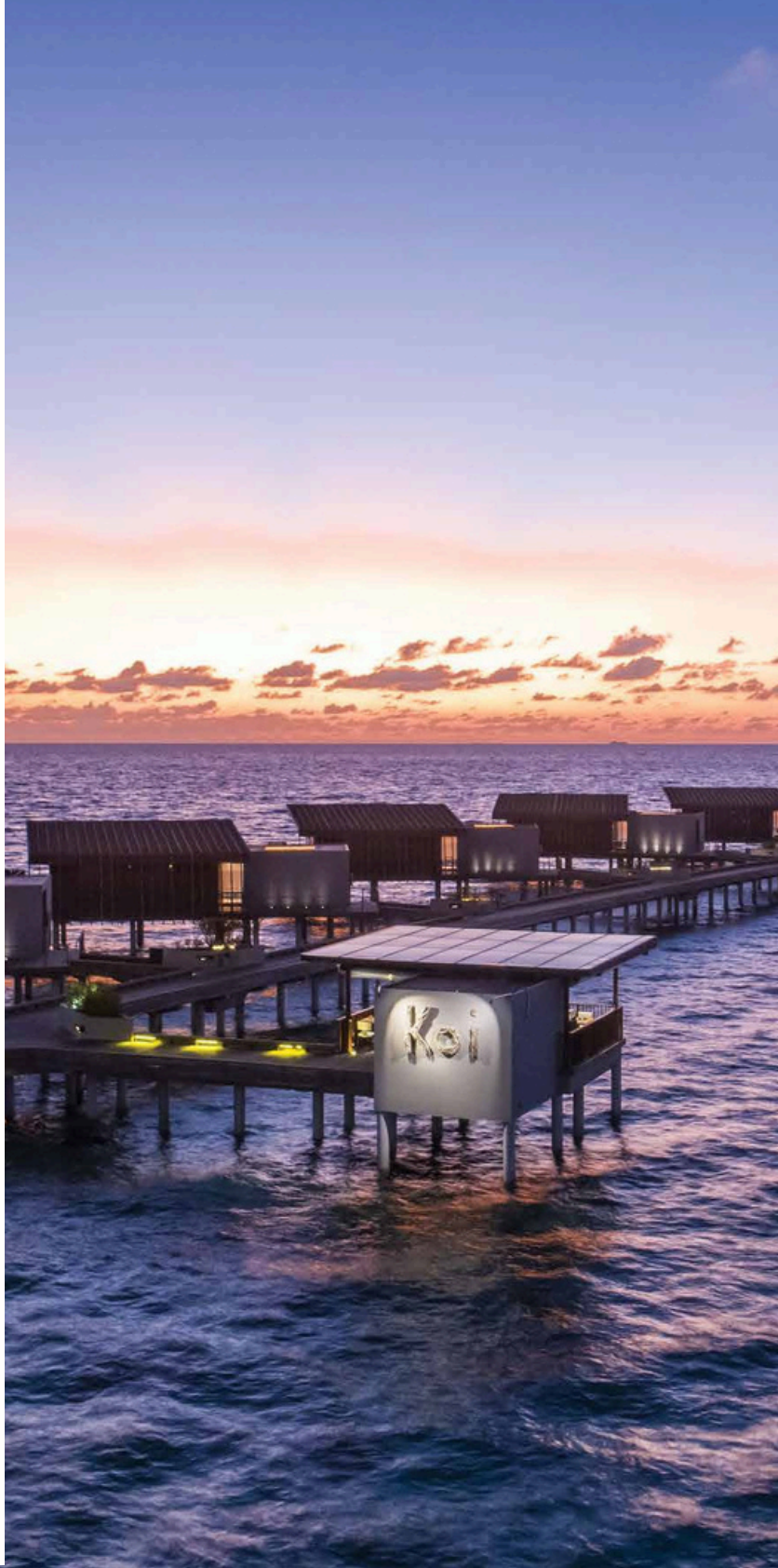
Koi

晚餐菜单

每日供应（除周二和周六外）
时间：晚上7:00 - 10:30



我们的故事

Koi是一家独特而温馨的水上餐厅，为您提供前卫的日本料理。我们只使用传统食材和烹饪方法，创造出既彰显烹饪精致度又不失传统的原创菜品。我们的日本餐厅将日本餐饮提升到了一个新的高度。我们的厨师们运用多种烹饪技巧，如发酵、陈化、调味油和烟熏，为成品菜肴增添不同的层次感。

我们信奉“本地取材，全球烹饪”——我们的菜单体现了这一承诺。我们直接从当地渔民那里采购新鲜的可持续金枪鱼和白色鱼肉，确保从海洋到您的餐桌，都是最新鲜的海鲜。本地水果在我们的菜单中也得到了广泛应用。例如，西瓜经过24小时烘烤，赋予其肉质般的口感。西瓜中的焦糖汁进一步浓缩，制成具有土香和烟熏味的糖浆，自然甜美。这款糖浆不仅用于涂抹西瓜，还作为沙拉的一部分。

我们的菜单还包含许多素食菜品，包括用豆腐和葡萄籽油制成的自制蛋黄酱。诸如木瓜塔塔基和番茄卡帕乔等素食菜品是我们的热门菜品。我们的厨师热衷于尝试新食材和技术，不断推陈出新，为您带来惊喜。

厨师小贴士 

没有一道菜可以被视为完美，因为烹饪不是一门精确的科学，总有改进的空间。食谱只是指南。食材的酸度和甜度，以及其他影响味道的因素，总是会根据季节性或食材的生长地点而变化。例如，柠檬汁的酸度可能因采摘时间（温度和湿度）、采摘时间的长短等因素而异。因此，请始终相信您的味蕾，做出最后的调整

我们承诺，我们的所有餐饮场所都已获得ISO 22000认证，并在国际上被公认为拥有最高食品安全的管理体系。

如果您有特定的饮食需求或偏好，我们非常乐意为您效劳。
只需与我们的团队成员沟通，他们将会协助您定制专属于您的美食体验。

我们的菜品均在备有处理麸质、海鲜、坚果、鸡蛋等多种食材设施的厨房里新鲜烹制。
若您有任何食物过敏、特殊饮食需求或顾虑，我们都将竭诚为您提供帮助。

请注意这些提示符号，它们将协助您进行菜单选择：

- 含贝类
- 含海鲜
- 含坚果
- 含麸质
- 含乳制品
- 含酒精
- 含猪肉
- 素食
- 辛辣

所有价格均以美元标示，不含10%的服务费及17%的商品与服务税(GST)

生鱼片：3片

三文鱼 SALMON
苏格兰三文鱼 — 32

黄尾鱼 HAMACHI
日本黄尾金枪鱼 — 34

扇贝 SCALLOPS
北海道甜扇贝 — 36

混合拼盘（6片）MIXED (6 PCS)
三文鱼 | 黄尾鱼 | 甜扇贝 — 44
*请注意，我们提供含麸质和不含麸质的酱油供您选择。

沙拉

绿麻莴苣沙拉 MIDORI GOMA AE
芦笋、新鲜海藻、毛豆、日式芝麻酱 — 30

味噌煮番茄沙拉 DASHI POACHE D TOMATO
番茄、烟熏豆腐、花园香菜酱、巴萨米克珍珠、罗勒叶 — 32

生鱼片沙拉 SASHIMI SALAD
各式鱼类、混合生菜、烤海苔碎、洋葱酱、飞鱼籽、炸海苔片 — 44

炙烤

木瓜塔塔 PAPAYA
本地岛屿木瓜 / 自制柑橘酱油/ 甜酱/ 韭菜 / 热油 — 32

三文鱼 SALMON
煎烤三文鱼 / 莎莎酱/ 香菜油 / 三文鱼脆饼 / 鱼籽 — 38

金枪鱼 TUNA
腌制金枪鱼 / 辣椒柑橘酱油/ 牛油果 / 洋葱 — 38

卡普乔

番茄 TOMATO
发酵番茄膏 | 豆腐蛋黄酱 | 柚子柑橘酱油| 芥末油 / 酱油黑醋 — 36

西瓜 WATERMELON
*24*小时慢煮西瓜 / 松露豆腐蛋黄酱 / 当地松子 / 罗勒油 /马尔登海盐 — 36

黄尾鱼 HAMACHI
黄尾鱼/ 百香果柑橘酱油/ 橙瓣 / 芫荽籽油 — 38

扇贝 SCALLOPS
北海道扇贝 / 芒果阿吉阿马里洛酱/ 飞鱼籽/ 香菜油 / 膨化谷物 — 38

和牛 WAGYU B EEF
和牛 / 粉红胡椒粒 / 柚子调味油/ 蔬菜叶 / 芥末蛋黄酱 / 松露蛋黄酱 / 帕尔马干酪 — 40

塔塔

三重谷物塔塔酱 TRIO GRAIN TARTAR — 34
黑米 / 荞麦 / 毛豆 / 牛油果 / 膨化藜麦 / 味噌辣酱/ 辣椒柑橘酱油

三重鱼生 TRIO FISH — 44
扇贝 / 新鲜三文鱼 / 黄尾鱼/ 牛油果 / 柚子汁/ 膨化藜麦 / 辣椒柑橘酱油

寿司卷/ *6*件

黄瓜卷 CUCUMBER — 30
黄瓜 / 芥末 / 海苔

香菇寿司卷 KAMPYO SHITAKE — 30
炖香菇与葫芦 / 芥末 / 海苔 /

腌萝卜寿司卷 PICKLED RADISH — 32
腌萝卜 / 芥末 / 海苔

芦笋芝士 ASPARAGUS CHEESE — 38
绿芦笋 / 奶油芝士 / 烤藜麦

三文鱼奶酪寿司卷 SALMON CHEESE — 46
三文鱼 / 奶油奶酪 / 芝麻

香辣金枪鱼寿司卷 SPICY TUNA ROLL — 46
金枪鱼碎 / 葱 / 阿吉罗可托辣椒/ 辣椒粉 / 黑芝麻

香辣三文鱼寿司卷 CRUNCHY SPICY SALMON — 48
三文鱼碎 / 葱 / 韩式辣酱 / 黄瓜 / 酥脆碎料

黄尾鱼松露柚子寿司卷 HAMACHI TRUFFLE YUZU — 48
黄尾鱼 / 古斯尤柚/ 松露 / 芝麻

鳗鱼鳄梨寿司卷 UNAGI GUACAMOLE — 52
烤新鲜淡水鳗鱼 / 鳄梨酱 / 山椒照烧酱

经典加州寿司卷 CLASSIC CALIFORNIA — 52
蟹肉 / 水煮虾仁 / 黄瓜 / 牛油果泥 / 飞鱼籽

太卷寿司（*4*件）

蔬菜太卷 YASAI-FUTO — 36
香菇 / 腌萝卜 / 黄瓜 / 绿芦笋

传统太卷 TRADITIONAL FUTOMAKI — 48
虾仁 / 玉子烧 / 葫芦条 / 香菇 / 黄瓜

手握寿司 / *2*件

甜香菇军舰寿司 SWEET SHITAKE GUNKAN — 30
香菇 | 照烧酱汁 | 山椒

腌制金枪鱼寿司 CURED TUNA — 32
本地黄鳍金枪鱼 / 米霖 / 日本酒 / 酱油 / 生姜

苏格兰三文鱼寿司 SALMON — 32
苏格兰三文鱼

炙烧三文鱼寿司 FLAMED SALMON — 32
炙烧三文鱼 / 柚子蛋黄酱 / 葱

烧烤淡水鳗鱼寿司 BBQ EEL — 34
烧烤新鲜淡水鳗鱼 / 山椒照烧酱

扇贝寿司 SCALLOPS — 34
北海道甜扇贝 / 飞鱼籽

和牛寿司 WAGYU — 46
和牛肉 / 海胆黄油 / 马尔登海盐

汤品

味噌汤 MISO SHIRU — 16
发酵大豆（味噌）| 裙带菜|葱
可加三文鱼 — 6
可加蟹肉 — 8

甜品

抹茶芝士蛋糕 MACCHA CHEESECAKE — 28
抹茶 / 味噌奶油 / 果酱

柚子奶冻 YUZU PANNA COTTA — 28
椰片碎 / 莓果酱 / 橙皮酱



北胡瓦杜岛（Gaafu Alifu 环礁）
马尔代夫共和国
联系电话：+960 682 1234
电子邮箱：maldives.parkhadahaa@hyatt.com
官方网址：www.experienceparkhyattmaldives.com