

165 Sky Dining

BY SINGAPORE FLYER

餐单

2025年7月1日至9月30日

新加坡摩天轮 165 星空漫宴呈献精致亚洲风味 —— 在传承与创新之间寻求完美平衡。菜单灵感源自新加坡及周边地区的经典食谱，通过现代技艺与意想不到的搭配重新演绎。从浓郁的叁巴酱到唤起怀旧情怀的香兰与椰香，每一道菜肴皆是对传统的致敬与当代风格的融合，搭配令人屏息的景致，共谱一场视觉与味觉的盛宴。

鲜烘面包和新鲜松露黄油



叻沙波士顿龙虾

叻沙叶粉末、新鲜椰奶、烤菠萝、西米珍珠、辣椒榄油

这道料理大胆重塑了新加坡经典叻沙，采用香浓椰奶汤搭配新鲜波士顿龙虾，巧妙诠释出东西方料理的交汇之味。



叁巴辣椒酱拌日式豆腐沙拉

挪威虾、黄瓜、松子、叁巴辣椒酱

叁巴辣椒的独特风味与鲜甜虾仁和嫩滑豆腐相辅相成，微辣的口感恰到好处，既能挑动味蕾，又能唤醒食欲。



双炖鸡肉肉骨茶

鸡肉海鲜意式饺子

肉骨茶，一道以本地药材与香料为汤底的传统慢炖料理，创新结合，搭配意式饺子，带来别出心裁的层次风味体验。



香兰智利海鲈鱼配印尼甜酱

印尼甜酱油、烟熏酸奶、四棱豆、姜花

智利鲈鱼搭配印尼经典甜酱油，咸甜交融，焦糖风味巧妙串联整道菜的风味层次。

或

虾酱风味黄油和牛西冷牛排

虾酱黄油、牛肉汁、四棱豆、姜花

将新加坡经典南洋料理虾酱鸡与顶级和牛相结合，赋予这道创新菜肴独具一格的风味。



娘惹香兰蛋糕配热带鲜果

香兰海绵蛋糕、椰糖、鲜椰子奶油、椰丝

融合新加坡家喻户晓的传统甜点风味，这道甜品唤起本地人的怀旧记忆，也为国际食客呈现地道的本土美味。



香浓 NESPRESSO 咖啡 或 芳香 GRYPHON 茶

新加坡获奖糕点师 JANICE WONG 制作的精美巧克力

素食餐单

鲜烘面包和新鲜松露黄油



金柚肉蜜焗凉南瓜、烧汁脆皮植物肉面包夹、黑松露杂菌烤茄子



鹿茸菇竹笙素鲍鱼瑶柱炖汤



腐皮玻璃菜素香酥腿烩梅菜菠菜面



娘惹班兰蛋糕配热带鲜果

香兰海绵蛋糕、椰糖、鲜椰子奶油、椰丝



香浓 NESPRESSO 咖啡 或 芳香 GRYPHON 茶

新加坡获奖糕点师 JANICE WONG 制作的精美巧克力