THE TAI PAN

午市套餐

兩道菜菜單 每位\$408

任選擇兩項(頭盤/第二道菜/主菜/甜品)

三道菜菜單 每位 \$468

任選擇三項(頭盤/第二道菜/主菜/甜品)

頭盤

- 請選擇一款 -

SPANISH OCTOPUS 西班牙章魚 [G][N]

馬鈴薯、紅菊苣、煙燻紅甜椒及胡椒

SLICED BLUE FIN TUNA

★ 藍鰭吞拿魚 [ss]

壓縮西瓜、柚子、墨西哥辣椒、 魚子醬

[另加 \$118]

STEAK TARTARE

★ 牛肉韃靼 [G][D] 日本蛋黃、酸豆、 蒜蓉酸種麵包 BURRATA

布拉塔芝士 [v]

原種蕃茄、茄子、薄荷

第二道菜

- 請選擇一款 -

LOBSTER BISQUE

龍蝦肉、龍蒿、XO白蘭地

★ 龍蝦濃湯 [c][ss]

MAFALDE PASTA

燉牛面肉意大利麵

馬法爾德意大利麵、曼切高芝士

朝鮮薊湯 [v]

朝鮮薊、意大利乳清芝士及松露餃

ARTICHOKE SOUP

主菜

- 請選擇一款 -

ATLANTIC SEABASS

大西洋鱸魚 [ss][c]

馬賽魚湯海鮮飯、茴香沙律

DOVER SOLE MEUNIERE

香煎龍脷魚柳 [ss][G]

馬鈴薯蓉、菠菜苗、焦香牛油及酸豆 [另加 \$148] THE TAI PAN ROASTED CHICKEN

★ 大班燒雞

迷迭香焗薯仔、野菌、鵝肝汁

OP BEEF RIBS ROAST

★ 燒帶骨肉眼

招牌澳洲Ranger Valley燒牛肉 [另加 \$138] **GNOCCHI GRATIN**

烤焗薯仔丸子 [v]

蘑菇松露汁、意大利乳清芝士

甜品

- 請選擇一款 -

CHOCOLATE BROWNIE

★ 朱古力布朗尼 [N][V]

70% 黑朱古力忌廉醬、 焦糖軟雪糕 PHILADELPHIA CHEESECAKE 費城芝士蛋糕 [N]

車厘子蜜餞、開心果軟雪糕

STRAWBERRIES MILLEFUILLE 士多啤梨拿破崙

> 焦糖酥皮、吉士醬、 韓國士多啤梨及雪葩

★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。