

午餐





我們承諾酒店的餐飲場所已榮獲國際認可之品質保證系統
ISO22000:2018 之認證。

午市套餐

每位 480元

頭 盤請選以下一款)

凱撒沙律 脆麵包粒，煙肉，鯷魚，帕馬森芝士
虎蝦冷盤 路易醬

厚切煙肉 楓葉糖漿，波本威士忌酒，醃墨西哥辣椒
藍青口 番茄，卡拉布里亞辣椒腸，紅酒，香草
牛肉他他 蛋黃碎，烤酸酵麵包

升級至 冰鎮海鮮拼盤 (另加 \$190)

虎蝦，帶子，愛爾蘭海螺，青口，自家煙製三文魚，醬汁

湯 (另加 \$35)

龍蝦湯 干邑

英倫周打蜆湯

主 菜請選以下一款)

阿根廷肉眼牛扒 10安士 阿根廷青醬
草飼牛柳 6安士 紅酒汁

扒房漢堡 煙肉，車打芝士，番茄，生菜
烤春雞 迷迭香，檸檬

烤三文魚柳 慢煮車厘茄，陳年黑醋

升級至 澳洲和牛西冷牛扒 12安士 (另加 \$190)

伴 菜請選以下一款)

薯條 帕馬森芝士

薯蓉

忌廉菠菜 豆蔻

炒青豆角 乾蔥，煙肉

焗芝士通心粉 車打芝士















甜 品請選以下一款)

焗芝士蛋糕 蜜餞杏桃

美式青檸批 青檸白蘭地捲

如您對任何食物有過敏反應或需要其它膳食的安排，請向我們的服務員聯絡。所有價目以港幣計算及另加一服務費。

頭 盤

 	冰鎮海鮮拼盤		390	
	虎蝦，帶子，愛爾蘭海螺，青口，自家煙製三文魚，醬汁			
	活石蠔	西基爾布賴德，蘇格蘭	每隻 60	
	30G ROYAL OSCIETRA 魚子醬	碎蛋，酸忌廉，	，迷你鬆餅	480
  	大蝦冷盤	路易醬	240	
	香煎美國馬里蘭州蟹餅	蛋黃醬	每件 120	
 	藍青口	番茄，卡拉布里亞辣椒腸，紅酒，香草	230	
	牛肉他他	蛋黃碎，黑松露，烤酸酵麵包	260	
  	厚切煙肉	楓葉糖漿，波本威士忌酒，醃墨西哥辣椒	150	
	凱撒沙律	脆麵包粒，煙肉，鯷魚，帕馬森芝士	160	

湯

 	龍蝦湯	干邑	220
 	英倫周打蜆湯	脆麵包粒	200

 推介菜式

 素食

 不含麩質

 可持續發展海鮮


 純素

 含酒精

 含豬肉

如您對任何食物有過敏反應或需要其它膳食的安排，請向我們的服務員聯絡。所有價目以港幣計算及另加一服務費。



優質精選牛肉

USDA 優質肉眼牛扒	12 安士 / 340 克	640
M5 澳洲 和牛西冷牛扒	12 安士 / 340 克	690
優質阿根廷斧頭連骨肉眼牛扒 (兩位用)	32 安士 / 900 克	790
 M5 澳洲 和牛上等T骨牛扒 兩位用)	38 安士 / 1075 克	1,890
草飼阿根廷牛柳	6 安士 / 170 克	420

醬汁

-  紅酒汁
-  阿根廷青醬
-  辣根醬

其他主菜

 扒房漢堡 和牛漢堡扒, 煙肉, 車打芝士, 番茄, 生菜	250
 烤春雞 迷迭香, 檸檬	220
烤三文魚柳 慢煮車厘茄, 陳年黑醋	240

 推介菜式

 不含麩質

 含酒精

如您對任何食物有過敏反應或需要其它膳食的安排, 請向我們的服務員聯絡。所有價目以港幣計算及另加一服務費。



伴菜

90

-   炸蕃薯條 烤甜紅椒醬
-    松露薯條 帕馬森芝士
-   薯蓉
-   忌廉菠菜 豆寇
-   炒青豆角 煙肉, 乾蔥
-  焗芝士通心粉 車打芝士

甜點

85

-  美式青檬批 青檬白蘭地捲
-  焗芝士蛋糕 蜜餞杏桃
-  美式蘋果批 雲尼拿雪糕

 推介菜式  素食

 含豬肉

 不含麩質

 純素

如您對任何食物有過敏反應或需要其它膳食的安排，請向我們的服務員聯絡。所有價目以港幣計算及另加一服務費。