





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。

帳單上的額外1%將捐贈至本地慈善機構零碳足食(亞洲)，以協助於區內推動再生農業。

午市套餐

沙律吧及主菜	每位 560
另加湯或甜品	每位 590
另加湯及甜品	每位 640
沙律吧	每位 480

* 另加配香檳一杯 (凱悅天地會員) +195 (+98)

扒房沙律吧

自家製煙三文魚，君悅自家製雞肝醬，鮮蝦雞尾酒，海螺，紐西蘭青口，扇貝，
24個月巴馬火腿，時令沙律

湯 (請選以下一款)

龍蝦湯 干邑
英倫周打蜆湯 烤麵包碎

主菜 (請選以下一款)

油封鴨腿 香橙，紅酒汁
煎鱸魚 慢煮車厘茄，檸檬，迷迭香
美國黑豚豬扒 甜椒，阿根廷青醬
扒房漢堡 和牛漢堡扒，焦糖洋蔥，醃黃瓜，車打芝士，番茄，生菜
阿根廷肉眼牛扒8安士 青胡椒汁
草飼牛柳6安士 紅酒汁
升級至 澳洲和牛西冷牛扒10安士 (另加 190)

伴菜 (請選以下一款)

薯條 巴馬臣芝士
薯蓉
焗黑松露芝士通心粉 車打芝士
忌廉菠菜 豆蔻
炒西蘭花苗 辣椒，蒜蓉牛油

甜品 (請選以下一款)

焗芝士蛋糕 蜜餞杏桃
美式蘋果批 雲尼拿雪糕
士多啤梨雪糕新地

咖啡或茶

無限量享用 Life Solutions 過濾淨化水 (有氣或無氣水) 每位30元

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。



餐單



扒房經典套餐

每位 1,380

* 另加配香檳一杯 (凱悅天地會員) +195 (+98)

頂級海鮮拼盤

NR2精選生蠔 紅酒醋，檸檬
昆士蘭老虎蟹肉 三文魚子
紅樹林虎蝦 雞尾酒汁
自家制三文魚 刁草，酸忌廉，檸檬

加配 魚子醬30克 (另加 380)

加配 是日精選生蠔 (每隻另加 65)

湯 (請選以下一款)

龍蝦濃湯 白蘭地，忌廉，細香蔥
法式洋蔥湯 芝士，烤麵包碎

主菜 (請選以下一款)

澳洲 M5 RangersValley 牛柳 180克
澳洲 M5 RangersValley 西冷 400克 (兩位用)
烤牙魚 180克 青蘆筍，三文魚子

加配 半隻烤加拿大龍蝦 (另加 290)

伴菜 (請選以下一款)

黑松露薯蓉 牛油，鮮忌廉
忌廉菠菜 豆蔻

甜品 (請選以下一款)

胡桃派 焦糖醬，雲尼拿雪糕
拖肥布丁 奶油醬

無限量享用 Life Solutions 過濾淨化水 (有氣或無氣水) 每位30元

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。

優質海鮮

新鮮生蠔 (價錢以每隻計)

 ROYALE 法國	80
清爽，帶榛子味	
GILLARDEAU 法國	90
海水鮮味帶青瓜清甜	
TARBOURIECH PIN 法國	90
肉質豐厚鮮甜，帶榛子及碘味	
TSARSKAYA Brittany 法國	80
2023 法國金賞	
鹹，甜，杏仁奶味	

  冰鎮海鮮拼盤 (兩位用) 890 / 1,290
加拿大龍蝦，老虎蟹肉，蜆子沙律，虎蝦，生蠔，藍青口

優質魚子醬 (配碎蛋，酸忌廉，細香蔥，迷你鬆餅)

ROYAL OSCIETRA Gueldenstaedtii	30 克	490*
	50 克	780*
	100 克	1,480*

 不含麩質

















 可持續發展海鮮

* 任何折扣優惠不適用於此項

無限量享用 Life Solutions 過濾淨化水 (有氣或無氣水) 每位30元

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

  	老虎蟹冷盤 茴香，青蘋果，三文魚子	360
	香煎美國馬里蘭州蟹餅 蛋黃醬	380
	蝗子沙律 墨西哥辣椒，芫荽，柑橘	340
	法國青口 白酒，紅蔥頭，香芹，牛油	250
	油甘魚他他 柑橘，辣椒，牛油果，紅洋葱	280
	炭烤西班牙八爪魚 薯仔，鷹嘴豆忌廉，車厘茄，墨西哥辣椒	280
	牛肉他他 蛋黃碎，黑松露，烤酸酵麵包	260
	牛骨髓 法國葱，海鹽，烤酸酵麵包	每件 180
	香煎鵝肝 車厘子醬，橙皮，干邑，法式麵包	320
  	厚切煙肉 楓葉糖漿，波本威士忌酒，醃墨西哥辣椒	190
	烤金文拔芝士 迷迭香，無花果醬，蜜糖	260
	凱撒沙律 脆麵包粒，煙肉，鯷魚，帕馬森芝士	180

經典扒房沙律吧	每位 530
自家製雞肝醬，廚師精選海鮮及時令沙律，特級火腿，精選歐洲芝士	
凡惠顧任何主菜，均可將前菜升級至自助沙律吧	每位 290
*每份主菜可升級一份前菜	

湯

	法式洋葱湯 芝士，烤麵包碎	180
 	龍蝦湯 干邑	220
 	英倫周打蜆湯 烤麵包碎	200
	粟米湯 甜椒，酸忌廉	160

 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

無限量享用 Life Solutions 過濾淨化水 (有氣或無氣水) 每位30元

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。

🍖 精選牛扒 (所有牛扒均為穀飼牛)

🍖 牛柳

M9 MAYURA STATION 純種和牛 - 澳洲·朱古力餵飼 <i>intense marbling, exceptionally tender, rich, sweet</i>	8 安士 / 225 克	1,090
📄 M5 RANGERS VALLEY 混種和牛 - 澳洲 <i>moderate marbling, tender, rich, buttery</i>	8 安士 / 225 克	790
M5 FIRST LIGHT FARM 100% 草飼 純種和牛 - 紐西蘭 <i>moderate marbling, tender, rich, meaty</i>	8 安士 / 225 克	790

🍖 西冷

I++ HANWOO 純種 - 韓國和牛 <i>fine marbling, robust, clean, sweet, juicy</i>	12 安士 / 340 克	1,200
M5 RANGERS VALLEY 混種和牛 - 澳洲 <i>balanced marbling, rich, buttery, juicy</i>	10 安士 / 280 克	770
美國頂級 - CEDAR RIVER FARMS <i>moderate marbling, robust, beefy, juicy</i>	12 安士 / 340 克	760
M5 FIRST LIGHT FARM 100% 草飼 純種和牛 - 紐西蘭 <i>moderate marbling, tender, rich, meaty</i>	10 安士 / 280 克	760

🍖 肉眼

📄 I++ HANWOO 純種 - 韓國和牛 <i>fine marbling, robust, clean, sweet, juicy</i>	12 安士 / 340 克	1,200
美國頂級 - CEDAR RIVER FARMS <i>well marbling, bold, juicy, classic</i>	12 安士 / 340 克	780

📄 推介菜式

🍖 不含麩質

無限量享用 Life Solutions 過濾淨化水 (有氣或無氣水) 每位30元

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。

🌿 二人滋味

<p>☑ M5 RANGERS VALLEY 上等T骨牛扒 混種和牛 - 澳洲 <i>abundant marbling, tender, juicy</i></p>	38 安士 / 1,075 克	1,890
<p>☑ M5 RANGERS VALLEY 斧頭連骨肉眼牛扒 混種和牛 - 澳洲 <i>impressive marbling, rich, buttery, juicy</i></p>	42 安士 / 1,190 克	1,860
<p>美國頂級 - CEDAR RIVER FARMS 肉眼牛扒 <i>well marbling, bold, juicy, classic</i></p>	24 安士 / 680 克	1,460

🌿 特選牛肉

<p>金牌 RIVER FARMS 封門柳 純種和牛 - 美國 <i>moderate marbling, flavourful, robust, tender</i></p>	10 安士 / 280 克	610
<p>煙燻牛肋骨 - 加拿大，低溫煙48小時，椰菜絲沙律</p>		560
<p>扒房漢堡</p>		360
<p>和牛漢堡扒，焦糖洋蔥，醃黃瓜，車打芝士，蕃茄，生菜，薯條</p>		

配菜

🌿 香煎鵝肝	150
🌿🐟 烤龍蝦	半隻 / 原隻 420 / 800
🌿 牛骨髓	每件 160
🌿 奧斯卡風格蟹肉 蘆筍，蛋黃香草醬	198

醬汁

🌿 蛋黃香草醬
🍷 白蘭地青胡椒汁
🍷 蘑菇汁
🍷 紅酒汁
🌿 阿根廷青醬汁

☑ 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

無限量享用 Life Solutions 過濾淨化水 (有氣或無氣水) 每位30元

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。

其他主菜

 南瓜意大利雲吞 乾番茄·羊奶芝士		280
  香烤加拿大龍蝦 蒜香牛油	半隻 / 原隻	420 / 800
 巴塔哥尼亞牙魚 味噌·烤檸檬		450
  美國黑豚豬扒 燈籠椒·黑醋汁		420
 烤春雞 迷迭香·檸檬		290
DUCK LEG CONFIT orange, red wine jus (available only for lunch)		360

伴菜

95

  炒薯仔 蒜香蛋黃醬
  忌廉粟米 煙紅椒粉
 炸蕃薯條 烤甜紅椒醬
   松露薯條 帕馬森芝士
  薯蓉
 忌廉菠菜 豆蔻
 焗芝士通心粉 車打芝士
  長柄西蘭花 辣椒·蒜蓉牛油
  炒青豆角 煙肉·乾蔥
  青蘆筍 番茄醬
  烤椰菜仔 蘋果·煙肉·紅莓
   炒大啡菇

 推介菜式

 素食

 不含麩質

 純素

 含酒精

 含豬肉

無限量享用 Life Solutions 過濾淨化水 (有氣或無氣水) 每位30元

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。

🌿 甜點

120 (兩位用)

- 🌿 扒房蛋白餅 雲尼拿吉士，時令水果
- 🍷 72% 朱古力布朗尼 百利甜酒，雪糕，蜜餞車厘子
- ☑️ 🌿 焗芝士蛋糕 蜜餞杏桃
朱古力流心蛋糕 雲尼拿軟雪糕
- ☑️ 美式蘋果批 雲尼拿軟雪糕
- 🌿 🍷 伏特加檸檬雪葩

🌿 扒房新地

85 / 120 (兩位用)

- 🌿 🍷 士多啤梨雪糕新地
雲尼拿軟雪糕，士多啤梨，士多啤梨醬，橙酒，鮮忌廉
- 🌿 🍷 愛爾蘭咖啡雪糕新地
雲尼拿及朱古力軟雪糕，咖啡，咖啡豆，愛爾蘭威士忌，鮮忌廉
- 🍷 黑森林朱古力雪糕新地
雲尼拿及朱古力軟雪糕，櫻桃，朱古力醬，櫻桃白蘭地，鮮忌廉
- 🍷 奧利奧及焦糖雪糕新地
雲尼拿軟雪糕，奧利奧，焦糖醬，百利甜酒，鮮忌廉

手工芝士

精選歐洲芝士 配料

180

☑️ 推介菜式

🌿 素食

🌿 不含麩質

🍷 含酒精

無限量享用 Life Solutions 過濾淨化水 (有氣或無氣水) 每位30元

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。