

Sakayon X Penfolds.

菜单



开胃菜

春季海鲜挞|食用花|香料 千层土豆|鲑鱼籽|酸奶油 调味花椰菜|酸奶|脆皮面包

Penfolds Bin 51 Riesling, Eden Valley 2022

搭配带有清新柑橘味道的雷司令白葡萄酒,为这个春季主题的开胃菜带来了令人愉悦的酸度。

日本土鸡蛋

水煮土鸡蛋|芦笋|菠菜汤

Penfolds Bin 311 Chardonnay, South Australia 2018

这款清淡而香醇的霞多丽葡萄酒与日本土鸡蛋的丰富口感形成了完美的对比,其葡萄柚和桃子的味道与土鸡蛋 脂香浓郁的蛋黄相得益彰。

鹅肝

煎鹅肝|鳄梨|精品沙拉

Penfolds Rin 23 Pinot Noir Adelaide Hills 2020

这款黑比诺葡萄酒的覆盆子和草莓香味与鹅肝酱形成口味上的层次感,经由橡木桶陈酿后的轻微烟熏味给菜肴 增添了烘烤面包般的丰富香气。

嫩阉鸡

红酒炖阉鸡 | 法国青豆 | 杂烩蔬菜

或者

羊肉

羊里脊|黑胡椒醬|海湾鳀鱼|甜薯泥 _{或者}

虎斑鱼虎斑鱼

清蒸虎斑 | 芥末莳萝茸 | 芹菜泥 | 腌香葱

Penfolds Rin 28 Kalimna Shiraz South Australia 2021

这款酒体饱满的西拉葡萄酒与红肉或紧实口感的鱼肉都能完美搭配,为主菜带来了类似巧克力和咖啡般丝滑细腻的味道。

巧克力

黑巧克力奶油蛋糕 | 巧克力冰淇淋 | 夏威夷果

Penfolds Bin 138 Shiraz Grenache Mataro, Barossa Valley 2019

这款口感浓烈的西拉赞、歌海娜和玛塔罗的混酿带来了甜美、温暖的香料气息,加强巧克力浓郁果脯般的深厚香甜。

RM748



EQ酒店 苏丹伊斯迈路 赤道广场 马来西亚 吉隆坡 邮编50250 t 60 3 2789 7839 | e DINEATEQKL@KUL.EQUATORIAL.COM EQUATORIAL.COM f © EQKUALALUMPUR