

午市套餐

(星期一至星期六)

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

兩小時無限暢飲套餐

香檳

每位 \$498

VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL BRUT

氣泡酒

每位 \$298

精選意大利葡萄酒

包括精選紅白酒、啤酒、果汁、汽水

★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。