

午市套餐

兩道菜菜單 每位 \$418

任選擇兩項 (自助凍盤吧/第二道菜/主菜/甜品)

三道菜菜單 每位 \$468

任選擇三項 (自助凍盤吧/第二道菜/主菜/甜品)

自助凍盤吧

CHEFS SELECTION OF ARTISANAL CHEESE, COLD CUTS, CURED FISH AND ANTIPASTI

廚師精選手工芝士、凍肉冷盤、醃漬魚及開胃菜

第二道菜

SLICED HAMACHI

油甘魚 [G][N]

西瓜、柚子、墨西哥辣椒、魚子醬

[另加 \$68]

DUCK SALAD

鴨肉沙律 [N]

油封鴨腿、水芹、青蔥、柚子及石榴

★ TAI PAN CRAB FRITTERS

大班蟹餅 [SS][C][N]

阿拉斯加蟹肉、西班牙紅椒醬、

杏仁雜菜苗沙律、烤青檸

ASPARAGUS SOUP

蘆筍濃湯 [V]

意大利蘆筍餃子、香草油

★ LOBSTER BISQUE

龍蝦濃湯 [C]

龍蝦粒、青檸、酸忌廉

LOBSTER CATALANA

加泰隆龍蝦沙律 [C]

龍蝦芹菜沙律、櫻桃蕃茄、酸豆、橄欖、

特羅佩亞洋蔥及檸檬

[另加 \$68]

主菜

(請選擇一款)

★ ROASTED SEABASS

香烤爐魚 [SS]

西班牙辣香腸、
番茄凍湯及甜豌豆

★ GRILLED CANADIAN

WHOLE LOBSTER 500/600 GR

烤原隻龍蝦 [C]

可選: 牛油蒜蓉或芝士

配忌廉菠菜及烤原條粟米

[另加 \$168]

GRILLED CANADIAN PORK CHOP

烤加拿大豬排

紅菊苣、紅甜椒、芥末醬

GRILLED LAMB CHOPS

烤羊架 [G]

烤朝鮮薊、煙燻茄子蓉、毛豆、
阿根廷青醬

★ THE TAI PAN

BEEF OP RIBS ROAST CARVING

大班燒帶骨肉眼 [G]

蘆筍、薯蓉、迷迭香醬

[另加 \$108]

POTATO GNOCCHI

烤焗薯仔丸子 [V]

植物肉配烤野菌及意大利乳清芝士

甜品

(請選擇一款)

NEW YORK CHEESE CAKE

紐約芝士蛋糕 [N]

莓果蜜餞、覆盆子雪葩

COCONUT MANGO MOUSSE CAKE

椰子芒果慕絲蛋糕 [N]

雲呢拿金寶、百香果雪葩

CARAMEL DELIGHT

焦糖樂園 [N]

朱古力焦糖蛋糕、焦糖雪糕