

晚市套餐

三道菜菜單 每位\$528 (頭盤/第二道菜+主菜+甜品)

四道菜菜單 每位\$638 (頭盤+第二道菜+主菜+甜品)

頭盤

(請選擇一款)

★ SMOKED BEEF TARTARE

牛肉韃靼

水牛芝士、羽衣甘藍和黑松露

BURRATA

布拉塔芝士 [V]

原種蕃茄和朝鮮薊沙律

★ SEARED SCALLOP

香煎帶子 [C]

西班牙辣香腸、
番茄凍湯及甜豌豆

SPANISH OCTOPUS

西班牙章魚

馬鈴薯、紅菊苣及煙燻紅甜椒

第二道菜

(請選擇一款)

LOBSTER BISQUE

★ 龍蝦濃湯 [C]

龍蝦肉、青檸、酸忌廉

RICOTTA RAVIOLI

意大利芝士雲吞 [V]

蘆筍、鼠尾草及黑松露

主菜

(請選擇一款)

BAKED SEABASS

香烤爐魚 [SS] [C]

馬賽魚湯、馬鈴薯及紅甜椒

★ DOVER SOLE MEUNIERE

香煎龍脷魚柳

馬鈴薯蓉、菠菜苗、焦香牛油及酸豆

[另加 \$108]

GRILLED LAMB CHOPS

烤羊架 [G]

烤朝鮮薊、煙燻茄子蓉、阿根廷青醬

SURF & TURF

海陸雙拼 [C]

和牛西冷拼大蝦、
松露薯蓉、菠菜配佩里戈爾醬

[另加 \$108]

POTATO GNOCCHI

烤焗薯仔丸子 [V]

植物肉配烤野菌及意大利乳清芝士

甜品

(請選擇一款)

NEW YORK CHEESE CAKE

紐約芝士蛋糕 [V]

莓果蜜餞、覆盆子雪葩

CARAMEL DELIGHT

焦糖樂園 [N]

朱古力焦糖蛋糕、焦糖雪糕

兩小時無限暢飲套餐

香檳

每位\$ 498

VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL BRUT

氣泡酒

每位\$ 298

精選意大利葡萄汽酒

包括精選紅白酒、啤酒、果汁、汽水

★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。