

## nikmatnyaiftar!



SELAIN menu daging yang enak, terdapat juga pilihan sajian makanan laut.

## 85 menu eksklusif Pulau Desaru

VARIASI sajian yang dihidangkan di Pulau Desaru Beach Resort & Spa semuanya nampak menyelerakan. Souf Chef Razif Aliman bersama chef-chef lain menyediakan lebih daripada 85 hidangan eksklusif masakan kampung yang asli.

Kosmo! mencadangkan kepada pengunjung untuk merasai keenakan daging Minangkabau dendengnya atau kambing kuzi. Kelembutan dagingnya membuatkan anda mahu menambah sepinggan lagi nasi.

Jika anda bukan seorang yang kurang menggemari daging, alternatifnya adalah dengan mencuba



BARISAN petugas Pulau Desaru Beach Resort & Spa tidak sabar melayan kedatangan pengunjung.

ikan cencaru panggang serunding, kari ikan tenggiri Bukit Bendera, ketam berlada dengan daun limau daun atau ayam goreng berempah.

Itulah hidangan utama Pulau Desaru Beach Resort & Spa. Terdapat juga stesen-stesen makanan sampingan lain seperti gulai kawah daging, kebab Arab dan laksa Penang. Jamu diri anda dengan pencuci mulut tradisional yang terdiri daripada pelbagai kuih Melayu dan nyonya, kek, krim karamel, sagu gula Melaka, pastri choux, bubur pulut hitam, puding, ais krim termasuk buah-buahan segar.

■ **Lokasi:** Pulau Desaru Beach Resort & Spa.

PO Box 29, Bandar Penawar, 81930 Kota Tinggi, Johor.

■ **Masa:** 7 malam hingga 10.30 malam

■ **Tempoh promosi:** Sepanjang bulan Ramadan

■ **Harga:** RM42++ (dewasa) dan diskaun 50% untuk warga emas berusia 60 tahun ke atas juga bagi kanak-kanak di antara umur 6 hingga 12 tahun. Kanak-kanak berumur 5 tahun dan ke bawah akan makan secara percuma.

■ **Telefon:** 07-822 2222 atau e-mel [reservation@pulaidesaru.com](mailto:reservation@pulaidesaru.com)