



Sun & Moon

晚餐菜单



从晨光里的咖啡香，到月色下的微醺时光——
这里让品味自在流淌，让风味温暖绽放，让每一个时刻都值得细细品味



品牌故事

在繁忙而急促的城市节奏中，我们都渴望拥有一处能够放慢脚步、重新充电，并与自己及他人重新连接的空间。Sun & Moon 日与月 正是源于这一理念而诞生——一个随时间流转而变化的全日餐饮空间，带领宾客开启一段从晨光到月色的美食旅程。

白昼时分，我们呈现充满活力与营养的精致早午餐。每一道料理皆用心制作，在美味与舒适之间取得平衡，适合悠闲的清晨时光，也适合作为午间相聚的理想选择。随着夕阳西下，氛围悄然转变；灯光渐柔，气氛渐浓，Sun & Moon 化身为温暖而富有魅力的餐酒馆，让美食与美酒成为人与人之间最美好的连接。

Sun & Moon 不仅是一间餐厅，更是一种生活方式的体现。无论是独自享用一顿悠闲的早午餐，还是与亲友共享美食与欢聚时光，这里都是承载故事、笑声与珍贵回忆的所在——从第一杯咖啡到夜晚最后一杯酒，每一个时刻都值得细细品味。

因为无论身在何处，无论此刻是晨曦还是夜幕——

在 Sun & Moon，总有一个属于您的美好时刻。

沙拉

新鲜、清爽且注重风味与营养的平衡
我们的沙拉精选当季食材、脆嫩蔬菜与精心
调制的酱汁，无论作为轻盈的开胃选择，
或是独立成餐的健康主食，皆恰到好处



沙拉

坚果 乳制品 生食 辣椒 甲壳类 必点



SL1.

招牌凯撒沙拉

新鲜爽脆生菜拌自制凯撒沙拉酱，
帕马森芝士及金黄香脆面包丁

RM28



SL4.

羽衣甘蓝沙拉



酥脆羽衣甘蓝，香辣鹰嘴豆和
浓滑花椰菜泥，搭配带劲的辣虾酱提升风味

RM28



SL2.

罗马番茄羊乳酪沙拉



多汁的罗马番茄和浓郁的菲达奶酪，
淋上蜂蜜和橄榄油，撒上现磨黑胡椒

RM28



SL5.

混合坚果芝麻菜沙拉



胡椒味芝麻菜拌入酥脆烤坚果，
再淋上意大利香醋汁

RM30



SL3.

炙烤西瓜，薄荷与意大利黑醋沙拉



甜烤西瓜搭配咸味菲达奶酪和
酥脆鸭培根，淋上意大利黑醋酱

RM28

*所有价格均以马来西亚林吉特标价，并需加收10%的服务费和现行政府税。

轻食

精致而不繁复，细腻而富有层次。
这些匠心制作的小食以纯净风味与恰到好处
好处的调味，轻轻唤醒味蕾，
为接下来的美味时光揭开序幕



轻食

坚果 乳制品 生食 辣椒 甲壳类 必点



SK1.

慢炖牛肉起司配鱼皮脆片

嫩番茄炖牛肉焗浓郁融化芝士，
搭配香辣鱼片，呈现独特的海陆风味体验

RM32



SK2.

酥脆鲜虾配甜辣酱

酥脆甜美的小虾，
搭配甜酸微辣的辣椒酱

RM25



SK3.

香辣番茄蟹甜甜圈

多汁蟹肉拌以甜辣番茄酱，
置于松软甜甜圈上，打造香甜微辣的舒心小吃

RM30



SK4.

柚子风味带子与腐皮

多汁嫩带子腌制于柚子辣椒酱，
铺于酥脆豆腐薄饼上，带来清新辛香的爽脆口感

RM28



SK5.

松露土司

黄油布里欧什土司搭配
松露蛋黄酱和新鲜刨松露

RM45



SK6.

鹅肝牛角帕尼尼

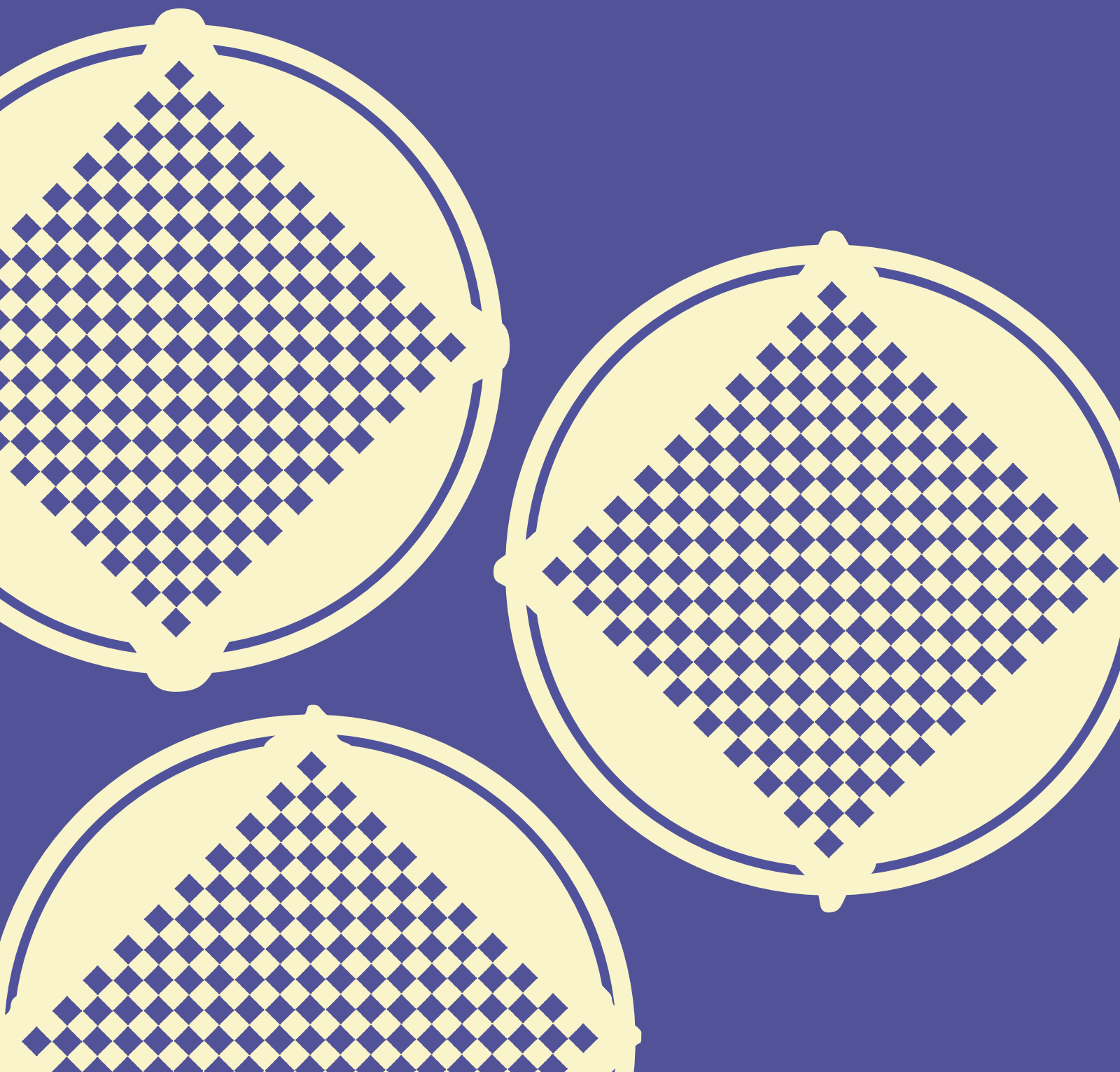
金黄羊角面包帕尼尼夹丰盛煎鹅肝、
酸奶油芝士及莓果酱，甜酸平衡恰到好处

RM65

*所有价格均以马来西亚林吉特标价，并需加收10%的服务费和现行政府税。

共享小吃

为满足每一次嘴馋而准备。
精致小食，让美味不停，欢聚不断



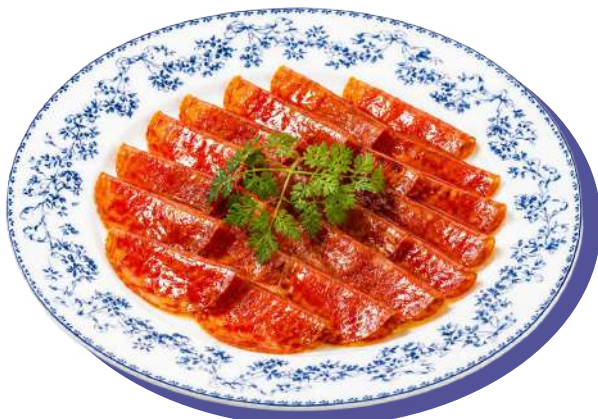
共享小吃

坚果 乳制品 生食 辣椒 甲壳类 必点



SP1.
炙烧金枪鱼与百香果
香煎吞拿鱼配百香果酱油，搭配清爽
黄瓜与芳香的西芹叶沙拉，口感清新平衡

RM39



SP4.
西班牙火鸡香肠拼盘
西班牙火鸡香肠配新鲜茴香沙拉，
佐以冷榨橄榄油

RM20



SP2.
蛤蜊奶油酒香锅
鲜蛤蜊白葡萄酒炖煮，配以芹菜和洋葱
*含酒精

RM45



SK5.
香辣鸡翅
酥脆鸡翅涂抹发酵烤辣椒酱，
搭配爽口清新的黄瓜芹菜沙拉

RM25



SP3.
西班牙风干牛肉拼盘
西班牙风干牛肉佐以冷榨橄榄油
和烟熏胡椒粉

RM29

*所有价格均以马来西亚林吉特标价，并需加收10%的服务费和现行政府税。

共享小吃

坚果 乳制品 生食 辣椒 甲壳类 必点



SP6.

招牌炸鸡

酥脆炸鸡配特制香料，搭配蜂蜜芥末酱

RM29



SP9.

起司焗生蚝

鲜咸牡蛎覆盖马苏里拉奶酪焗烤，
甜咸鲜美完美平衡

RM39



SP7.

奶油焗烤芦笋

嫩滑本地芦笋黄油烤制，淋上荷兰酱，
撒香草面包屑

RM30



SP10.

蒜辣老虎虾

多汁的虎虾与辣椒和蒜蓉快炒，
点缀黑橄榄，配以自制酸种面包

RM48



SP8.

松露土豆泥

浓郁奶油土豆泥，融入松露香气

RM20

*所有价格均以马来西亚林吉特标价，并需加收10%的服务费和现行政府税。

共享小吃

坚果 乳制品 生食 辣椒 甲壳类 必点



SP11. **黄金蟹饼** 🦀
金黄蟹饼，配以飞鱼籽，
结合香草番茄酱和新鲜苹果茴香沙拉

RM37



SP14. **地瓜薯条**
RM25



SP12. **酥脆章鱼脚** 🦑
嫩滑章鱼腿，外酥内嫩，
搭配辣味发酵辣椒蛋黄酱

RM39



SP15. **西班牙辣香肠与玉蜀黍** 🌽
甜玉米配西班牙辣香肠黄油，淋上
青柠辣椒酸奶，带来烟熏酸爽的风味

RM20



SP13. **松露薯条**
酥脆金黄的薯条浸满浓郁松露香气，
淋上丝滑松露蛋黄酱

RM28



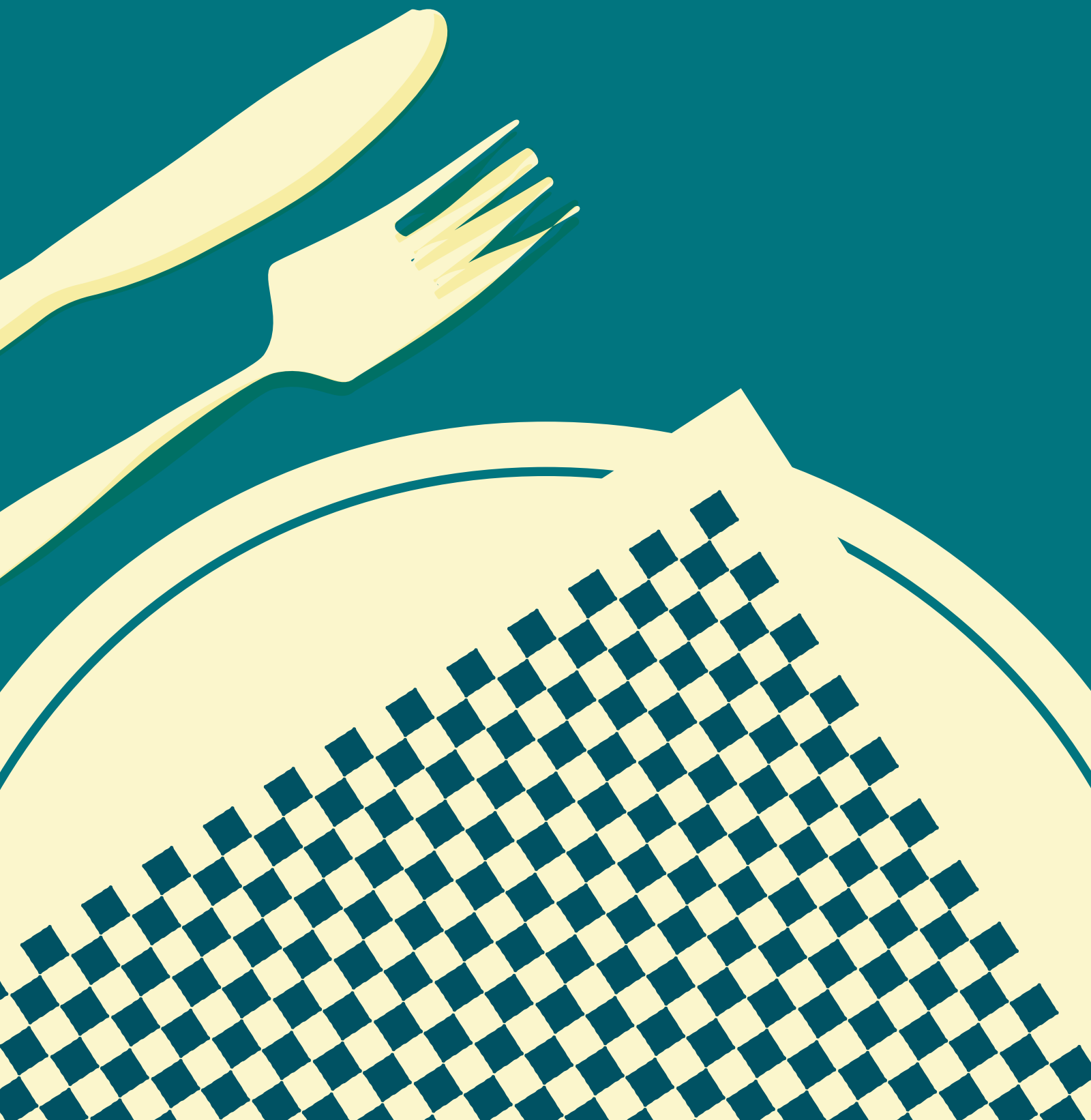
SP16. **鱼子酱与鸡块** 🐟
酥脆鸡块配丰盛奶油奶酪和
浓郁咸鲜鱼子酱

RM128

*所有价格均以马来西亚林吉特标价，并需加收10%的服务费和现行政府税。

主食

为满足每一份对美食的热爱而打造
从海洋到陆地，甄选优质食材精心烹调，
让每一道主菜都成为值得细细品味的满足时刻



主食

坚果 乳制品 生食 辣椒 甲壳类 必点



BP1.
香烤帝王鲑鱼
奶油烤帝王鲑鱼搭配西葫芦，
淋上浓郁飞鱼籽蒜香黄油酱

RM59



BP4.
香烤带骨牛小排
多汁烤牛小排，搭配清爽辣味香蒜调味酱和
香草阿根廷酱，铺于烤彩椒上

RM150



BP2.
香草慢烤羊肩
嫩烤慢炖羊肩，融合香草风味，
搭配新鲜番茄黄瓜酱，淋上阿根廷香草酱

RM95



BP3.
东海岸鱼露牛排配蛋
烤阿根廷西冷牛排，配酥脆薯条、
自制沙拉、荷包蛋及东海岸鱼露牛肉汁 (budu)

RM130



BP5.
马来西亚香草纸包鱼
嫩滑白鲷鱼烹制于清淡汤底，融入本地马来西亚
香草，点缀虾、蛤蜊和鱿鱼，味道丰富多元，
搭配新鲜茴香和辣椒油，口感平衡

RM60

*所有价格均以马来西亚林吉特标价，并需加收10%的服务费和现行政府税。

主食

坚果 乳制品 生食 辣椒 甲壳类 必点



BP6.
经典香草鸡肉香肠土豆泥
自制鸡肉香草香肠，搭配奶油土豆泥和天然甘甜洋葱酱

RM29



BP8.
西式香草焗春鸡
西式香草腌制春鸡，配焦糖化根菜和浓缩鸡汁

RM45



BP9.
法式黑胡椒牛排
MB7和牛西冷，裹以粗碎黑胡椒和辣椒，淋上胡椒牛肉汁

RM195



BP7.
奶油焗烤石斑鱼
肉质饱满的海石斑鱼黄油焗烤，搭配荷兰酱与新鲜菠菜沙拉

RM65



BP10.
A5和牛鹅肝松露菲力牛排
A5和牛菲力配焦糖化鹅肝、新鲜刨松露和波尔多红酒酱
*含酒精

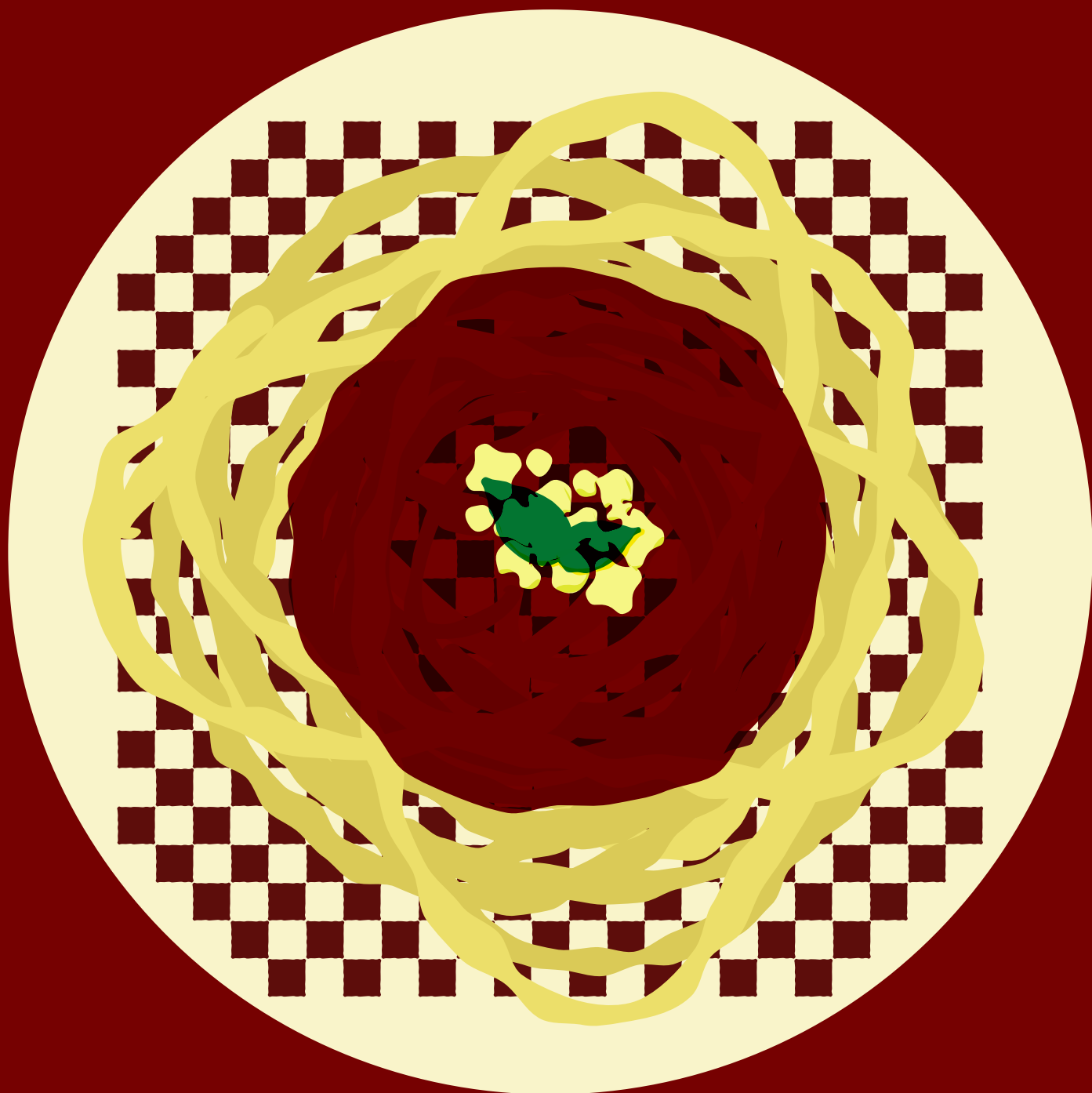
RM295

*所有价格均以马来西亚林吉特标价，并需加收10%的服务费和现行政府税。

意面与烩饭

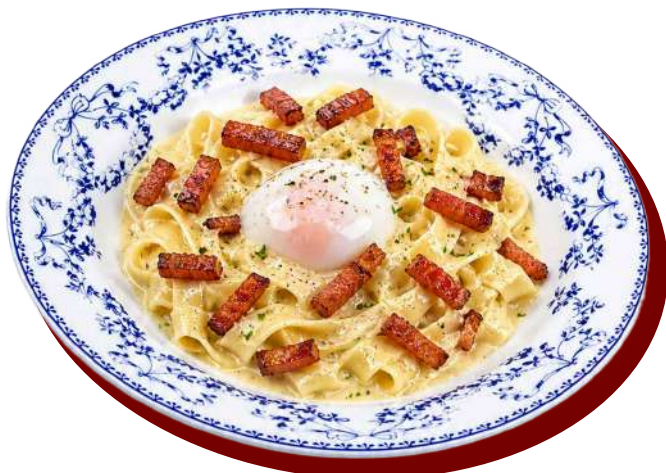
我們不只是烹飪，而是在創作。

每一道意大利麵與燉飯皆細緻呈現，交織溫潤濃郁的風味與豐富口感，在舒適之中帶出恰到好處的張力，邀請您細細品味，慢慢感受



意面与烩饭

坚果 乳制品 生食 辣椒 甲壳类 必点



PR1.
鸭肉培根卡邦尼意面
浓郁宽面浸润丝滑芝士高汤，搭配熏鸭培根和帕尔马干酪，顶层点缀丰富丝滑的温泉蛋

RM43



PR2.
蛤蜊意大利面
意大利面拌入鲜美咸香的蛤蜊和蛤蜊高汤，撒上香草面包糠，口感浓郁鲜美

RM39



PR3.
牛肉番茄酱宽管面
慢炖牛肉酱配番茄香草酱的宽管面，搭配辣味香蒜酱和炸鼠尾草

RM45



PR4.
姜香奶油烟熏三文鱼波浪宽面
熏三文鱼摆放在使用浓郁咸水梅鱼汤拌匀的马法尔丁意面上，配上咸菜，带来令人上瘾的鲜咸风味致敬大马经典面食

RM42

意面与烩饭

坚果 乳制品 生食 辣椒 甲壳类 必点



PR5.
蒜香海鲜意大利面

意大利面拌以蒜香辣椒酱，包裹甜美咸鲜海鲜，撒上新鲜香草和番茄，搭配自制辣虾酱，为经典菜肴注入独特风味

RM42



PR6.
松露，白蘑菇意大利面

布卡蒂尼意面拌浓郁松露奶油酱，配以新鲜松露刨片、生菌菇，淋上松露油提升香气

RM45



PR7.
葱姜鲍鱼意式宽面

鲜嫩鲍鱼，丝滑意面，搭配经典葱姜组合，汇聚于温馨一盘

RM58



PR8.
香辣蟹肉滑蛋意式宽面

宽面拌甜辣椒酱，配丝滑炒蛋，顶层铺奢华蟹肉，为经典本地风味增添温馨变化

RM42

意面与烩饭

坚果 乳制品 生食 辣椒 甲壳类 必点



PR9.

咸蛋脆鱿烩饭



丝滑墨鱼汁烩饭，搭配焦糖洋葱和帕尔马干酪，顶层铺酥脆鱿鱼，拌上浓郁咸蛋黄酱

RM48



PR10.

虎虾番茄意式烩饭



浓滑番茄虾浓汤烩饭，配蒜香辣炒虎虾，搭配辣虾酱，层层叠加鲜美咸香

RM48



PR11.

鹅肝，鸭肉培根烩饭

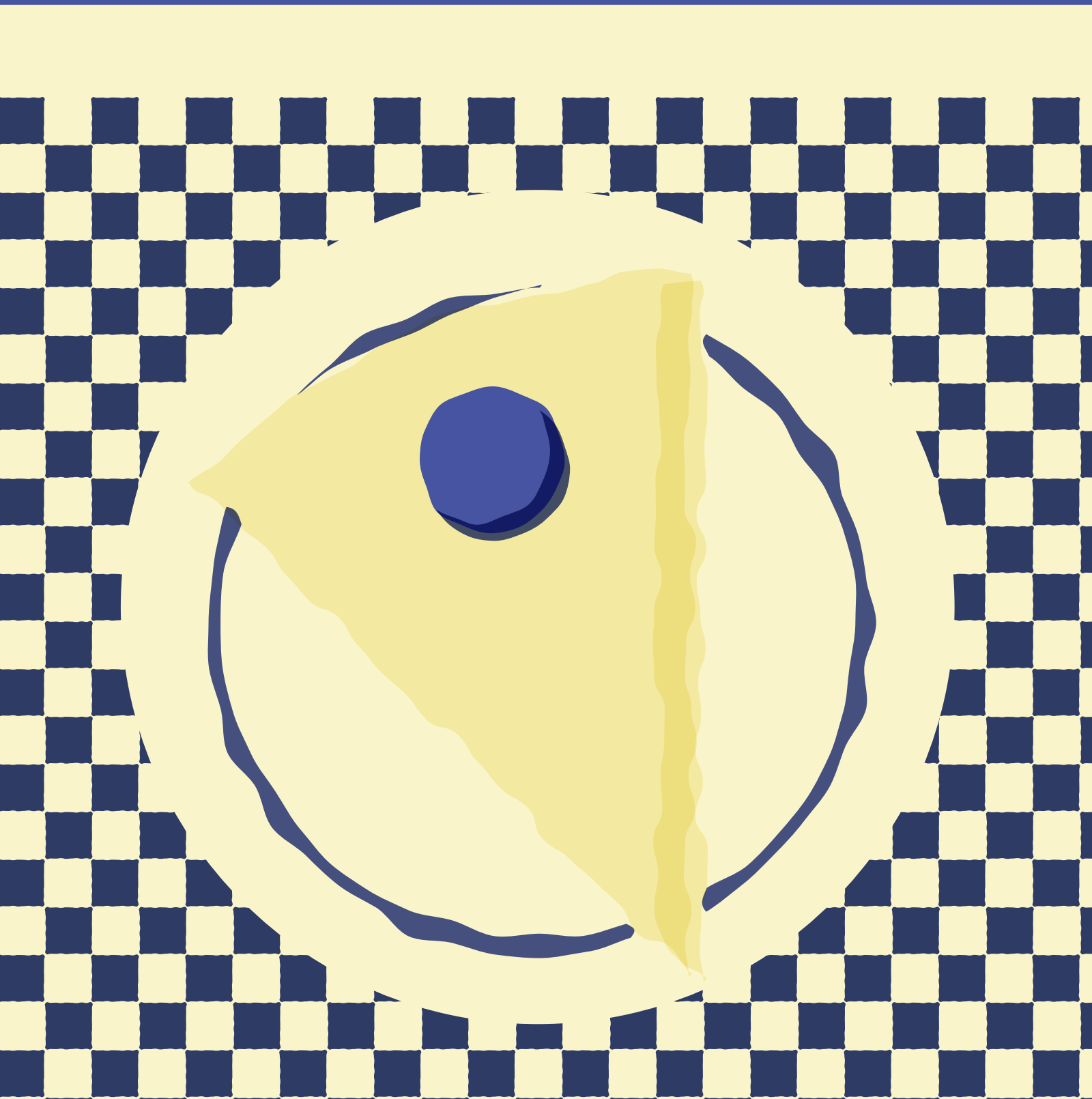


浓郁香滑蘑菇烩饭配帕尔马干酪，顶层铺煎鹅肝，搭配烟熏鸭培根

RM95

甜点

总要为甜点留点空间
精心准备的甜蜜惊喜，
让每一次品尝都更加令人难忘



甜点

坚果 乳制品 生食 辣椒 甲壳类 必点



D1.
焦糖布丁
丝滑香草布丁，浇上焦糖

RM12



D2.
法芙娜巧克力砖
70%法芙娜巧克力配糖渍胡桃，
搭配浓厚奶油和海盐点缀

RM25



D3.
法芙娜巧克力砖与鱼子酱
70%法芙娜巧克力配糖渍胡桃、浓厚奶油
和海盐，搭配有机乔治亚贝尔伊鱼子酱

RM95

*所有价格均以马来西亚林吉特标价，并需加收10%的服务费和现行政府税。

甜点

坚果 乳制品 生食 辣椒 甲壳类 必点



D4.
松露蛋糕
丝滑蛋糕配新鲜松露片，
淋上松露油

RM38



D5.
提拉米苏
自制手指饼浸泡精选咖啡，
夹马斯卡彭芝士，撒可可粉

RM25



D6.
蜂蜜奶油厚土司
金黄蜂蜜黄油吐司配香草冰淇淋，
搭配咸焦糖酱，风味平衡

RM25

*所有价格均以马来西亚林吉特标价，并需加收10%的服务费和现行政府税。

甜点:自制雪糕

坚果 乳制品 生食 辣椒 甲壳类 必点

IC1.
草莓味 🍓
RM10



IC2.
70%法芙娜巧克力味 🍫
RM12



IC3.
马达加斯加香草味 🍌
RM8



IC4.
日本抹茶味 🍵
RM9



*所有价格均以马来西亚林吉特标价，并需加收10%的服务费和现行政府税。

饮品

白天是一杯咖啡的清醒，夜晚是一点微醺的放松
生活本就值得庆祝，而在 Sun & Moon，
每个时刻都有恰到好处的一杯相伴



饮品

法芙娜巧克力系列

VC1. 巧克力牛奶	RM16
VC2. 摩卡 法芙娜巧克力牛奶搭配浓缩咖啡 *仅供应至晚上9点	RM19

静冈本山茶园系列

JM1. 仪式级抹茶拿铁 仪式级别抹茶，浓郁香醇，旨味丰富，搭配鲜奶调制口感顺滑细腻	RM19
JM2. 焙茶拿铁 精选焙茶叶与茶梗，拥有浓郁烘烤香气与坚果余韵，搭配鲜奶调制，口感醇厚顺滑	RM16
JM3. 玄米茶拿铁 精选玄米与煎茶拼配，细腻旨味清爽回甘，搭配鲜奶呈现平衡风味层次	RM16
JM4. 抹茶气泡汤力 茶道级高品质抹茶，与Schweppes通宁水完美结合，带来清爽细腻的風味平衡	RM19

咖啡

*仅供应至晚上9点

	日月拼配	莓园拼配/单品咖啡
CO1. 双份浓缩	RM10	RM13
CO2. 黑咖啡	RM12	RM15
CO3. 牛奶咖啡	RM16	RM18
CO4. 招牌脏拿铁	RM18	RM20
CO5. 榛果拿铁	RM18	-
CO6. 西班牙拿铁 (仅限冷饮)	RM19	-

追加

冰块	RM1
燕麦奶 (Outside)	RM2

*所有价格均以马来西亚林吉特标价，并需加收10%的服务费和现行政府税。

气泡特调

FD1.
草莓伯爵茶气泡

伯爵冷萃茶、蜂蜜、
草莓果泥，佐以气泡苏打

RM18

FD2.
蜜桃气泡

蜜桃果泥，
佐以气泡苏打

RM18

FD3.
抹茶百香果气泡

茶道级抹茶、百香果果泥，
佐以气泡苏打

RM20

FD4.
日式柚子气泡

柚子蜜柑茶融合柚子果香，
佐以气泡苏打

RM18



特色饮品

SD1.
招牌雪山咖啡
法式奶油雪顶，
搭配莓果酒香咖啡

RM18



*仅供供应至晚上9点

SD2.
草莓抹茶
特级抹茶拿铁搭配草莓果酱

RM23



SD3.
莓果可可特调
法芙娜巧克力特调
结合草莓蓝莓果酱

RM25



SD4.
雪顶伯爵奶茶
自制牛奶冰淇淋，
燕麦奶搭配冷萃清爽伯爵茶

RM20



SD5.
虎咬狮
自制巧克力冰淇淋，搭配浓厚意式咖啡和牛奶巧克力，回味无穷

RM26



SD6.
抹茶之旅
自制抹茶冰淇淋，
搭配香醇浓郁抹茶拿铁

RM25



冷压鲜榨果汁

CJ1.
净活果汁
香橙，苹果，西瓜

RM19

CJ2.
纤维果汁
鲜榨凤梨，黄瓜，
西芹，菠菜

RM19

CJ3.
元气果汁
甜菜根，西芹，
苹果，凤梨

RM19

CJ4.
橙汁

RM17

CJ5.
西瓜汁

RM17



茶系列



T1.
Harney & Sons
洋甘菊
RM13



T2.
Harney & Sons
伯爵红茶
RM13



T3.
Harney & Sons
有机薄荷茶
RM13



T4.
Harney & Sons
英式早餐
RM13



T4.
Harney & Sons
日式煎茶
RM13



活动场地预订

藏身于吉隆坡市中心的静谧角落，Sun & Moon 是举办难忘庆典的理想空间。无论是产品发布会、婚礼仪式、生日派对，还是企业与社交活动，我们都将用心打造属于您的每一个精彩时刻





投影设备



专业音响系统
及麦克风设备



支援 DJ 演出，
並提供 DJ 預約服務



可容纳100至200位贵宾



客制化活动場地
布置与风格设计



高速无线网络



亲切专业的服务团队

從晨光到月色，空間也隨之轉換。
白天通透明亮，適合轻松相聚；夜晚柔和温柔，让美食、美酒与欢笑在惬意气氛中自然流动

美食与饮品



可定制菜单



招牌鸡尾酒及饮品套餐



提供葡萄酒、烈酒及香槟

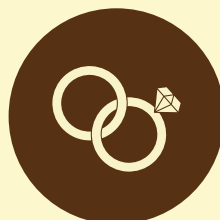
适合举办



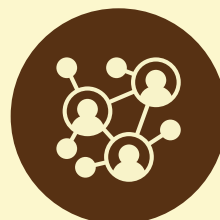
产品发布会



生日派对



婚礼及注册结婚仪式
(ROM)



企业活动及商务交流聚会

欢迎联系我们获取专属报价，我们将根据您的活动主题、品味与愿景，量身打造专属于您的难忘体验
+60 12 311 9953