

# THE TAI PAN

## 午市套餐

兩道菜菜單 每位 \$428

任選擇兩項 (頭盤 / 第二道菜 / 主菜 / 甜品)

三道菜菜單 每位 \$498

任選擇三項 (頭盤 / 第二道菜 / 主菜 / 甜品)

四道菜菜單 每位 \$558

選擇頭盤 / 第二道菜 / 主菜 / 甜品

### 頭盤

- 請選擇一款 -

#### SPANISH OCTOPUS

西班牙章魚 [G][N]

馬鈴薯、紅菊苣、  
煙燻紅甜椒及胡椒

#### SLICED BLUE FIN TUNA

★ 藍鰭吞拿魚 [ss]

壓縮西瓜、柚子、墨西哥辣椒、  
魚子醬

[另加 \$118]

#### STEAK TARTARE

★ 牛肉韃靼 [G][D]

日本蛋黃、酸豆、  
蒜蓉酸種麵包

#### BURRATA

布拉塔芝士 [V]

原種蕃茄、茄子、薄荷

### 第二道菜

- 請選擇一款 -

#### ARTICHOKE SOUP

朝鮮薊湯 [V]

朝鮮薊、意大利乳清芝士及松露餃

#### LOBSTER BISQUE

★ 龍蝦濃湯 [C][ss]

龍蝦肉、龍蒿、XO白蘭地

#### MAFALDE PASTA

燉牛面肉意大利麵

馬法爾德意大利麵、曼切高芝士

### 主菜

- 請選擇一款 -

#### ATLANTIC SEABASS

大西洋鱸魚 [ss][C]

馬賽魚湯海鮮飯、茴香沙律

#### DOVER SOLE MEUNIERE

香煎龍脷魚柳 [ss][G]

馬鈴薯蓉、菠菜苗、焦香牛油及酸豆  
[另加 \$148]

#### THE TAI PAN ROASTED CHICKEN

★ 大班燒雞

迷迭香焗薯仔、野菌、鵝肝汁

#### OP BEEF RIBS ROAST

★ 燒帶骨肉眼

招牌澳洲Ranger Valley燒牛肉  
[另加 \$138]

#### GNOCCHI GRATIN

烤焗薯仔丸子 [V]

蘑菇松露汁、意大利乳清芝士

### 甜品

- 請選擇一款 -

#### CHOCOLATE BROWNIE

★ 朱古力布朗尼 [N][V]

70% 黑朱古力忌廉醬、  
焦糖軟雪糕

#### PHILADELPHIA CHEESECAKE

費城芝士蛋糕 [N]

車厘子蜜餞、開心果軟雪糕

#### STRAWBERRIES MILLEFUILE

士多啤梨拿破崙

焦糖酥皮、吉士醬、  
韓國士多啤梨及雪葩

★招牌 [V]素食 [G]不含麩質 [D]無乳製品 [ss]可持續食材 [N]含有堅果 [C]甲殼類

如您對任何食物有過敏反應或需要其他膳食的安排，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。