



GRAND | HYATT

晚餐



頭 盤

| | | |
|----|-----------------------------------|---------|
| | 冰鎮海鮮拼盤 (兩位用) | 980 |
| | 原隻加拿大龍蝦，阿拉斯加皇帝蟹腳，藍青口，大蝦，生蠔 | |
| | OSCIETRA魚子醬 蕎麥薄餅，調味品 | 每十克 280 |
| SS | 大蝦冷盤 雞尾酒醬、路易醬 | 240 |
| SS | 黃鰭吞拿魚他他 薑芽，芝麻醬，粟米片 | 220 |
| S | 煎美國馬里蘭州蟹餅 蛋黃醬 | 330 |
| SS | 煎帶子 橙，綠豌豆，血腸 | 270 |
| | 扒地中海野生紅蝦 檸檬香蒜 | 310 |
| SS | 藍青口 白酒，蒜，番芫荽 | 230 |
| | 焗田螺 香草牛油 | 260 |
| | 鵝肝 焦糖煮士多啤梨，法國甜酒Grand Marnier，法式麵包 | 260 |
| | 牛肉他他 烤酸包 | 230 |
| V | 蕃茄沙律 紅洋蔥，奧勒岡葉，陳醋 | 160 |
| | 寶石萵苣沙律 糖漬核桃，啤梨，檸檬油醋汁 | 140 |
| | 扒房自助沙律吧 | 360 |

湯

| | | |
|----|-------------|-----|
| | 法式洋蔥湯 白蘭地 | 180 |
| SS | 干邑龍蝦湯 | 220 |
| SS | 英倫周打蜆湯 龍蝦 | 180 |
| V | 田園豌豆湯 羊肚菌忌廉 | 180 |

S 推介菜式

V 素菜

SS 海鮮來自可持續發展供應源

如您對任何食物有過敏反應，請向我們的服務員提供有關資料。
所有價目以港元計算另加壹服務費。

美洲野牛 BISON

| | | |
|------|-------------|-----|
| 牛柳 | 7安士 / 200克 | 690 |
| 肉眼牛扒 | 14安士 / 400克 | 780 |

手工乾式熟成牛肉

愛爾蘭 JOHN STONE 放牧牛肉

| | | |
|------|-------------|-----|
| 牛柳 | 8安士 / 225克 | 490 |
| 肉眼牛扒 | 14安士 / 400克 | 580 |

| | | |
|-------------------------|--------------|-------|
| S 斧頭有骨肉眼牛扒 (兩位用) | 36安士 / 1000克 | 1,380 |
|-------------------------|--------------|-------|

威爾斯 RHUG ESTATE 有機放牧牛肉

| | | |
|--------|-------------|-----|
| 肉眼牛扒 | 12安士 / 340克 | 680 |
| 有骨西冷牛扒 | 14安士 / 400克 | 780 |

西班牙 GUTREI GALICIAN 放牧牛肉 (12年)

| | | |
|------|-------------|-----|
| 牛柳 | 10安士 / 280克 | 600 |
| 西冷牛扒 | 12安士 / 340克 | 660 |

美國熟成 PRIME 黑安格斯

| | | |
|------|-------------|-----|
| 牛柳 | 6安士 / 170克 | 490 |
| 西冷牛扒 | 12安士 / 340克 | 580 |

| | | |
|---------------------|-------------|-----|
| S 肉眼牛扒 (兩位用) | 20安士 / 565克 | 820 |
|---------------------|-------------|-----|

| | | |
|-----|-------------|-----|
| 肉眼邊 | 12安士 / 340克 | 680 |
|-----|-------------|-----|

| | | |
|-----------------------|--------------|-------|
| S 上等T骨牛扒 (兩位用) | 38安士 / 1075克 | 1,690 |
|-----------------------|--------------|-------|

| | | |
|------|-------------|-----|
| T骨牛扒 | 28安士 / 790克 | 920 |
|------|-------------|-----|

| | | |
|-----------------|--|-----|
| 48小時燻煙牛肋骨 椰菜絲沙律 | | 520 |
|-----------------|--|-----|

和牛牛肉

| | | |
|----------|------------|-------|
| A-5 熊本牛柳 | 6安士 / 170克 | 1,580 |
|----------|------------|-------|

| | | |
|------------|------------|-------|
| A-4 佐賀西冷牛扒 | 8安士 / 225克 | 1,380 |
|------------|------------|-------|

| | | |
|-------------------|--------------|-------|
| M7 斧頭有骨肉眼牛扒 (兩位用) | 38安士 / 1075克 | 1,850 |
|-------------------|--------------|-------|

如您對任何食物有過敏反應，請向我們的服務員提供有關資料。
所有價目以港元計算另加壹服務費。

牛扒配料

| | | |
|-------------------------|---------|---------|
| 扒加拿大龍蝦 蒜香牛油 | 半隻 / 原隻 | 380/720 |
| 煎鵝肝 | 50克 | 95 |
| 黑松露 季節供應，12月至2月 / 6月至8月 | 5克 | 180 |
| 英國藍芝士 | 50克 | 90 |
| 烤牛骨髓 香芹，硬帕馬森芝士 | | 150 |
| 厚切煙肉 糖漿，bourbon威士忌酒 | | 120 |

其他主菜

| | | |
|---|------|-----|
| 白蘆筍 荷蘭醬，蛋黃醬和牛油 | 500克 | 380 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 焗意式茄子 | | 230 |
| 廚師秘製煙豬仔骨 醃青瓜 | | 320 |
| 西班牙黑毛豬排 | | 420 |
| 烤澳洲羊架 | | 480 |
| 香草烤春雞 | | 230 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 巴塔哥尼亞味噌齒魚 味噌醬油，雪松木板 | | 380 |

醬汁

| |
|---------|
| 蛋黃香草汁 |
| 青胡椒拔蘭地汁 |
| 蘑菇汁 |
| 紅酒汁 |
| 燒烤汁 |
| 辣根汁 |

推介菜式

素菜

海鮮來自可持續發展供應源

如您對任何食物有過敏反應，請向我們的服務員提供有關資料。
所有價目以港元計算另加壹服務費。

伴菜

炒薯仔 大蒜蛋黃醬及煙紅椒粉

焗薯仔 大蒜酸奶油、車打芝士及洋蔥

炸蕃薯條 烤紅辣椒醬

S 松露薯條 帕馬森芝士

炸鴨脂粗薯條

薯蓉

焗芝士通心粉 白車打芝士

炸洋蔥圈

焗西蘭花 牛油杏仁

小紅蘿蔔

忌廉菠菜 豆寇

炒青豆角 煙肉及乾蔥

青蘆筍 蕃茄醬

炒時令雜菌

90

S 推介菜式

如您對任何食物有過敏反應，請向我們的服務員提供有關資料。
所有價目以港元計算另加壹服務費。

甜 點

120 (兩位用)

美式檸檬派 檸檬白蘭地捲

杯酒火焰蛋糕 時令莓果，含糖鮮奶油

焗芝士蛋糕 糖煮杏桃

朱古力蛋糕 太妃醬

朱古力軟心蛋糕 香草軟雪糕

美式蘋果批 香草軟雪糕

新 地

85 / 120 (兩位用)

士多啤梨雪糕新地 香草軟雪糕，士多啤梨，士多啤梨醬，橙酒，鮮忌廉

愛爾蘭咖啡雪糕新地 香草及朱古力軟雪糕，咖啡，朱古力片，愛爾蘭威士忌，鮮忌廉

黑森林朱古力雪糕新地 香草及朱古力軟雪糕，櫻桃，朱古力醬，櫻桃白蘭地，鮮忌廉

奧利奧和焦糖雪糕新地 香草軟雪糕，奧利奧，焦糖醬，百利甜酒，鮮忌廉

榛子和無花果雪糕新地 香草軟雪糕，楓糖漿，新鮮無花果，波本威士忌，榛子果仁糖

芝 士

180

精選芝士 溫梓醬，烤麵包

如您對任何食物有過敏反應，請向我們的服務員提供有關資料。
所有價目以港元計算另加壹服務費。