

SET MENU

..... 3 COURSE SET AT \$550

inclusive of coffee, tea,
iced brown sugar bubble tea / iced tokachi red bean drink

STARTER (your choice of one)

     HOME SMOKED SALMON CAESAR SALAD garlic, cheese, croutons, bacon

  CAPRESE SALAD

  COLD CUT SELECTION seasonal melon, cornichon

     CHINESE DAILY SOUP

  CREAMY CARROT SOUP coconut espuma, cashew nuts, chives

     SPICY CANADIAN SEA CUCUMBER

MAIN COURSE (your choice of one)

  300G NEW ZEALAND LAMB CHOPS
mashed potato, rosemary, glazed carrots, thyme beef jus

 300G ARGENTINEAN RIBEYE
mashed potato, grilled asparagus, glazed carrots, gravy

  GRILLED SPRING CHICKEN
mashed potato, roasted vegetables, rosemary demi-glace

      HAINANESE CHICKEN RICE
seasonal vegetables, chicken broth, Asian herbs

  VEGAN MAPO TOFU
omnipork, assorted mushrooms, chilli, garlic, steamed rice, matsutake wolfberry soup

       PAD THAI
lobster

DESSERT (your choice of one)

     FRESHLY MADE CRÊPES OR WAFFLES,
WITH ONE SCOOP OF ICE CREAM

 FRESH FRUIT PLATTER

 CRUSTACEANS  DAIRY  EGG  FISH  GLUTEN  HALAL-FRIENDLY

 MOLLUSCS  PLANT-BASED / VEGAN  PEANUTS  SIGNATURE DISH

 SOY  SUSTAINABLE SEAFOOD  TREE NUTS  VEGETARIAN

GRAND

• CAFÉ •

三道菜套餐

..... \$550

包括咖啡、茶、

凍黑糖珍珠奶茶 或 北海道十勝紅豆冰

頭盤 (請選以下一款)



君悅煙製三文魚凱撒沙律 蒜頭, 芝士, 香草脆麵包, 煙肉

.....



番茄水牛芝士沙律

.....



雜錦凍肉拼盤 時令蜜瓜, 醃黃瓜

.....



是日中式老火湯

.....



甘筍忌廉湯 椰子慕絲, 腰果, 香蔥

.....



麻辣加拿大海參

主菜 (請選以下一款)



烤紐西蘭羊架 300克

薯蓉, 甘筍, 牛骨髓汁



阿根廷肉眼 300克

薯蓉, 烤蘆筍, 甘筍, 燒汁



烤春雞

薯蓉, 烤時蔬, 迷迭香肉汁



海南雞飯

時令蔬菜, 蘿蔔雞湯, 亞洲香料



素肉麻婆豆腐

絲苗白飯, 松茸杞子湯



泰式炒金邊粉

龍蝦

甜品 (請選以下一款)



即製班戟 或 窩夫 伴 雪糕一球

.....



水果拼盤



甲殼類



乳製品



含蛋



魚類



含麩質



清真



軟體動物



純素



含花生



招牌菜品



含大豆



可持續發展海鮮



含堅果



素食

08.2026

適用於星期一至日上午11時30分至下午5時

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。
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。

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。