

# THE TAI PAN

## 節日燒烤早午餐

成人每位 \$698 兒童每位 \$398 (5至11歲)

### 頭盤 [可隨意追加]

#### 時令生蠔

紅酒醋、鮮檸檬

#### ★大班沙律

加拿大龍蝦、菊苣、蘋果、蒔蘿、牛油果、帕馬森芝士

#### 熟食冷肉拼盤

法式鹹派、歐陸凍肉芝士、醃菜

### 配菜 [可隨意追加]

#### 香煎鵝肝配南瓜及紅洋蔥

#### 意大利餃子配核桃、鼠尾草及黑松露 [N] [V]

#### 龍蝦濃湯 [SS] [C]

XO白蘭地

### 主菜 [供全桌享用 可隨意追加]

#### GRILLED PRAWNS, CLAM, MUSSEL & CHORIZO BEURRE BLANC [C][SS]

香煎大蝦、蜆、青口配西班牙辣腸白酒牛油汁

#### SALMON WELLINGTON [SS]

#### 威靈頓三文魚

藏紅花汁及三文魚子醬

#### TAI PAN ROASTED CHICKEN & POTATOES

#### ★大班烤雞配薯仔

迷迭香風乾豬面頰肉、烤薯仔、野生蘑菇

#### ROASTED PORK LOIN

#### 烤豬柳

芥末籽汁及抱子甘藍

#### TAI PAN SIGNATURE OP RIBS

#### ★大班燒帶骨肉眼

約克郡布丁、薯蓉

### 甜品

(請選擇一款)

#### MONT BLANC

#### 蒙布朗 [N]

栗子雪葩配黑加侖果醬、冚酒及蛋白霜

#### 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

包括咖啡或茶

### 兩小時無限暢飲套餐

#### 香檳

每位 \$ 388

VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL BRUT

#### 氣泡酒

每位 \$ 198

精選意大利葡萄汽酒

★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。