

週末親子早午餐

每位 \$698

兒童每位 \$398 (5至11歲)

— 頭盤 —

冰鎮海鮮

生蠔、蟹腳、蝦、海螺、小龍蝦、帶子

時令菜式

火灸吞拿魚、煙三文魚、煙燻鱈魚

熟食冷肉盤

精選冷盤及歐陸芝士

湯品及沙律

配是日精選麵包

— 兒童精選 —

是日薄餅、炸雞、迷你芝士漢堡、芝士通心粉、薯條

— 熱盤 —

★大班OP牛肋骨

是日精選意粉

蒸青口

精選烤肉及烤海鮮

印尼滋味

印尼加多加多、雜錦沙嗲、巴東牛肉、烤魷魚、巴厘鴨參巴醬、印尼雞湯、印尼式海鱸魚

— 餐酒體驗 —

Batavia Mary – Pandan Highball

主 菜

(請 選 擇 一 款)

BAKED SEABASS

香烤爐魚 [G][SS]

地中海式、茴香沙律、茴香甘草酒

★ DOVER SOLE MEUNIERE

香煎龍脷魚柳 [N][G][SS]

法邊豆、烤杏仁、焦香牛油

[另加 \$108]

★ GRILLED BABY CHICKEN

燒春雞 [G]

薑炒椰菜、焗薯

GRILLED LAMB CHOPS

烤羊架 [G]

豌豆泥、原種甘荀、干蔥、

檸檬、薄荷酸奶

GRILLED ANGUS STRIPLOIN

烤安格斯牛排 [G]

焗香蒜、蘆筍及蕃茄

[另加 \$108]

GNOCCHI

馬鈴薯糰 [V]

茄子及布拉塔芝士

甜 品

各式蛋糕及糕點

精選雪糕及雪葩

包括咖啡或茶

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

精選意大利葡萄汽水

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。