

世界最大級の観覧車「シンガポールフライヤー」でのフルコースディナー！ 【165 スカイダイニング by シンガポールフライヤー】

世界最大級の観覧車、シンガポールフライヤーで
贅沢でロマンティックな夜を演出。最高到達地点
はなんと165メートル。360度の大パノラマを眼
下に、大切な人とともにディナーが楽しめる、
とっておきの空中レストランです。



シンガポール フライヤー スカイダイ ニング

【スケジュール】（時間は目安）

1830 シンガポールフライヤー1階 ゲストサービス(VIP)ラウンジ集合、3階VIP
ラウンジにて待機（お食事中のお水以外飲み物は、ゲストサービスラウンジにて
ご注文ください）

1900 シンガポールフライヤーの係員がカプセルへご案内、ゆったりとお食事を
お楽しみください。

1周目：アミューズブーシュと前菜とスターター

2周目：メイン料理

3周目：デザート、コーヒーまたは紅茶、プチフルーツ

* 専用のサービススタッフが同乗いたします。

2030 現地解散



- 料金：大人・子ども（7歳以上）同額S\$260
- 催行日：毎日 ※フェスティブ時期は料金が変わります

【ご注意事項】

※ご予約時にご希望のメイン料理をお一人様一品ずつお選びいただけます。

※フライヤーは3周いたします（1週目はアミューズブーシュ・前菜・スターター、2週目はメイン料理、3週目はデザート・コーヒーまたは紅茶・チョコレートをお楽しみいただけます。

※お食事時のお水以外のお飲み物はご乗車前に3階のVIPラウンジにて別途料金にてご注文を承っております。お飲み物のお支払いはその場でお願いいたします。お支払いはVISA/MASTERカードまたはシンガポールドルの現金にて承っております。

※1予約2名様以上4名様までです。

※1か月以上先の予約分の正式回答は予約日の1か月前となります。

※天候不良などで、フライヤーが運行されない場合は、ご乗車までお待ち頂くこともございます。回復の見込みがなく主催会社の判断により催行中止の場合は、規定に従い日付変更・ご返金等の対応をいたします。（主催会社の最終判断をご確認の後、催行中止証明のための署名をその場で行ってください。）

※往復送迎、日本語ガイドは含まれておりません。

※6歳以下のお子様はご参加いただけません。

※特別メニュー設定日などご予約をお受け出来ない日もございます。

※カプセルは混乗です。（貸切ではございません）

※料金は予告なしに変更になる場合がございます。

※予約手配依頼後の取り消しは、（お客様が正式回答待ちの状況であっても）ツアー代金全額の取り消し料金が発生いたしますので、予約時にはご注意ください。

（「予約不可」の回答の場合の取り消し料金は発生いたしません）

※土・日・シンガポール祝日は主催会社の予約受付窓口がお休みの為、手配回答に日数を要することがありますので、予めご承知おきください。

※カプセルの中は冷えますので、何か羽織るものをお持ちになることをおすすめします。



165 Sky Dining

BY SINGAPORE FLYER



Menu

Available from 2 January 2025

Indulge in an exquisite four-course dinner while savouring the breathtaking waterfront views of Marina Bay and the Singapore skyline. As you ascend into the clouds at sunset, immerse yourself in the magical view of the city gradually illuminating the tranquil night sky. 165 Sky Dining will take you on a multisensorial journey that transcends other dining experiences with a view, making for an enchanting night like no other.

Amuse-bouche

CHEF'S SELECTION OF THE NIGHT

BASKET OF BREAD AND FRESH TRUFFLE BUTTER

Starter

BURRATA CHEESE

hazelnut praline, plum puree, sauerkraut coulis, evoo

Appetiser

BOSTON LOBSTER AND ALASKA KING CRAB

musk melon, wild mountain capers, salsa verde

Main Course

PAN-SEARED CHILEAN SEABASS

tomberry, potato croquettes, baby gem, lemon-nutty beurre blanc

OR

SLOW ROASTED AUSTRALIAN BABY LAMB RACK

miso aubergine, secret spices, garden green salad, lamb jus

OR

48 HOURS BRAISED US PRIME SHORT RIB

miso aubergine, lotus chips, asian slaw, tangy sauce

Dessert

MANGO SAVARIN

mixed summer berries

SELECTION OF NESPRESSO COFFEE OR GRYPHON TEA

PETIT FOUR BY WORLD-RENOWNED PASTRY CHEF JANICE WONG

Vegetarian Menu

Amuse-bouche

CHEF'S SELECTION OF THE NIGHT

BASKET OF BREAD AND FRESH TRUFFLE BUTTER

Starter

**CHILLED PUMPKIN WITH HONEY POMELO,
CRISPY BRIOCHE BREAD WITH PLANT-BASED MEAT IN TERIYAKI SAUCE,
GRILLED EGGPLANT WITH BLACK TRUFFLE AND MIXED MUSHROOM**

Soup

**DOUBLE-BOILED SOUP WITH DRIED VELVET MUSHROOM, BAMBOO FUNGUS
AND VEGETARIAN ABALONE**

Main Course

**BRAISED CHINESE CABBAGE ROLLS AND CRISPY VEGETARIAN "DRUMSTICK"
spinach noodles with preserved mustard greens**

Dessert

MANGO SAVARIN
mixed summer berries

SELECTION OF NESPRESSO COFFEE OR GRYPHON TEA

PETIT FOUR BY WORLD-RENOWNED PASTRY CHEF JANICE WONG