

# THE TAI PAN

## 節日晚市套餐

四道菜菜單 每位 \$788

### 頭盤

- 請選擇一款 -

BLUE FIN TUNA

★ 藍鰭吞拿魚 [SS][G]

配西柚、墨西哥辣椒、魚子醬及時蘿

SMOKED BEEF TARTARE

牛肉韃靼

配意大利芝士、羽衣甘藍及黑松露

### 第二道菜

- 請選擇一款 -

LOBSTER BISQUE

★ 龍蝦濃湯 [C]

龍蝦餃子、帶子及茴香

EGG 65

65 度溫泉蛋 [G][V]

香滑薯蓉、大蒜、雞油菌、意式豬面頰肉及黑松露

### 主菜

- 請選擇一款 -

SEABASS MEUNIERE

香煎鱸魚 [SS][G]

香煎里昂薯仔配焗番茄及藏紅花

DOVER SOLE

香煎龍脷魚柳 [SS][C]

蜆、青口及西班牙辣腸白酒牛油汁

[另加 \$108]

TURKEY LEG

火雞腿

烤薯蓉、意式豬面頰肉及冬季蔬菜

BEEF TOURNEOS

菲力牛排

配香煎鵝肝、松露薯蓉、嫩菠菜及紅酒汁

[另加 \$108]

RAVIOLI

意大利芝士雲吞 [N][V]

合桃汁、鼠尾草及黑松露

### 甜品

- 請選擇一款 -

MONT BLANC

蒙布朗 [N]

栗子冷凍慕斯配黑加侖子蜜餞、秣酒及蛋白霜

PECAN PIE

胡桃派 [N][V]

加拿大楓糖漿、糖漬香橙、酥皮撻配雲呢拿雪糕

★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。