



# *Culinary Treasures of Singapore*

# KISAH KAMI

**Mutiara** adalah hasil inspirasi daripada warisan turun temurun masakan laut di Singapura. Mutiara mengutamakan kesegaran dan kualiti hidangan laut demi menghasilkan rasa nostalgia dan mutu hidangan laut segar yang terbaik. Mutiara juga diinspirasikan oleh permulaan singapura sebagai pulau perkampungan nelayan dan asal usul dengan semangat perkampungannya yang menerapkan sifat keharmonian dan perpaduan masyarakatnya yang berbilang bangsa. Mutiara berusaha menyesuaikan selera pelbagai lapisan generasi serta merentasi citarasa pelbagai kaum untuk dikongsikan bersama seluruh komuniti etnik.

Perkampungan Nelayan Pulau Singapura dahulu didiami oleh nelayan-nelayan berbangsa Cina, Melayu & India yang hidup berharmoni di samping keluarga mereka. Para nelayan akan berangkat ke laut setiap hari sebelum terbitnya matahari, dan berdoa agar pasang surut air laut membawa penghasilan tangkapan ikan dan krustasia segar yang banyak.

Apabila air pasang memihak kepada mereka, nelayan akan pulang ke rumah dengan riang dan gembira. Mereka merasa berpuas hati apabila penghasilan tangkapan di jaring penuh dengan ketam, udang, sotong dan ikan. Mereka akan berseru penuh keriangan seolah-olah tangkapan tersebut merupakan satu khazanah di dapati mereka. Untuk Mereka, tangkapan tersebut sangat berharga ibarat ‘Mutiara’.

Setiap keluarga akan menyediakan makanan Lazat dengan hasil tangkapan dibawa pulang oleh nelayan. Hidangan tambahan dikongsi bersama jiran-jiran supaya jiran-jiran yang berlainan kaum mahupun bangsa dapat mencuba hidangan baru dari budaya lain. Ia menguatkan lagi semangat kampung mereka dan menimbulkan kemesraan di kalangan mereka. Begitulah detik-detik yang mudah tetapi menarik yang dikongsikan oleh keluarga-keluarga di kampung nelayan terdahulu.

Di Mutiara, kami berusaha untuk berkongsi detik-detik kegembiraan dan suasana perpaduan ini kepada pengunjung kami melalui masakan warisan turun temurun. Kunjungilah Mutiara dan bersama-sama kita menikmati masakan warisan Singapura.

# OUR STORY

**Mutiara** is a treasury of Singapore's culinary heritage, preserving the finest flavours of nostalgia with an appreciation for the freshest seafood. Inspired by Singapore's humble beginnings as a fishing village island and the origin of her Kampong Spirit (harmony and solidarity amongst different races), Mutiara seeks to endear the modern palate with generational flavours adored by and shared across her diverse ethnic communities.

The early fishing villages in Singapore were inhabited by Chinese, Malay, & Indian fishermen living in harmony with their families. The fishermen would set out for sea every day just before dawn, praying for rising tides to bring in abundant fresh catches of fish and crustaceans.

When the tides were in their favour, the fishermen would return home jovially, with their hearts full and their nets even fuller, filled with crabs, prawns, squids, and fish. They would amusingly exclaim that they have attained the best treasures the seas can offer and that their catches are as valuable as a "Mutiara" (which translates to the prestigious pearl in Malay).

All the families would prepare homely and hearty meals with every catch brought back by the fishermen. Extra servings were saved for their neighbours, eager for them to try new flavours and dishes from other cultures. It was a simple and sincere gesture of appreciation for their fellow men and women, inspired by their Kampong Spirit and curious palates. These were simple yet endearing moments shared by the families in the kampong village.

With Mutiara, we strive to reimagine and share these stories and moments of joy and unity with our diners, expressed through our heartfelt cuisine of heritage Singaporean seafood.

Experience Mutiara and discover the **culinary treasures of Singapore**.

# MINUMAN

## BEVERAGES 饮品

<b>1</b>	<b>Air Kelapa Muda Siam</b> Siam Coconut 泰国椰子	<b>6.8/ each</b> 	<b>4</b>	<b>Air Mineral</b> Mineral Water 矿泉水	<b>3/bottle</b>
<b>2</b>	<b>Jus Epal</b> Apple Juice 苹果汁	<b>3.8/bottle</b> 	<b>5</b>	<b>Coke, Sprite</b> Coke, Sprite 可口可乐, 雪碧	<b>3.8/can</b> 
<b>3</b>	<b>Coke Zero</b> Coke Zero 无糖可乐	<b>3.8/can</b> 	<b>6</b>	<b>Air Soda</b> Soda 苏打	<b>3.8/can</b> 

### PENYEJUK KRAF BUAH-BUAHAN FRUITY CRAFT COOLER 清爽苏打饮料

**18/jug**

<b>7</b>	<b>Penyegar Yuzu</b> Yuzu Refresher 柚子苏打		<b>9</b>	<b>Kejutan Buah Persik</b> Muscat Ais Peach Muscat Surprise 惊喜樱桃葡萄苏打	
<b>8</b>	<b>Limau Bali Merah Ais</b> Grapefruit Pomelo Twist 西柚柚子混苏打		<b>10</b>	<b>Penyegar Sago Mangga</b> Mango Sago Refresher 芒果西米清爽剂	



Teh Cina Chinese Tea: \$1.50 untuk seorang / per person | Keropok Udang Prawn Crackers: \$4 sepenggan /per portion | Teh Cina dan Keropok Udang dikenakan bayaran, Harap beritahu kakitangan kami jika kamu tidak mahu satu atau kedua-dua makanan ini dihidangkan untuk kamu. Chinese Tea and Prawn Crackers are chargeable, please let our staff know if you would prefer not to have one/both served to you. | Gambar yang ada untuk penjelasan sahaja. Photos are for illustration purposes only.



Sajian Ciri Khas Kami - Signature Dish

# PEMBUKA SELERA

## APPETIZERS 开胃小菜

Per Portion

103	Udang Hidup Sejuk dengan Mangga dan Limau Bali Chilled Live Prawns with Mango and Pomelo 香芒柚子活虾	18
104	Char Kuay Seafood dengan Krim Salad Seafood Donut Tossed in Salad Cream 鲜果生汁油条	14
105	Cumi Goreng Garing Crispy Fried Baby Squid 脆炸苏东仔	16
106	Kulit Ikan Telur Asin Emas Golden Salted Egg Fish Skin 咸蛋金沙鱼皮	9.8
107	Sayur Ais Dilambung dalam Salad Jepun Iced Vegetables Tossed in Japanese Salad 日式沙拉冰菜	14

# SUP/ABALONE

## SOUP / ABALONE 汤/鲍鱼

		<u>S</u>	<u>M</u>	<u>L</u>
201	Sup Labu Kuning dan Seafood Seafood Pumpkin Soup 金罗海皇羹	36	54	72
202	Sup Berisi Ketam dan Perut Ikan Braised Crab Meat and Fish Maw Soup 蟹肉鱼鳔羹	36	54	72
204	Sup Jagung Ayam Chicken Corn Soup 鸡粒粟米羹	28	42	56
205	Sup Tom Yum Makanan Laut Seafood Tom Yum Soup 海鲜冬炎汤	36	54	72



Harga tidak termasuk caj khidmat dan GST yang sedia ada. Prices are subject to service charge and prevailing GST. | Makanan yang dihidangkan mungkin mengandungi bukan sahaja susu, telur, kerang-kerangan, kekacang pokok, kekacang tanah, gandum dan kacang soya. Harap beritahu kakitangan kami jika kamu menghadapi masalah atau apa-apa keraguan. Our food may contain or come into contact with (but not limited to) milk, eggs, shellfish, tree nuts, peanuts, wheat and soybeans. Please speak to our staff if you have any concerns.

Sajian Ciri Khas Kami - Signature Dish

301



## DAGING MEAT 肉类

		<u>S</u>	<u>M</u>	<u>L</u>
Ⓜ 301	<b>Ayam Goreng Mocha</b> Mocha Fried Chicken 摩卡鸡柳	18	27	36
302	<b>Ayam Masam Manis</b> Sweet & Sour Chicken 咕噜鸡肉	18	27	36
303	<b>Ayam Tumis Gaya 'Gong Bao'</b> Chicken Stir Fried 'Gong Bao' Style 宫保鸡柳	18	27	36
304	<b>Fillet Daging Lembu dengan Sos Lada Hitam</b> Beef Fillet with Black Pepper Sauce 黑椒牛柳		16/piece	
305	<b>Hirisan Daging Lembu Digoreng dengan Lada Benggala</b> Stir Fried Sliced Beef with Capsicums 彩椒炒牛柳	20	30	40

304



Teh Cina Chinese Tea: \$1.50 untuk seorang / per person | Keropok Udang Prawn Crackers: \$4 sepangan /per portion | Teh Cina dan Keropok Udang dikenakan bayaran, Harap beritahu kakitangan kami jika kamu tidak mahu satu atau kedua-dua makanan ini dihidangkan untuk kamu. Chinese Tea and Prawn Crackers are chargeable, please let our staff know if you would prefer not to have one/both served to you. | Gambar yang ada untuk penjelasan sahaja. Photos are for illustration purposes only.

403



## PANGGANG/ BAKAR GRILLED 烧烤

		<i>Half</i>	<i>Whole</i>
<b>401</b>	<b>Ayam Panggang Kecap</b> <b>Indonesian Grilled Chicken</b> 印尼烤鸡	22	40
<b>402</b>	<b>Udang Bakar Jimbaran</b> <b>Jimbaran Grilled Prawns</b> 金巴兰烤虾	28/4pc	
<b>403</b>	<b>Ikan Tilapia Merah Bakar dengan Sambal (Angaran 550g)</b> <b>Grilled Red Tilapia Fish with Sambal (Approx. 550g)</b> 叁巴烤尼罗红(约550克)	40/each	
<b>404</b>	<b>Satay Ayam dengan Sos Kacang</b> <b>Grilled Chicken Satay with Peanut Sauce</b> 鸡肉沙爹	12/6 sticks	

401



402



Harga tidak termasuk caj khidmat dan GST yang sedia ada. Prices are subject to service charge and prevailing GST. | Makanan yang dihidangkan mungkin mengandungi bukan sahaja susu, telur, kerang-kerangan, kekacang pokok, kekacang tanah, gandum dan kacang soya. Harap beritahu kakitangan kami jika kamu menghadapi masalah atau apa-apa keraguan. Our food may contain or come into contact with (but not limited to) milk, eggs, shellfish, tree nuts, peanuts, wheat and soybeans. Please speak to our staff if you have any concerns.

# TAHU BEANCURD 豆腐

S    M    L

<b>501</b>	<b>Tahu Sayuran Buatan Spesial dengan Sos Daging Ketam</b> <i>Homemade Vegetable Beancurd Braised with Crab Meat</i> 蟹肉扒翡翠豆腐	<b>26</b>	<b>39</b>	<b>52</b>
<b>502</b>	<b>Tahu Sayuran Buatan Spesial dengan Sos Cendawan Segar</b> <i>Homemade Vegetable Beancurd Braised with Fresh Mushrooms</i> 鲜菌翡翠豆腐	<b>22</b>	<b>33</b>	<b>44</b>
<b>503</b>	<b>Claypot Tahu Telur dengan Makanan Laut</b> <i>Claypot Egg Tofu with Seafood</i> 海鲜豆腐煲	<b>22</b>	<b>33</b>	<b>44</b>

# SAYURAN VEGETABLES 蔬菜

S    M    L

<b>504</b>	<b>Asparagus / Brokoli ditumis dengan Scallops</b> <i>Asparagus / Broccoli Stir Fried with Scallops</i> 带子炒芦笋 / 西兰花	<b>32</b>	<b>48</b>	<b>64</b>
<b>505</b>	<b>Sayuran Musiman dengan Cendawan Shiitake</b> <i>Seasonal Vegetables Braised with Shiitake Mushroom</i> 花菇扒时蔬	<b>22</b>	<b>33</b>	<b>44</b>
<b>506</b>	<b>'Kang Kong' ditumis dengan Sambal</b> <i>'Kang Kong' Stir Fried with Sambal</i> 马来风光	<b>16</b>	<b>24</b>	<b>32</b>
<b>507</b>	<b>Asparagus</b> <i>Asparagus</i> 芦笋	<b>22</b>	<b>33</b>	<b>44</b>
<b>508</b>	<b>Brokoli</b> <i>Broccoli</i> 西兰花	<b>16</b>	<b>24</b>	<b>32</b>
<b>509</b>	<b>Baby 'Kai Lan'</b> <i>Baby 'Kai Lan'</i> 芥兰仔	<b>16</b>	<b>24</b>	<b>32</b>
<b>510</b>	<b>Kacang Perancis</b> <i>French Bean</i> 四季豆	<b>16</b>	<b>24</b>	<b>32</b>

## 507 - 509 CARA MEMASAK COOKING STYLE 烹法

- A. Ditumis (Kosong) / Stir Fried (Plain) / 清炒
- B. Ditumis dengan Bawang Putih / Stir Fried with Minced Garlic / 蒜茸炒
- C. Ditumis dengan Sos Tiram / Stir Fried with Oyster Sauce / 蚝油炒
- D. Ditumis dengan X.O Sos / Stir Fried with X.O Sauce / X.O 酱炒 (*Add \$3*)



501



506

Teh Cina Chinese Tea: \$1.50 untuk seorang / per person | Keropok Udang Prawn Crackers: \$4 sepiggan /per portion | Teh Cina dan Keropok Udang dikenakan bayaran, Harap beritahu kakitangan kami jika kamu tidak mahu satu atau kedua-dua makanan ini dihidangkan untuk kamu. Chinese Tea and Prawn Crackers are chargeable, please let our staff know if you would prefer not to have one/both served to you. | Gambar yang ada untuk penjelasan sahaja. Photos are for illustration purposes only.

606



## MAKANAN LAUT SEAFOOD 海产

*S*    *M*    *L*

601	<b>Scallops ditumis dengan Sos X.O</b> Scallops Stir Fried with X.O Sauce X.O 酱炒带子	32    48    64
602	<b>Char Kuay Seafood</b> Donut with Seafood Paste 苏东油条	16    24    32
603	<b>Ikan Kod Kukus dengan Lobak Diawetkan dan Chilli</b> Cod Fish Steamed/Fried with Preserved Radish and Diced Chilli 刺椒菜脯蒸鳕鱼	28/piece (100g)
604	<b>Ikan Kod Goreng dengan Sos Pedas Spesial Chef</b> Cod Fish Wok Fried with Chef's Special Spicy Sauce 酱爆鳕鱼	36/portion (150g)
605	<b>Sos Daging Ketam Chilli dengan Roti Goreng Irisan</b> Chilli Crab Meat Sauce with Sliced Fried 'Mantou' 辣椒蟹肉汁配炸馒头	20/portion
606	<b>Udang Goreng ditumis dalam Sos Sichuan</b> Stir Fried Giant Prawn in Sichuan Sauce 川味相思大虾	32    48    64

607



Harga tidak termasuk caj khidmat dan GST yang sedia ada. Prices are subject to service charge and prevailing GST. | Makanan yang dihidangkan mungkin mengandungi bukan sahaja susu, telur, kerang-kerangan, kekacang pokok, kekacang tanah, gandum dan kacang soya. Harap beritahu kakitangan kami jika kamu menghadapi masalah atau apa-apa keraguan. Our food may contain or come into contact with (but not limited to) milk, eggs, shellfish, tree nuts, peanuts, wheat and soybeans. Please speak to our staff if you have any concerns.

Sajian Ciri Khas Kami - Signature Dish

# UDANG KARANG HIDUP

## LIVE LOBSTER 生猛龙虾

701 **Udang Karang Australia** **22.8/100g**

Australian Lobster

澳洲龙虾

702 **Udang Karang Boston** **13.8/100g**

Boston Lobster

波士顿

### 701-702 CARA MEMASAK COOKING STYLE 烹法

- Ⓜ A. Direbus dengan Kuah Istimewa / Braised with Superior Broth / 上汤焗
- Ⓑ Ditumis dengan Telur Masin / Stir Fried with Golden Salted Egg / 咸蛋金沙炒
- Ⓒ Ditumis dengan Keju dan Mentega / Stir Fried with Cheese and Butter / 芝士牛油炒
- Ⓜ D. Suhun Tumis dengan Cili Mala Yang Harum dan Pedas dalam Claypot/  
Braised with Glass Vermicelli and Fragrant Mala Spicy Chilli in Claypot/ 香辣粉丝煲

702D



Teh Cina Chinese Tea: \$1.50 untuk seorang / per person | Keropok Udang Prawn Crackers: \$4 sepiggan /per portion | Teh Cina dan Keropok Udang dikenakan bayaran, Harap beritahu kakitangan kami jika kamu tidak mahu satu atau kedua-dua makanan ini dihidangkan untuk kamu. Chinese Tea and Prawn Crackers are chargeable, please let our staff know if you would prefer not to have one/both served to you. | Gambar yang ada untuk penjelasan sahaja. Photos are for illustration purposes only.

# IKAN HIDUP

## LIVE FISH 游水活鱼

<b>801</b>	<b>Tilapia Merah</b>	<b>6.8/100g</b>
	<b>Red Tilapia</b>	
	尼罗红	
<b>802</b>	<b>Soon Hock (Marble Goby)</b>	<b>10.8/100g</b>
	<b>'Soon Hock' (Marble Goby)</b>	
	笋壳	
<b>803</b>	<b>Kerapu</b>	<b>9.8/100g</b>
	<b>'Long Hu' Garoupa</b>	
	龙虎斑	
<b>804</b>	<b>Siakap</b>	<b>7.8/100g</b>
	<b>Sea Bass</b>	
	金目鲈	

### 801 - 804 CARA MEMASAK COOKING STYLE 烹法

- A. Dikukus dengan Sos Kicap Asin / Steamed with Soya Sauce / 清蒸
- B. Dikukus dengan Bawang Putih Cincang / Steamed with Minced Garlic / 蒜茸蒸
- C. Digoreng dengan Sos Tiram / Deep Fried with Oyster Sauce / 油浸
- Ⓜ D. Digoreng dengan Sos Nonya / Deep Fried with Nonya Sauce / 娘惹炸
- E. Digoreng Dengan Sos Masam Manis / Deep Fried Sweet and Sour Sauce / 糖醋炸

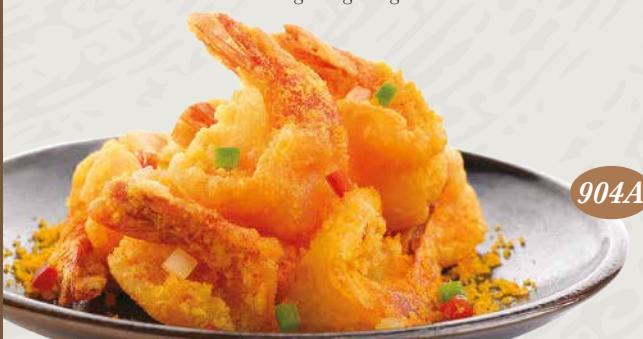
# UDANG HIDUP/KUPAS

## LIVE/SHELLED PRAWNS 活/鲜虾

		<b>S</b>	<b>M</b>	<b>L</b>
<b>901</b>	<b>Udang Hidup Rebus</b>	<b>26</b>	<b>39</b>	<b>52</b>
	<b>Boiled Live Prawns 白灼活虾</b>			
<b>902</b>	<b>Udang Hidup Dikukus dengan Bawang Putih</b>	<b>26</b>	<b>39</b>	<b>52</b>
	<b>Live Prawns Steamed with Minced Garlic 蒜茸蒸活虾</b>			
<b>903</b>	<b>Udang Hidup Digoreng dengan Bijirin</b>	<b>26</b>	<b>39</b>	<b>52</b>
	<b>Live Prawns Fried with Cereal 麦片活虾</b>			
<b>904</b>	<b>Udang Kupas</b>	<b>26</b>	<b>39</b>	<b>52</b>
	<b>Shelled Prawns 虾球</b>			

### 904 CARA MEMASAK COOKING STYLE 烹法

- Ⓜ A. Digoreng dengan Telor Masin / Fried with Golden Salted Egg / 咸蛋金沙炒
- B. Digoreng dengan Bijirin / Fried with Cereal / 麦片炒
- C. Digoreng dengan Wasabi Mayo / Deep Fried with Wasabi-Mayo / 芥末沙律炒
- D. Digoreng dengan Sos Masam Manis / Fried with Sweet and Sour Sauce / 酸甜炒

**904A****801D**

Harga tidak termasuk caj khidmat dan GST yang sedia ada. Prices are subject to service charge and prevailing GST. | Makanan yang dihidangkan mungkin mengandungi bukan sahaja susu, telur, kerang-kerangan, kacang pokok, kacang tanah, gandum dan kacang soya. Harap beritahu kakitangan kami jika kamu menghadapi masalah atau apa-apa keraguan. Our food may contain or come into contact with (but not limited to) milk, eggs, shellfish, tree nuts, peanuts, wheat and soybeans. Please speak to our staff if you have any concerns.

# KETAM HIDUP

## LIVE CRAB 生猛活蟹

<b>1001</b>	<b>Ketam Alaska</b>	<b>29.8/100g</b>
	<b>Alaskan Crab</b>	
	阿拉斯加帝王蟹	
<b>1002</b>	<b>Ketam Lumpur</b>	<b>10.8/(Below 1kg)</b>
	<b>Mud Crab</b>	
	青蟹	<b>11.8/(1kg &amp; Above)</b>
<b>1003</b>	<b>Ketam Dungeness</b>	<b>9.8/100g</b>
	<b>Dungeness Crab</b>	
	珍宝蟹	

### 1001-1003 CARA MEMASAK COOKING STYLE 烹法

- Ⓜ A. Ketam Cili Sajian Ciri Khas Kami / Signature Chilli Crab / 招牌辣椒蟹
- Ⓜ B. Ketam Lada Hitam Sajian Ciri Khas Kami/ Signature Black Pepper Crab / 招牌黑胡椒蟹
- C. Ketam Digoreng dengan Telur Masin / Stir Fried with Golden Salted Egg Crab / 咸蛋金沙蟹
- D. Ketam Dikukus dengan Putih Telur / Steamed Crab with Egg White / 蛋白蒸蟹

1002A



Teh Cina Chinese Tea: \$1.50 untuk seorang / per person | Keropok Udang Prawn Crackers: \$4 sepangan /per portion | Teh Cina dan Keropok Udang dikenakan bayaran, Harap beritahu kakitangan kami jika kamu tidak mahu satu atau kedua-dua makanan ini dihidangkan untuk kamu. Chinese Tea and Prawn Crackers are chargeable, please let our staff know if you would prefer not to have one/both served to you. | Gambar yang ada untuk penjelasan sahaja. Photos are for illustration purposes only.

Ⓜ Sajian Ciri Khas Kami - Signature Dish

# KETAM HIDUP

## LIVE CRAB 生猛活蟹

1002B

1002C

1002D

Harga tidak termasuk caj khidmat dan GST yang sedia ada. Prices are subject to service charge and prevailing GST. | Makanan yang dihidangkan mungkin mengandungi bukan sahaja susu, telur, kerang-kerangan, kacang pokok, kacang tanah, gandum dan kacang soya. Harap beritahu kakitangan kami jika kamu menghadapi masalah atau apa-apa keraguan. Our food may contain or come into contact with (but not limited to) milk, eggs, shellfish, tree nuts, peanuts, wheat and soybeans. Please speak to our staff if you have any concerns.

# NASI / MEE

## RICE / NOODLES 饭/面

		<u>S</u>	<u>M</u>	<u>L</u>
1100	<b>Nasi Goreng Belachan dengan Udang</b> Belachan Fried Rice with Prawn 马来炒饭	20	30	40
Ⓜ 1101	<b>Nasi Goreng Seafood Istimewa</b> Supreme Fried Rice 海鲜皇炒饭	24	36	48
1102	<b>Nasi Goreng Bawang Putih dengan Ikan Perak</b> Garlic Fried Rice with Silver Fish 蒜香银鱼炒饭	16	24	32
1103	<b>Nasi Goreng Telur</b> Egg Fried Rice 鸡蛋炒饭	12	18	24
Ⓜ 1104	<b>'Hor Fun' Goreng dengan Seafood</b> Fried 'Hor Fun' with Seafood 海鲜河粉	24	36	48
1105	<b>Mee Goreng Gaya 'Melayu'</b> Fried Noodles Malay Style 马来炒面	24	36	48
1106	<b>Nasi Putih</b> Steamed Rice 白饭		1.2/bowl	
1107	<b>Roti Mini Goreng / Dikukus</b> Deep Fried / Steamed Mini Bun 炸 / 蒸迷你馒头		0.8/each	

1106



1101



Teh Cina Chinese Tea: \$1.50 untuk seorang / per person | Keropok Udang Prawn Crackers: \$4 sepinggan /per portion | Teh Cina dan Keropok Udang dikenakan bayaran, Harap beritahu kakitangan kami jika kamu tidak mahu satu atau kedua-dua makanan ini dihidangkan untuk kamu. Chinese Tea and Prawn Crackers are chargeable, please let our staff know if you would prefer not to have one/both served to you. | Gambar yang ada untuk penjelasan sahaja. Photos are for illustration purposes only.

# PENCUCI MULUT

## DESSERT 甜品

<b>1202</b>	<b>Sago Mangga Sejuk dengan Limau Bali</b> <b>Chilled Mango Sago Pomelo</b> 杨枝甘露	<b>6/person</b>
<b>1203</b>	<b>Aiyu Jeli dengan Limau dan Lidah Buaya</b> <b>Aiyu Jelly with Lime and Aloe Vera</b> 爱玉冰	<b>6/person</b>
<b>1204</b>	<b>Jeli Limau Kasturi Sejuk dengan Buah Campuran</b> <b>Chilled Lime Jelly with Mixed Fruits</b> 鲜果青柠冻	<b>6/person</b>
<b>1205</b>	<b>Puding Mangga</b> <b>Mango Pudding</b> 芒果布丁	<b>6/person</b>
<b>1206</b>	<b>Puding Durian</b> <b>Durian Pudding</b> 榴莲布丁	<b>7.8/person</b>



Harga tidak termasuk caj khidmat dan GST yang sedia ada. Prices are subject to service charge and prevailing GST. | Makanan yang dihidangkan mungkin mengandungi bukan sahaja susu, telur, kerang-kerangan, kacang pokok, kacang tanah, gandum dan kacang soya. Harap beritahu kakitangan kami jika kamu menghadapi masalah atau apa-apa keraguan. Our food may contain or come into contact with (but not limited to) milk, eggs, shellfish, tree nuts, peanuts, wheat and soybeans. Please speak to our staff if you have any concerns.



@mutiara.sgp



[www.mutiaraseafood.com](http://www.mutiaraseafood.com)