

EQ

假日气息



节日菜单



EQ 节日招牌 — 慢烤牛肋排

图片仅供参考，实物可能与展示图片有所不同。

节日自助午餐

2025年12月1日至30日 | 中午12时 — 下午3时

(不包括圣诞节及元旦)

成人168令吉

儿童 (6-12岁) 84令吉

主厨节日精选

烧烤台 — 烤牛肉配原汁与蘑菇酱

咖喱面配佐料

意大利面站 — 意大利细面、宽面、短通粉配多款酱汁与自选配料

玛格丽塔披萨

招牌

EQ 鸡饭 — 烧鸡与白切鸡

尼帕招牌鸡肉与牛肉沙爹

印度煎饼配鱼头咖喱与扁豆咖喱

新鲜沙拉

时令蔬菜、鹰嘴豆、樱桃番茄、黄瓜、橄榄、水瓜柳

沙拉酱选择：橄榄油、柑橘酱、油醋汁、千岛酱、柠檬油醋汁、青酱、酱油

起司与水果站

切达起司配无花果干、丹麦蓝纹起司配葡萄

干果、坚果、饼干、蜂蜜与果酱

前菜与冷盘

香烤蔬菜、地中海沙拉、芦笋与蘑菇

烤牛肉配腌制蔬菜、烟熏鲑鱼柑橘沙拉

蔬菜冻、烟熏三文鱼拼盘

冰镇海鲜

贻贝、生蚝、老虎虾

搭配鸡尾酒酱、烧烤酱、柠檬、塔巴斯科辣椒酱

汤品

野菌三重奏汤

酸辣汤

所有价格以马来西亚令吉计算，并须缴纳现行政府税

节日自助午餐

节日面包

法棍、黑麦面包、农夫面包、恰巴塔、意式圣诞面包、圣诞面包卷
多款面包卷、橄榄酱、黄油

西式精选

西班牙海鲜饭、海鲜马里纳拉意大利面、焗烤甜薯、蔬菜普罗旺斯烩菜
蜂蜜胡萝卜配核桃、鸡肉花生炖煮
香辣红椒奶油贻贝、炖羊肉配萝卜与薄荷

印度风味与素食精选

白饭
孜然饭
马铃薯花椰菜、秋葵马萨拉

亚洲滋味

宫保虾球、娘惹风味鲈鱼
清炒小白菜

节日甜品

草莓慕斯
苹果肉桂慕斯、巧克力树莓泡芙
芒果卡拉曼西层蛋糕、胡萝卜奶油芝士蛋糕、山核桃与焦糖拿铁挞
姜饼、提拉米苏
黑森林布朗尼、杂莓奶冻
热带水果慕斯、巧克力树杆蛋糕、圣诞杂果蛋糕
榛子慕斯、蓝莓芝士蛋糕
手工巧克力、马卡龙
冰淇淋配佐料
节日饼干、姜饼造型饼
棉花糖、软糖豆
苹果酥、面包奶油布丁配香草酱

本地甜点

多款娘惹糕点
绿豆沙椰奶甜汤
豆花配红豆

整份与切片热带水果

节日周末自助晚餐

2025年12月1日至30日 | 星期四至星期日 | 下午6时30分 — 晚上10时30分

(不包括圣诞节及元旦)

成人188令吉

儿童 (6-12岁) 94令吉

主厨节日精选

烤制黑安格斯牛臀肉

全烤鸡

烤玉米棒

烤时令蔬菜

松露奶油土豆泥

原汁、烧烤酱、全籽芥末、柠檬黄油酱、青酱

招牌

鸡饭、牛肉沙爹配佐料

印度煎饼

搭配鱼头咖喱与扁豆咖喱

面食

咖喱叻沙

鸡汤

黄面、米粉、粿条

新鲜沙拉

有机蔬菜

鹰嘴豆、樱桃番茄

黄瓜、玉米粒

青橄榄、黑橄榄、酸豆、珍珠洋葱、小酸黄瓜

橄榄油、柑橘油醋汁、油醋汁、千岛酱

柠檬油醋、香蒜酱

酱油沙拉汁

起司与水果站

切达起司配无花果干、丹麦蓝纹起司配葡萄

干果、坚果、饼干、蜂蜜与果酱

前菜与冷盘精选

芝麻菜亚洲梨沙拉配帕玛森起司

蘑菇芦笋沙拉

烤甜菜根配核桃与葡萄干

烤南瓜配石榴籽与杏仁片

所有价格以马来西亚令吉计算，并须缴纳现行政府税

节日周末自助晚餐

前菜与冷盘

祖传番茄沙拉配罗勒
马铃薯酸黄瓜沙拉
香蒜青酱意面沙拉
樱桃番茄、西葫芦、蘑菇、洋葱、甜椒

冰镇海鲜

贻贝、生蚝、老虎虾
搭配鸡尾酒酱、烧烤酱、柠檬、塔巴斯科辣椒酱

汤品

野生蘑菇浓汤
海鲜布列亚贝斯汤

节日面包

法棍、黑麦面包、农夫面包、恰巴塔、意式圣诞面包、圣诞面包卷
多款面包卷、橄榄酱、黄油

西式精选

橙汁蜜烤鸭卷
香橙酱慢烤鸭胸卷，带微酸柑橘香气
香草蒜香奶油贻贝
经典牧羊人派、羊肉碎与蔬菜
起司焗牛肉丸

烧烤精选

柠檬莼萝三文鱼
香草烤金目鲈
Tiger prawns marinated with herbs
Fresh water prawns
Grilled jumbo sausages

碳烤精选

柠檬莼萝三文鱼
香草烤金目鲈
T香草老虎虾
淡水大虾
烤特大香肠

节日周末自助晚餐

亚洲风味

白饭

慢煮香料番茄炖鸡

香煎宫保虾仁、彩椒、腰果、干辣椒

马沙拉秋葵

菠菜奶酪

节日甜品

草莓慕斯、苹果肉桂慕斯、巧克力树莓泡芙

芒果卡拉曼西层蛋糕、胡萝卜奶油芝士蛋糕、山核桃与焦糖拿铁挞

姜饼、提拉米苏

黑森林布朗尼

杂莓奶冻

绿茶树莓慕斯

什锦香料巧克力慕斯

巧克力树杆蛋糕

圣诞杂果蛋糕

榛子慕斯

圣诞布丁

苹果酥

温焦糖巧克力布丁配香草酱

圣诞曲奇

圣诞拐杖糖

姜饼小人

造型饼干

棉花糖、软糖豆

豆浆与红豆

巧克力喷泉

多款圣诞手工巧克力、马卡龙

多款冰淇淋配佐料

整份与切片新鲜时令水果

平安夜自助晚餐

2025年12月24日 | 下午6时30分 — 晚上10时30分

成人288令吉 | 儿童 (6-12岁) 144令吉

包含无限冰镇果汁与软饮

节日招牌

节日盛宴之味

慢烤牛肋排

自制烘焙澳洲安格斯牛柳

惠灵顿风味牛柳配蘑菇酱与酥皮

烤和牛牛膝配香草柠檬酱

烤澳洲羊腿

加斯科尼风味油封鸭腿

烤箱焗整只阉鸡

苹果蜂蜜釉烤鸡卷

蛋白海盐焗整条三文鳟鱼

蒜香牛油大虾

节日香肠精选

羊肉麦格斯香肠、鸡肉图林根香肠、鸡肉西班牙辣肠

烟熏鸡肉香肠、鸡肉起司香肠

烤褐皮马铃薯、约克郡布丁

烤高原什锦蔬菜

烤肉汁、青酱、橙酱

蔓越莓酱、薄荷酱、柑橘奶油酱

贝亚纳酱、第戎芥末、全籽芥末

主厨节日精选

龙虾冻配俄式沙拉

烟熏与腌制圣诞臻品

木屋烟熏三文鱼

甜菜根腌三文鱼

莳萝腌三文鱼

三文鱼籽、卡露嘉鱼子酱、酸奶油

所有价格以马来西亚令吉计算，并须缴纳现行政府税

平安夜自助晚餐

尼帕圣诞意面精选

黑松露宽面
番茄味轻煮龙虾意大利面
芦笋辣椒蒜香意大利面
起司海鲜焗通心粉
番茄罗勒意大利面

前菜与精致小点

奶油生菜、菊苣、红叶生菜、玻璃生菜
混合生菜、番茄角、黄瓜片
红腰豆、法式嫩长豆

自家烟熏海鲜拼盘

香蒜开心果鸡肉冻
法式酥皮肉派
虾仁芦笋配果味鱼子
蓝泳蟹肉配菠萝
蒜味蛋黄酱拌小土豆配鸡肉吐司碎
魔鬼蛋配牛油果与蛋黄慕斯

意式前菜 – 樱桃番茄、西葫芦、蘑菇、洋葱、甜椒
千岛酱、蓝纹起司油醋汁
法式奶油沙拉酱、坎伯兰酱、意大利沙拉酱

圣诞海鲜盛宴

爱尔兰生蚝、青贻贝、格陵兰虾、阿拉斯加蟹、小龙虾
柠檬角、红葱头醋
塔巴斯科辣酱、鸡尾酒酱

节日精选起司

莫扎里拉、蓝纹、卡门贝尔、布里、奶油奶酪、帕玛森
草莓、葡萄
杏仁、核桃、山核桃、开心果
蔓越莓、杏脯

时令浓汤

冬季森林蘑菇浓汤
节日海鲜浓汤

平安夜自助晚餐

节日面包篮

F法棍、黑麦面包、农夫面包、恰巴塔
多款面包卷、传统圣诞面包卷、姜饼、面包棒
姜饼屋展示品
黄油、橄榄油

主厨节日佳肴

地中海香料烩饭
青葱奶油汁香煎大比目鱼
蓝纹起司奶油烤青贻贝
土豆羊肉炖锅
烤鸡砂锅派
牛肉千层面
意大利黑醋蜜汁烤甜菜根
蜜香香草黄油烤小胡萝卜与欧洲防风草
黄油杏仁片炒孢子甘蓝

马来西亚节庆风味

香蒸白米饭、炒米粉
黑酱焖鸡、酸辣牛肉
非洲鲍鱼炖西兰花
干煸带子四季豆
酥炸石斑鱼柳配泰式青芒果沙沙
鱼头咖喱、蔬菜扁豆咖喱、红腰豆咖喱
印度煎饼 — 现点现做

冬日仙境甜品

杏桃慕斯树桐蛋糕、苹果肉桂慕斯
巧克力树莓闪电泡芙、芒果蓝莓慕斯蛋糕
胡萝卜起司蛋糕、山核桃奶油派
巧克力咖啡香蕉慕斯、双色巧克力慕斯
白巧克力喷泉及配料
提拉米苏、经典黑森林树桐蛋糕、姜饼、起司蛋糕
水果布丁塔、草莓森林莓果慕斯
蜜糖杏仁慕斯、巧克力瑞士卷树桐蛋糕
英式水果蛋糕、小栗子慕斯、榛子圆顶蛋糕
杏仁圣诞面包卷、意式圣诞面包
圣诞布丁配英式奶油酱
葡萄干苹果派
温热杏桃布丁配粗粒小麦
圣诞曲奇、姜饼小人、造型饼干
多种口味冰淇淋

圣诞节自助午餐

2025年12月25日 | 中午12时 — 下午3时

成人228令吉 | 儿童 (6-12岁) 114令吉

包含无限冰镇果汁与软饮

节日招牌

慢烤牛肋排

和牛烤锤

和牛脸颊古拉什炖菜

芥末香草脆皮羊排

苹果蜂蜜釉烤鸡卷

整只烤鸭配炖茴香

烤冠鸡

海盐焗挪威三文鱼

蜂蜜榛果褐色黄油焗开边河虾

节日香肠精选

羊肉麦格斯香肠、鸡肉图林根香肠、鸡肉西班牙辣肠

烟熏鸡肉香肠、鸡肉起司香肠

烤肉汁、青酱、橙酱

蔓越莓酱、薄荷酱、柑橘奶油酱

贝亚纳酱、第戎芥末、全籽芥末

烤褐皮马铃薯、约克郡布丁

烤高原什锦蔬菜

主厨节日精选

龙虾冻配俄式沙拉

烟熏与腌制圣诞臻品

木屋烟熏三文鱼

甜菜根腌三文鱼

莳萝腌三文鱼

三文鱼籽、卡露嘉鱼子酱、酸奶油

尼帕圣诞意面精选

黑松露宽面

番茄味轻煮龙虾意大利面

芦笋辣椒蒜香意大利面

起司海鲜焗通心粉

番茄罗勒意大利面

所有价格以马来西亚令吉计算，并须缴纳现行政府税

圣诞节自助午餐

前菜与精致小点

奶油生菜、菊苣、红叶生菜、玻璃生菜
混合生菜、番茄角、黄瓜片
红腰豆、法式嫩长豆

自家烟熏海鲜拼盘

香蒜开心果鸡肉冻
法式酥皮肉派
虾仁芦笋配果味鱼子
蓝泳蟹肉配菠萝
蒜味蛋黄酱拌小土豆配鸡肉吐司碎
魔鬼蛋配牛油果与蛋黄慕斯

意式前菜 – 樱桃番茄、西葫芦、蘑菇、洋葱、甜椒
千岛酱、蓝纹起司油醋汁
法式奶油沙拉酱、坎伯兰酱、意大利沙拉酱

圣诞海鲜盛宴

爱尔兰生蚝、青贻贝、格陵兰虾
阿拉斯加蟹、小龙虾
柠檬角、红葱头醋
塔巴斯科辣酱、鸡尾酒酱

节日精选起司

莫扎里拉、蓝纹、卡门贝尔、布里、奶油奶酪、帕玛森
草莓、葡萄
杏仁、核桃、山核桃、开心果
蔓越莓、杏脯

时令浓汤

冬季森林蘑菇浓汤
节日海鲜浓汤

节日面包篮

法棍、黑麦面包、农夫面包、恰巴塔
多款面包卷、传统圣诞面包卷、姜饼、面包棒
姜饼屋展示品
黄油、橄榄油

圣诞节自助午餐

主厨节日佳肴

海鲜西班牙烩饭
青葱奶油汁香煎鱼
焗烤混合海鲜配蓝纹奶酪白汁、英式肉馅派
辣味贻贝与蛤蜊配番茄海鲜酱
爱尔兰羊肉炖菜
烤混合蔬菜
烤蜂蜜根菜
黄油球芽甘蓝配腌牛肉

马来西亚节庆风味

海南鸡饭
鸡饭、烧烤鸡
烤鸭、烤鸡
香味白米饭
炒米粉
马来式红酱鸡、巴拉多风味干牛肉片
清蒸鱼配特制酱汁、咸蛋虾
鱼头咖喱、蔬菜扁豆咖喱、红腰豆咖喱
印度煎饼 — 现点现做

冬日仙境甜品

杏桃慕斯树桐蛋糕、苹果肉桂慕斯
巧克力树莓闪电泡芙
芒果蓝莓慕斯蛋糕
胡萝卜起司蛋糕、山核桃奶油派
巧克力咖啡香蕉慕斯
双色巧克力慕斯
白巧克力喷泉及配料
咖啡提拉米苏、水果布丁塔
经典黑森林树桐蛋糕、姜饼、起司蛋糕
草莓森林莓果慕斯
蜜糖杏仁慕斯、巧克力瑞士卷树桐蛋糕
英式水果蛋糕、小栗子慕斯
榛子圆顶蛋糕、杏仁圣诞面包卷、意式圣诞面包
圣诞布丁配英式奶油酱
圣诞曲奇、姜饼小人、造型饼干
多种口味冰淇淋



EQ 节日招牌 – 烤鸭冠

图片仅供参考，实物可能与展示图片有所不同。

跨年夜烧烤自助餐

2025年12月31日 | 晚上7时 - 11时
成人288令吉 | 儿童 (6-12岁) 144令吉
包含无限冰镇果汁与软饮

招牌烤品

和牛烤锤
烤棕黄油奶油小龙虾
蒜香黄油烤河虾
香草辣味虎虾
黄油焗扇贝
烤贻贝
烤鱿鱼
三文鱼库利比亚克
烤鸭冠
卡津风味烤鸡卷

烤汁、蘑菇酱
蔓越莓酱、薄荷酱、柠檬莳萝酱
烤褐皮马铃薯、烤高地什锦蔬菜

主厨创意

三文鱼生片
三文鱼刺身
慢炖新西兰羊小腿
墨西哥夹饼、卷饼、玉米片
海鲜千层面

节日开胃菜

奶油生菜、菊苣生菜
红叶生菜、生菜、玻璃生菜
混合生菜、番茄角、黄瓜片
红腰豆、法式嫩长豆

菠萝船海鲜鸡尾酒
蟹肉塔塔配土豆、起司与韭菜
金枪鱼与苹果配杏仁
烤鸡与熏鱼双拼
主厨自制熏海鲜拼盘配蘸酱
冷切牛肉、主厨肉冻与肉酱拼盘
自制冷切肉配腌渍蔬菜
芥末莳萝汁冷多利鱼片
香蒜青酱番茄、米饭与马苏里拉起司沙拉
烤杂菌配熏海鲜酥皮杯

ALL PRICES ARE IN RINGGIT MALAYSIA AND SUBJECT TO PREVAILING TAXES

跨年夜烧烤自助餐

意式前菜 – 樱桃番茄、西葫芦、蘑菇、洋葱、甜椒、菜蓟
千岛酱、蓝纹起司油醋汁、法式奶油沙拉酱、坎伯兰酱、意大利沙拉酱

海洋珍馐

生蚝、青貽贝、黑貽贝、虾、花蟹
竹蛤、蛤蜊、雪蟹
自制熏制挪威三文鱼拼盘
柠檬角、红葱头醋
塔巴斯科辣酱、鸡尾酒酱、莳萝酸奶油

黄金起司拼盘

莫扎里拉、蓝纹、卡门贝尔、布里、奶油奶酪、帕玛森
草莓、葡萄
杏仁、核桃、山核桃、开心果
蔓越莓、杏脯

时令浓汤

森林蘑菇浓汤
海鲜布列亚贝斯汤

节日面包篮

法棍、黑麦面包、农夫面包、恰巴塔
面包棒、圣诞面包卷、椒盐小圆面包、椒盐面包
新年面包展示
黄油、橄榄油

欢庆亮点

澳洲牛肉炖根菜
龙蒿奶油汁配水煮比目鱼
烤杏子鸡卷配原汁
蜂蜜烤红薯
冬季蔬菜什锦炖菜
黄油芦笋、四季豆与烤杏仁

披萨与意面创意

玛格丽特披萨、鸡肉蘑菇披萨
牛肉辣味烩饭、鸡肉辣味烩饭
熏鸭、鱼条、炖混合豆
鳄梨酱、莎莎酱、酸奶油、青柠、起司酱
番茄海鲜意面
海鲜千层面

跨年夜烧烤自助餐

马来西亚节庆风味

鸡饭、烧烤鸡、烤鸭、烤鸡

香米饭

蟹肉炒面

甜酸鸡

妈蜜虾

麦片炸鱼

咖喱鱼头

瓦鲁瓦尔香辣鸡

香料土豆花椰菜

蔬菜扁豆咖喱

印度煎饼 — 现点现做

冬日仙境甜品

椰香夏威夷慕斯蛋糕

苹果肉桂慕斯

闪电泡芙佐特制蘸酱

芒果巧克力慕斯

胡萝卜起司蛋糕

山核桃奶油派

巧克力咖啡香蕉慕斯

双色巧克力慕斯

提拉米苏

经典黑森林树桐蛋糕

姜饼、起司蛋糕

水果布丁塔

草莓森林莓果慕斯

蜜糖杏仁慕斯

巧克力瑞士卷树桐蛋糕

英式水果蛋糕

小栗子提拉米苏

榛子圆顶蛋糕

杏仁圣诞面包卷

意式圣诞面包

圣诞布丁配英式奶油酱

圣诞曲奇、姜饼小人、造型饼干

多种口味冰淇淋

元旦自助午餐

2026年1月1日 | 中午12时 — 下午3时
成人208令吉 | 儿童 (6-12岁) 104令吉
包含无限冰镇果汁与软饮

招牌烤品

纸包海鲈鱼
和牛烤锤
慢烤香草脆皮纽西兰羊腿
卡津风味烤鸡卷
香烤明虾串
烤汁、蘑菇酱
蔓越莓酱、薄荷酱、柠檬莳萝酱
烤褐皮马铃薯、烤高地什锦蔬菜

主厨创意

慢炖新西兰羊小腿
Seafood pasta lasagna 海鲜千层面
澳洲炖牛肉配根茎蔬菜
蜂蜜烤甜薯

节日开胃菜

奶油生菜、菊苣、红叶生菜、玻璃生菜
混合生菜、番茄角、黄瓜片
红腰豆、法式嫩长豆

烟熏海鲜拼盘

蘸酱、冷切与腌制蔬菜拼、蜜汁鱼柳、芦笋鲜虾配果味鱼子、菠萝蟹柳、烤土豆与起司

意式前菜

千岛酱、蓝纹起司油醋汁、法式奶油沙拉酱、坎伯兰酱与意大利沙拉酱

海洋珍馐

生蚝、贻贝、虾
柠檬角、红葱头醋
塔巴斯科辣酱、鸡尾酒酱、莳萝酸奶油

所有价格以马来西亚令吉计算，并须缴纳现行政府税

元旦自助午餐

黄金起司拼盘

精致搭配，优雅迎接新年

莫扎里拉、蓝纹、卡门贝尔、布里、奶油奶酪、帕玛森

草莓、葡萄

杏仁、核桃、山核桃、开心果

蔓越莓、杏脯

时令浓汤

野生蘑菇

蟹肉

节日面包篮

法棍、黑麦面包、农夫面包、恰巴塔

多款软面包与硬面包卷

黄油、橄榄油

马来西亚节庆风味

香蒸白米饭

炒米粉

东海岸咖喱鸡

清蒸红鲷鱼配特制酱汁

咸蛋虾

罗汉斋

咖喱鱼头

红腰豆咖喱

蔬菜扁豆咖喱

印度煎饼 — 现点现做

鸡饭站

鸡饭、烧烤鸡、烤鸭、烤鸡

配料

披萨与意面创意

玛格丽特披萨、鸡肉蘑菇披萨

牛肉辣味烩饭、鸡肉辣味烩饭

熏鸭、鱼条、炖混合豆

鳄梨酱、莎莎酱、酸奶油、青柠、起司酱

番茄海鲜意面

海鲜千层面

元旦自助午餐

美味诱惑

椰香夏威夷慕斯蛋糕
苹果肉桂慕斯
闪电泡芙佐特制蘸酱
芒果巧克力慕斯
胡萝卜起司蛋糕
山核桃奶油派
巧克力咖啡香蕉慕斯
双色巧克力慕斯
提拉米苏
经典黑森林树桐蛋糕
姜饼、起司蛋糕
水果布丁塔
草莓森林莓果慕斯
蜜糖杏仁慕斯
巧克力瑞士卷树桐蛋糕
英式水果蛋糕
小栗子提拉米苏
榛子圆顶蛋糕
杏仁圣诞面包卷
意式圣诞面包

暖心甜品

圣诞布丁配英式奶油酱

饼干与糖果

圣诞曲奇
姜饼小人
造型饼干

冰凉甜点站

多种口味冰淇淋

The background of the entire page is a light grey gradient with numerous small, white, stylized snowflakes scattered throughout. At the bottom of the page, there is a row of stylized evergreen trees in various shades of teal and dark blue. The trees are of different heights and are decorated with small white snowflakes. Below the trees is a white, wavy line representing a snow-covered ground.

EQ

EQ
EQUATORIAL PLAZA
JALAN SULTAN ISMAIL
50250 KUALA LUMPUR, MALAYSIA
t +60 3 2789 7839 | e DINEATEQKL@KUL.EQUATORIAL.COM
EQUATORIAL.COM f @ [EQKUALALUMPUR](https://www.facebook.com/EQKUALALUMPUR)