

























晚餐





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。

頭盤

	冰鎮海鮮拼盤 (兩位用) 原隻加拿大龍蝦，阿拉斯加皇帝蟹腳，藍青口，大蝦，吞拿魚他他	980
  	大蝦冷盤 路易醬 黃鰭吞拿魚他他 薑芽，芝麻醬，粟米片	240
	香煎美國馬里蘭州蟹餅 蛋黃醬	220
 	香煎帶子 檸檬，酸豆，牛油，焗蕃茄	330
	藍青口 白酒，蒜，番芫荽	280
 	烤大蝦 蒜，紅椒，檸檬 焗田螺 香草牛油	230
	香煎鵝肝 烤杏桃，橙皮，干邑，法式麵包	360
	牛肉他他 烤酸酵麵包 烤牛骨髓 番芫荽，硬帕馬森芝士，烤酸酵麵包	260
   	厚切煙肉 楓糖漿，bourbon 威士忌酒，醃墨西哥辣椒	230
	西班牙黑毛豬風乾腿 (48個月) 新鮮蕃茄醬，橄欖油，烤酸酵麵包	180
 	原種蕃茄沙律 布拉塔芝士，紅洋蔥，香草，陳年黑醋	150
  	寶石萵苣沙律 蜜餞核桃，啤梨，檸檬醋汁	210
 	凱撒沙律 麵包粒，煙肉，鯷魚，帕馬森芝士	140
		160

湯

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

 推介菜式

 純素

 素食

 含酒精

 不含麩質

 含豬肉

 可持續發展海鮮

🍷 優質精選牛肉

美國熟成

牛柳	6 安士 / 170 克	490
西冷牛扒	12 安士 / 340 克	580
🍷 肉眼牛扒 (兩位用)	20 安士 / 565 克	820
肉眼邊	12 安士 / 340 克	680
T骨牛扒	20 安士 / 565 克	780
🍷 上等T骨牛扒 (兩位用)	38 安士 / 1075 克	1,690
煙燻牛肋骨 燻煙48小時·椰菜絲沙律		520

澳洲和牛

M5

牛柳	8 安士 / 225 克	520
西冷牛扒	10 安士 / 280 克	580
🍷 斧頭連骨肉眼牛扒 (兩位用)	38 安士 / 1075 克	1,580

手工乾式熟成牛肉

愛爾蘭 JOHN STONE 草飼牛 (21 日)

🍷 斧頭連骨肉眼牛扒 (兩位用)	36 安士 / 1000 克	1,380
------------------	----------------	-------

澳洲 CAPE GRIM 塔斯曼尼亞草飼牛 (45 日)

🍷 牛柳	8 安士 / 225 克	480
西冷牛扒	10 安士 / 280 克	540
肉眼牛扒	12 安士 / 340 克	560
斧頭連骨肉眼牛扒 (兩位用)	38 安士 / 1075 克	1,590

🍷 推介菜式

🍷 不含麩質

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。





醬汁

-  蛋黃香草汁
-  青胡椒拔蘭地汁
-  蘑菇汁
-  紅酒汁
-  阿根廷青醬
-  辣根醬

其他主菜

-  焗意式茄子 280
-   香煎加拿大龍蝦 蒜香牛油 半隻 / 原隻 360 / 680
-   巴塔哥尼亞牙魚 味噌醬油 380
-   西班牙黑毛豬扒 烤甜椒，陳年黑醋 390
-  烤澳洲羊架 480
-  烤春雞 迷迭香，檸檬 230

漢堡 配厚薯條，松露蛋黃醬

-  扒房漢堡 380
和牛漢堡扒，煙肉，車打芝士，蕃茄，生菜
-  豐盛漢堡 560
和牛漢堡扒，黑松露汁，鵝肝，康提芝士，蕃茄，生菜
-   美式漢堡 560
和牛漢堡扒，牛油浸龍蝦，蘋果木煙燻煙肉，美國車打芝士，蕃茄，生菜

 推介菜式

 素食

 不含麩質

 可持續發展海鮮

 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。

伴菜

90

- √ ④ 炒薯仔 蒜香蛋黃醬, 煙紅椒粉
- ④ ⑤ 焗薯仔 大蒜酸忌廉, 車打芝士, 洋葱, 煙肉
- ④ ⑤ 炸蕃薯條 烤紅椒醬
- ⑤ √ ④ 松露薯條 帕馬森芝士
- √ ④ 薯蓉
- √ ④ 忌廉菠菜 豆寇
 - √ 焗芝士通心粉 車打芝士
- √ ④ 長腳西蘭花 辣椒, 蒜蓉牛油
- ④ ⑤ 青蘆筍 蕃茄醬
- ④ ⑤ 炒青豆角 煙肉, 乾葱
- √ ④ 炒時令雜菌

⑤ 推介菜式

√ 素食

④ 不含麩質

⑤ 純素

⑤ 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。

🍷 甜點

120 (兩位用)

美式檸檬批 檸檬白蘭地捲

🍷 秣酒火焰蛋糕 時令莓果，鮮忌廉

焗芝士蛋糕 蜜饯杏桃

朱古力流心蛋糕 雲尼拿軟雪糕

🍷 美式蘋果批 雲尼拿軟雪糕

🍷 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，朱古力片，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

🍷 奧利奧和焦糖雪糕新地

雲尼拿軟雪糕，奧利奧，焦糖醬，百利甜酒，鮮忌廉

手工芝士

PHILLIPE OLIVIER 精選芝士 溫檸醬，烤麵包

180

🍷 推介菜式

🍷 素食

🍷 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。