

The background of the entire page is a dark brown wood grain texture. The grain lines are wavy and organic, with some areas showing concentric circles and others showing more linear patterns. The color is a rich, dark brown with subtle variations in tone and texture.

PARK HYATT MALDIVES™

HADAHAA

Our Living Island

TREEHOUSE

树屋



营业时间：每晚 19:00 – 22:00  
周二及周六暂停供应

我们承诺，我们的餐饮场所已通过ISO 22000认证，并被国际公认为最高食品安全管理标准。

如有特定的饮食需求或偏好，我们非常乐意为您提供服务。  
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。  
我们的菜肴在处理麸质、海鲜、坚果、鸡蛋等食材的厨房中新鲜烹制。

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。

请注意这些图标，它们将帮助您选择合适的菜单：

-  含海鲜
-  含甲壳类
-  含鱼
-  含坚果
-  含树坚果
-  含花生
-  含乳制品
-  含鸡蛋
-  含芥末
-  含麸质
-  含芝麻
-  含大豆制品
-  含亚硫酸盐
-  含猪肉
-  辣味
-  适合素食者

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)。

## 树屋餐厅六道品鉴菜单

225美元/人



### 第一道

#### 餐前小点 - AMUSE BOUCHE

主厨每日精选 | 以园中鲜物呈献惊喜一味。

### 第二道

#### 玉黍之味 - CORN 🍷

冷萃甜玉米冻 | 烟熏韭葱泥 | 酥脆爆米花 | 红椒粉及玉米薄脆

或

#### 鸡肉 - CHICKEN 🍷🌿

印尼风味鸡汤 | 鸡肉高汤 | 香黄咖喱酱 | 粉丝 | 香葱

### 第三道

#### 金瓜之颂 - PUMPKIN 🍷🍷🌿

烤南瓜壳 | 孜然胡椒罗梅斯科酱 | 烟熏芝士球与青柠花园香草

或

#### 蓝鳍之魅 - TUNA 🍷

本地黄鳍金枪鱼薄切 | 马尔代夫青柠辣汁 | 花园嫩叶 | 风干番茄  
柠檬珍珠及藜麦脆粒

## 树屋餐厅六道品鉴菜单

225美元/人



### 第四道

琼脂凝香 - TOFU 🌱🌱

香煎豆腐 | 花园辣椒 | 脆蒜 | 脆洋葱 | 薄荷 | 柠檬

或

印度洋鲜虾 - SHRIMPS 🌱🌱🌱

印度洋鲜虾 | 配鬼辣酱 | 椰子辣酱及虾片

### 第五道

大麦烩饭 - BARLEY 🌱🌱🌱

大麦烩饭 | 毛豆 | 芦笋 | 花园薄荷 | 罗勒 | 帕尔马干酪脆片 | 香草油

或

慢煮鹿里脊 - VENISON 🌱🌱🌱

低温慢煮鹿里脊 | 芹菜根泥 | 香煎根茎蔬菜 | 蔓越莓肉汁  
玉米慕斯泡沫

### 第六道

黑巧克力三重奏 - CHOCOLATE 🌱🌱🌱

黑巧克力碎片 | 杏仁甜酒樱桃果酱 | 杏仁巧克力碎



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