

THE TAI PAN

節日午市套餐

兩道菜菜單 每位 \$428

任選擇兩項 (頭盤 / 主菜 / 甜品)

三道菜菜單 每位 \$498

任選擇三項 (頭盤 / 第二道菜 / 主菜 / 甜品)

頭盤

- 請選擇一款 -

JUMBO PRAWNS

珍寶大蝦 [SS][C][G]

烤珍寶大蝦配蘋果、牛油果、菊苣及巴馬臣芝士

SMOKED NORWEGIAN SALMON

煙挪威三文魚 [SS][G]

酸忌廉、醃洋蔥、酸豆、蒔蘿及檸檬皮

EGG 65

65 度溫泉蛋 [V][G]

香滑薯蓉配大蒜、雞油菌及黑松露

FOIE GRAS TERRINE

鵝肝凍批 [SS]

無花果果醬、布莉歐多士

[另加 \$68]

LOBSTER BISQUE

龍蝦濃湯 [C][SS]

龍蝦餃子、帶子及茴香

主菜

- 請選擇一款 -

SEABASS MEUNIERE

鱸魚柳 [SS][G]

配香煎里昂薯仔、焗番茄及藏紅花

DOVER SOLE

香煎龍脷魚 [SS][G][C]

配蜆、青口及西班牙辣腸白酒牛油汁

[另加 \$108]

TURKEY LEG

火雞腿 [G]

配薯蓉、意式豬面頰肉及冬季蔬菜

★ OP BEEF RIBS ROAST

燒帶骨肉眼

招牌澳洲 Ranger Valley 燒牛肉

[另加 \$108]

RAVIOLE

意大利雲吞 [V][N]

配合桃汁、鼠尾草及黑松露

甜品

- 請選擇一款 -

MONT BLANC

蒙布朗 [N]

栗子雪葩配黑加侖子果醬、冰酒及蛋白霜

PECAN PIE

合桃批 [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。