

THE TAI PAN

前菜

| | | |
|----------------------------------|--------|--------------|
| 新鮮生蠔 | \$568 | / 半打 |
| Daniel Surlut Spéciale 生蠔、紅酒醋、檸檬 | \$988 | / 一打 [S][SS] |
| 法式吞拿魚薄切 | \$ 268 | [S][SS] |
| 藍鰭舌拿魚、紅洋蔥、酸豆、檸檬、細香蔥 | | |
| 生牛肉他他 | \$ 298 | [G][D][M] |
| 手切牛肉、酸豆、青蔥頭、酸黃瓜、芥末醬、蛋黃、細香蔥 | | |

頭盤

| | | |
|-------------------------------------|--------|---------------|
| 法式洋蔥湯 | \$ 168 | [D][G][M] |
| 慢煮洋蔥、牛骨清湯、格魯耶爾芝士、香脆麵包粒 | | |
| 龍蝦濃湯 | \$ 228 | [D][S][G][SS] |
| 新鮮蒔蘿、XO白蘭地、新鮮龍蝦肉 | | |
| 尼斯沙律 | \$ 258 | [S][SS][H] |
| 藍鰭吞拿魚、迷你羅馬生菜、法邊豆、溫泉蛋、橄欖、番茄、馬鈴薯、香檳醋汁 | | |
| 龍蝦沙律 | \$ 278 | [S][SS][D] |
| 緬因龍蝦、小生菜、牛油果、櫻桃蘿蔔、嫩菠菜、龍蝦醬汁 | | |
| 凍肉拼盤 | \$ 268 | [G][D][P][N] |
| 法式凍肉批、精選風乾火腿及芝士、醃菜 | | |
| 煙燻三文魚肉醬 | \$ 218 | [S][SS][D][G] |
| 煙燻三文魚、法式酸忌廉、蒔蘿、酸種麵包 | | |
| 普羅旺斯扁麵包 | \$ 288 | [G][S][D] |
| 香脆扁麵包、慢煮洋蔥、格魯耶爾芝士、卡拉瑪塔橄欖、鯷魚 | | |
| 火腿芝士通心粉 | \$ 268 | [G][P][D] |
| 貝殼粉、風乾火腿、忌廉、康堤芝士 | | |
| 法式焗田螺 | \$ 198 | [S][G][D][M] |
| 田螺、蒜蓉香草牛油 | | |

主菜

| | | |
|-----------------------------|--------|---------------|
| 海鮮濃湯 | \$ 428 | [S][SS][G][D] |
| 帶子、蝦、海鱸魚、青口、茴香、馬鈴薯、番紅花 | | |
| 香煎龍脷魚 (800G-1000G) | \$ 988 | [S][D][SS][G] |
| 牛油、酸豆、檸檬、香脆麵包粒、蕃茜 | | |
| 法國藍青口 | \$ 388 | [S][D][SS][G] |
| 白酒、乾蔥、牛油、蕃茜 | | |
| 烤鱸魚 | \$ 458 | [S][SS][D] |
| 新鮮鱸魚、法式初榨橄欖油番茄醬、馬鈴薯蓉、法邊豆、蒔蘿 | | |
| 橙酒煮鴨胸 | \$ 598 | [M] |
| 慢煮法國鴨胸、橙酒汁 | | |
| 法式烤全雞 | \$ 688 | [G][D][P][M] |
| 原隻烤雞、百里香、馬鈴薯、野菌、洋蔥、雞肝汁 | | |
| 烤羊排 | \$ 468 | |
| 澳洲羊排、番茄、茄子泥、蠶豆、砵酒汁 | | |

燒烤肉類及海鮮

| | | |
|----------------|---------|------------|
| 黑安格斯斧頭扒 1.2 KG | \$ 1488 | [D][G][M] |
| 選兩款配菜 | | |
| 黑安格斯牛柳 250G | \$ 478 | [D][G] |
| 選一款配菜 | | |
| 黑安格斯西冷 300G | \$ 518 | [D][G] |
| 選一款配菜 | | |
| 和牛封門柳 300G | \$ 408 | [D][G] |
| 選一款配菜 | | |
| 烤原隻龍蝦 | \$ 598 | [D][S][SS] |
| 選一款配菜 | | |

配菜

| | | |
|--------------|-------|---------------|
| 薯條 | \$ 78 | [M][G] |
| 香蒜、黑椒、海鹽 | | |
| 烤焗扁薯仔 | \$ 78 | [D][P][M][SY] |
| 法式酸忌廉、煙肉、細香蔥 | | |
| 忌廉菠菜 | \$ 78 | [D][M] |
| 乾蔥、忌廉、格魯耶爾芝士 | | |
| 法邊豆 | \$ 78 | [D][M][N] |
| 牛油、杏仁脆片 | | |
| 雜菜沙律 | \$ 78 | [H][V] |
| 番茄、櫻桃蘿蔔 | | |

甜品

| | | |
|------------------|--------|--------------|
| 法式蘋果撻 | \$ 108 | [D][G][M] |
| 雲呢拿雪糕 | | |
| 傳統橙酒班戟 | \$ 128 | [D][G][V][M] |
| 香橙、柑曼怡酒、雲呢拿雪糕 | | |
| 朱古力蛋糕 | \$ 108 | [D][G][M] |
| 暖心64%黑朱古力配雲呢拿鮮奶油 | | |
| 時令精選果撻 | \$ 98 | [G][D][N][M] |
| 杏仁奶油、時令水果配雲呢拿鮮奶油 | | |

精選葡萄酒

| | |
|---|----------------------|
| 香檳及氣泡酒 | 一杯 / 一瓶 |
| NV Ruinart 'R de Ruinart' Champagne, France | \$ 230 / 1228 |
| NV Veuve Cliquot Yellow Label, Champagne, France | \$ 220 / 1188 |
| NV Santa Margherita, Prosecco Extra Dry, Italy | \$ 140 / 650 |
| 白酒 | |
| 2025 Cloudy Bay Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand | \$ 170 / 800 |
| 2023 Friuli Fantinel Pinot Grigio, Borgo Tesis Grave, DOC, Italy | \$ 170 / 800 |
| 2023 Domaine Testut, Chablis, Vieilles, Vignes Blanc, Burgundy, France | \$ 150 / 728 |
| 玫瑰酒 | |
| 2024 Whispering Angel, Château d'Esclans, Cotes de Provence, France | \$ 140 / 650 |
| 紅酒 | |
| 2022 Domaine Nicolas Rossignol Bourgogne, Burgundy, France | \$ 170 / 800 |
| 2022 Château Pindefleurs, Saint-Émilion Grand Cru, Bordeaux, France | \$ 160 / 788 |
| 2021 Olga Raffault 'Les Peuilles' Cabernet Franc Blend Chinon, Loire Valley, France | \$ 150 / 728 |
| 甜酒 | |
| 2022 Carmes de Rieussec - Sauternes, Bordeaux, France | \$ 150 / 400 (375ml) |

雞尾酒

| | |
|--|--------|
| BACON OLD FASHIONED | \$ 150 |
| Bacon Fat Washed Bourbon, Bitters | |
| BOTANICAL NEGRONI | \$ 150 |
| Botanical infused Gin, Campari, Sweet Vermouth | |
| BIANCO SPRITZ | \$ 150 |
| Bianco Vermouth, Chandon Garden | |
| PASTIS | \$ 108 |
| Duval, Pastis De Marseille | |