓜、胡萝卜、薄荷、香菜、生菜，配罗望子花生酱

**纯素碗** 23  
健康什锦绿色蔬菜沙拉，搭配樱桃番茄、黄瓜、红葡萄、橙子片、蜜饯核桃、浆果蜜饯和橙汁，淋有纯素奶酪

**纯素墨西哥夹饼** 26  
墨西哥夹饼，内含黑豆、红甜椒、洋葱、纯素肉、小菠菜和纯素腰果奶酪

**小扁豆咖喱** 24  
黄扁豆，以洋葱、大蒜、番茄、小茴香和香菜慢火入味烹制，配蒸米饭、印度抛饼和印度薄脆饼

### 素食

**健康意式烤面包** 23  
烤无麸质面包，抹有蒜味黄油，淋有番茄鳄梨酱、香蒜酱和布尔辛奶酪

**奶油蘑菇汤** 29  
奶油蘑菇汤搭配松露精华，配蒜香面包丁

**炒面** 24  
炒黄面搭配脆豆腐、蔬菜丝和自制酱汁，配煎蛋

**蘑菇烩饭** 26  
奶油牛肝菌蘑菇烩饭，搭配松露精华和帕尔马干酪

**茄汁青豆芝士** 26  
用腰果、番茄和洋葱制成的奶油浓汤，搭配青豆和农家干酪（芝士）

**玛格丽特披萨** 25  
番茄酱、马苏里拉奶酪和新鲜罗勒

**四重奶酪披萨** 26  
番茄酱、马苏里拉奶酪、戈贡佐拉奶酪、布里奶酪和帕玛森奶酪

### 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（2022年份）

神秘海道活力款桃红葡萄酒（2023年份）

神秘海道霞多丽干白葡萄酒（2021年份）

13 65

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。

UNITY™  
BY HARD ROCK



扫描並加入 UNITY BY HARD ROCK，即可獲得更多住宿優惠。



# 主菜

按需提供无麸质披萨、意面和汉堡



## 披萨

**意大利辣香肠披萨**    
番茄酱、马苏里拉奶酪和牛肉意大利辣香肠

**香辣马尔代夫披萨**      
番茄酱、马苏里拉奶酪、马尔代夫金枪鱼、马尔代夫辣椒和咖喱叶

**烧烤鸡肉披萨**    
番茄酱、马苏里拉奶酪、烤鸡肉、蘑菇、烤甜椒和山羊奶酪

## 三明治和汉堡

所有三明治和汉堡均配薯条或田园沙拉

**沙威玛鸡肉卷**    
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**     
白面包上搭配水煮鸡肉、牛肉培根、番茄、煎蛋、鳄梨和蛋黄酱

**牛排三明治**    
嫩牛排条搭配烤酸面包、蒜味黄油、芝麻菜、番茄和融化的普罗沃龙奶酪

**塞申斯和牛汉堡**      
芝麻小圆面包，内含澳大利亚和牛饼、切达奶酪、小黄瓜片、土耳其培根、番茄和焦糖洋葱

## 咖喱





**马尔代夫金枪鱼咖喱“东瑞哈”**    28  
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**    33  
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

## 面食和米饭


**印度鸡肉香米饭**  31  
慢火煮藏红花米饭、腌制辣鸡丁与焦糖洋葱拌合，佐以各种香料，配印度酸奶酱和印度薄脆饼

**塔普西洛菲式牛肉干**   32  
这道经典的菲律宾菜肴由甜咸味嫩牛肉片制成，配蒜香米饭和煎蛋，佐以辣椒醋

**石锅拌饭**     35  
韩式拌饭，配有调味炒胡萝卜、西葫芦、菠菜、香菇和腌牛肉，上置煎蛋，撒有烤芝麻和甜辣拌饭酱

**蕉叶鸡**     31  
巴厘岛传统香料腌制鸡，慢火烹制，配蒸米饭、菠菜、炒花生、煮鸡蛋和巴厘岛辣椒酱

## 配菜

炸薯条	9	烤蔬菜	9
土豆泥 	9	烤土豆	9
蒸米饭	9	什锦绿叶蔬菜沙拉	9




## 烩饭和意面

**卡博拉纳意面**    25  
意面拌奶油酱，搭配培根、佩科里诺奶酪和黑胡椒

**番茄肉酱螺旋意面**   28  
螺旋意面配慢火烹制的肉糜和番茄酱，淋有帕尔马干酪

**阿尔弗雷多鸡肉蝴蝶面**   25  
奶油意面配烤鸡肉，淋有由大蒜、洋葱、黄油、浓奶油、帕玛森奶酪和少量欧芹碎制成的美味酱汁

**大虾扁意面**    25  
奶油扁意面配大虾、切丝西葫芦、松露酱和欧芹碎，撒有佩科里诺奶酪

**蕃茄海鲜通心粉**    29  
将虾、鱿鱼、礁鱼和贻贝拌合，放入以番茄为主的浓汤中，再加入橄榄、酸豆和通心粉，最后撒有罗勒碎

26

28

## 海陆盛宴

**炸鱼薯条**    38  
无酒精啤酒炸鲷鱼片，配豌豆泥、炸薯条、凉拌卷心菜和鞑靼蘸酱

**金枪鱼片**   40  
烤制身级马尔代夫金枪鱼片，配土豆泥、库拉菲拉叶和青豆泥，淋有番茄橄榄酱





**三文鱼片**    52  
煎三文鱼片，伴以炒芦笋、奶油菠菜和蘑菇，撒有胡椒粉

**西冷牛排**  60  
巴西安格斯西冷牛排，配豆煮玉米、布鲁塞尔芽菜和蘑菇酱

## 甜点

**经典奶油布丁**     27  
包裹着焦糖的蛋奶布丁，上面覆盖着饼干

**奶油糖果意式奶冻**   28  
奶油红糖风味的意式奶冻，上面覆盖着浆果果酱和焦糖爆米花

**椰子百香果奶油棒**     27  
椰味蛋白酥皮、面包屑和芒果慕斯层层叠加，淋有芒果凝胶和百香果酱

**菠萝薄片**  26  
香料糖浆煮菠萝薄片，配青柠冰糕

**枣泥布丁**    26  
枣泥布丁搭配奶油硬糖浆

**果盘**  25  
精选时令水果

**冰淇淋**     1 匙：8 | 2 匙：14 | 3 匙：20  
香草、草莓、绿茶、椰子、芒果、无糖巧克力、无糖纯素开心果、无糖榛子

**冰糕**  1 匙：8 | 2 匙：14 | 3 匙：20  
柠檬、木瓜、粉红番石榴、西瓜和混合浆果冰糕