

# THE TAI PAN

## 父親節早午餐

每位 \$ 788

兒童每位 \$ 398 (6至12歲)

### — 頭盤 —

- 分享菜式 -

#### 生牛肉薄片 [D]

和牛臀肉、紅菊苣、辣根忌廉、康堤芝士、檸檬皮、細香蔥

#### 冷肉拼盤 [G][D]

法式風乾腸、巴約訥火腿、法式肉批、橄欖、酸青瓜

#### 尼斯沙律 [S][SS]

藍鱈吞拿魚、生菜、法邊豆、蛋、尼斯橄欖、薯仔、鯷魚、香檳醋

#### 魚子醬魔鬼蛋 [D][S][SS]

阿穆爾魚子、焗蛋、蛋黃醬、歐芹

### — 湯 —

#### 龍蝦濃湯 [D][S][SS]

龍蝦肉、鮮忌廉、蒔蘿

## 主菜

- 分享菜式 -

#### 白酒煮青口 [S][D][SS]

青口、紅蔥頭、白酒、牛油、歐芹

#### 香煎鱸魚 [S][D][SS]

香煎鱸魚、法邊豆、香檳汁

#### 烤牛肋排 [D]

烤上等牛肋排、砵酒汁

### — 配菜 —

- 分享菜式 -

#### 鴨油薯條

法式薯條、鴨油、黑椒、鹽

#### 烤蘆筍 [D][G]

烤蘆筍、牛油、麵包粒、酸豆

## 甜品

可麗露 [V][G][D] | 瑪德蓮 [V][G][D] | 鮮果撻 [V][G][D] |  
朱古力慕絲 [D] | 牛奶榛子朱古力 [V][G][D][N] | 馬卡龍 [V][G][D][N] |  
歌劇院蛋糕 [V][G][D][N] | 鮮果沙律 [V]

包括咖啡或茶

## 120分鐘無限暢飲套餐

### 香檳

每位 \$ 388

香檳

### 氣泡酒

每位 \$ 198

意大利葡萄汽酒

包括精選紅白酒、啤酒、果汁

★ 招牌 [V] 素食 [G] 含有麩質 [S] 海鮮 [D] 含有乳製品 [N] 含有堅果 [SS] 可持續  
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。