

The logo consists of the letters 'EQ' in a stylized, elegant font. The 'E' and 'Q' are connected, with the 'Q' having a small tail. The color is a warm, metallic gold or copper.The background of the entire page is a light gray with a subtle pattern of white snowflakes and dots. A row of stylized evergreen trees in various shades of blue and green spans the width of the page, with a white snow-covered ground line below them. The title '假日气息' is centered in a dark blue, sans-serif font.

假日气息

Sabayon

节日菜单

A faint, lighter version of the winter forest illustration from the top section, featuring stylized evergreen trees and a snow-covered ground, positioned at the bottom of the page.



“CHALET” 节日周日午餐

图片仅供参考，实物可能与展示图片有所不同。

节日周日午餐

2025年12月7日至28日 | 中午12时 — 下午2时30分

成人每位 288令吉 | 儿童(6-12岁)每位 98令吉

加配: 每位 188令吉 可享无限畅饮香槟、红或白葡萄酒、琴酒手推车、果汁、软饮、无酒精特调。

冷前菜

阿拉斯加帝王蟹塔

搭配混合生菜及法式奶油油醋汁

或

CHALET 招牌烟熏三文鱼

烟熏三文鱼柳配辣根酱、马铃薯薄饼、鲑鱼子酱、生蚝与烟熏三文鱼冻

或

爱尔兰生蚝

三颗

升级48令吉 | 加配68令吉

红酒醋洋葱汁、柠檬、塔巴斯科辣酱

汤品

法式野菌浓汤

招牌野生蘑菇浓汤、巨型面包卷

或

龙虾浓汤

配蒜香龙蒿面包丁与干邑鲜奶油

主菜

慢煮大比目鱼

配马铃薯薄片、香草欧防风泥、薰衣草肉汁

或

苏黎世风小牛肉

荷兰幼牛肉炒菇片，搭配瑞士土豆饼

甜点

倒转苹果塔

焦糖苹果千层酥塔配香草冰淇淋

或

橙香薄饼

香草冰淇淋、君度橙酒、鲜橙瓣

现场料理台

瓦莱州热烤奶酪 | 加配68令吉

所有价格以马来西亚令吉计算，并须缴纳现行政府税



平安夜品鉴晚宴

图片仅供参考，实物可能与展示图片有所不同。

平安夜品鉴晚宴

年12月24至25日 | 下午6时开始
窗边座位 (有限) 每位888令吉
普通座位每位688令吉
每桌4位 6,888令吉 | 户外用餐附带两间客房住宿

餐前小点

牡丹虾

炙烧牡丹虾 | 覆盆子凝胶 | 甘草油醋汁 | 金箔粉

佩图纳鳕鱼

慢煮鳕鱼 | 三文鱼籽 | 山葵奶油 | 鸭蛋米莫萨

雪葩

糖渍樱桃 | 烤栗子 | 青柠泡沫

火鸡

火鸡卷 | 鹅肝酱 | 白香醋萨巴雍 | 松露汁

南瓜

烤南瓜冰淇淋 | 鼠尾草焦糖 | 鼠尾草脆片 | 奶油雪粉

小法式甜点

香槟手推车每瓶888令吉起价, 为您的节庆时光增添更璀璨的喜悦

所有价格以马来西亚令吉计算, 并须缴纳现行政府税

“CHALET”圣诞午餐

2025年12月25日 | 中午12时 — 下午2时30分

成人每位308令吉 | 儿童 (6–12岁) 154令吉

加配：每位208令吉，可享无限畅饮香槟、红/白葡萄酒、琴酒手推车、果汁、软饮及无酒精特调

前菜

瑞士拉可雷特奶酪，配土豆与酸黄瓜

或

酒店自制烟熏挪威三文鱼，配酸豆与酸奶油

或

传统凯撒沙拉，拌入芝士与凤尾鱼

头盘

布恩德风味蘑菇汤，盛于香软巨型面包卷中

或

龙虾浓汤，配鲜奶油与蟹肉丝

或

谷饲牛排塔塔配梅尔巴吐司

主菜

节日烤肉台

冬季松露烤全鹅

意大利 Carima 优质肋眼牛排

蜂蜜烤火鸡与传统馅料

三文鱼惠灵顿配荷兰酱

约克郡布丁、烤根茎类蔬菜、面包馅

平底锅烤肉汁、黄芥末、贝尔奈斯酱、蔓越莓

甜点与起司

姜饼提拉米苏、黑森林布朗尼、蔓越莓芝士蛋糕

什锦水果慕斯、覆盆子与罗勒慕斯

蜂蜜杏仁慕斯、黑森林瑞士卷

什锦水果蛋糕、栗子提拉米苏、榛子慕斯

圣诞面包卷、肉馅派

圣诞曲奇

精选起司拼盘

所有价格以马来西亚令吉计算，并须缴纳现行政府税

圣诞节节日晚餐

2025年12月25日 | 下午6时开始
窗边座位 (有限) 每位688令吉
普通座位每位588令吉

餐前小点

牡丹虾

炙烧牡丹虾 | 覆盆子凝胶 | 甘草油醋汁 | 金箔粉

佩图纳鳟鱼

慢煮鳟鱼 | 三文鱼籽 | 山葵奶油 | 鸭蛋米莫萨

雪葩

糖渍樱桃 | 烤栗子 | 青柠泡沫

火鸡

火鸡卷 | 鹅肝酱 | 白香醋萨巴雍 | 松露汁

南瓜

烤南瓜冰淇淋 | 鼠尾草焦糖 | 鼠尾草脆片 | 奶油雪粉

小法式甜点

香槟手推车每瓶888令吉起价, 为您的节庆时光增添更璀璨的喜悦

所有价格以马来西亚令吉计算, 并须缴纳现行政府税

跨年夜品鉴晚宴

2025年12月31日2026年1月1日 | 晚上7时开始

窗边座位 (有限) 双人2,388令吉

普通座位双人1,788令吉

专属户外用餐 (至少8人) 每位2,288令吉

餐前小点

北海道干贝

松露干贝慕斯 | 法式菊苣沙拉 | 苹果丝 | 核桃

鲭鱼

香槟醋腌鲭鱼 | 鱼子酱 | 炖茄子 | 香草蒜泥蛋黄酱

鹅肝

鹅肝卷 | 冷冻啫喱 | 法式奶油甜面包 | 意大利黑醋汁

多宝鱼

R香烤多宝鱼 | 香草欧防风泥 | 欧芹乳化汁 | 牛仔泡沫

小牛肉

慢煮小牛肉 | 小朵蘑菇 | 柠檬刺山柑汁

南瓜

烤南瓜冰淇淋 | 鼠尾草焦糖 | 鼠尾草脆片 | 奶油雪粉

小法式甜点

香槟手推车每瓶888令吉起价, 为您的节庆时光增添更璀璨的喜悦

所有价格以马来西亚令吉计算, 并须缴纳现行政府税

“CHALET”元旦午餐

2026年1月1日 | 中午12时 — 下午2时30分

成人每位308令吉 | 儿童 (6-12岁) 154令吉

加配：每位208令吉，可享无限畅饮香槟、红/白葡萄酒、琴酒手推车、果汁、软饮及无酒精特调

前菜

瑞士拉可雷特奶酪，配土豆与酸黄瓜

或

酒店自制烟熏挪威三文鱼，配酸豆与酸奶油

或

传统凯撒沙拉，拌入芝士与凤尾鱼

头盘

布恩德风味蘑菇汤，盛于香软巨型面包卷中

或

龙虾浓汤，配鲜奶油与蟹肉丝

或

谷饲牛排塔塔配梅尔巴吐司

主菜

节日烤肉台

冬季松露烤全鹅

意大利 Carima 优质肋眼牛排

蜂蜜烤火鸡与传统馅料

三文鱼惠灵顿配荷兰酱

约克郡布丁、烤根茎类蔬菜、面包馅

平底锅烤肉汁、黄芥末、贝尔奈斯酱、蔓越莓

甜点与起司

姜饼提拉米苏、黑森林布朗尼、蔓越莓芝士蛋糕

什锦水果慕斯、覆盆子与罗勒慕斯

蜂蜜杏仁慕斯、黑森林瑞士卷

什锦水果蛋糕、栗子提拉米苏、榛子慕斯

圣诞面包卷、肉馅派

圣诞曲奇

精选起司拼盘

所有价格以马来西亚令吉计算，并须缴纳现行政府税

The background of the entire page is a light grey gradient with a subtle pattern of white snowflakes of various sizes. At the bottom, there is a row of stylized evergreen trees in shades of teal and dark blue, with white snowflakes scattered on their branches. The trees are set against a white, snow-covered ground line.

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)