



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
有骨肉眼牛扒	28安士 / 800克	1,650

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
☐ 斧頭有骨肉眼牛扒 (兩位用)	36安士 / 1000克	1,380

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
☐ 肉眼牛扒 (兩位用)	20安士 / 565克	820
肉眼邊	12安士 / 340克	680
☐ 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小時燜煙牛肋骨 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

<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 香草及朱古力軟雪糕，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。