

晚市套餐

三道菜菜單 (頭盤或第二道菜+主菜+甜品) 每位 \$888

四道菜菜單 (頭盤+第二道菜+主菜+甜品) 每位 \$988

頭盤及湯

WAGYU STEAK TARTARE [G]

和牛他他 [G]

巴馬臣芝士薄片

TAI PAN CRAB CAKE

★ 大班蟹餅 [C][N]

西班牙紅椒醬、杏仁沙律、烤青檸

SCALLOPS GRATIN

★ 焗扇貝 [C]

松露芝士汁、大蔥、風乾豬面頰肉、
康提芝士

第二道菜

FRENCH ONION SOUP

★ 法式洋蔥湯

格魯耶爾芝士、百里香、酥皮

LOBSTER BISQUE

★ 龍蝦濃湯 [C]

龍蝦肉、龍蒿草、陳釀白蘭地

CRAB LINGUINE

蟹肉扁意粉 [C][SS]

墨魚汁扁麵、白酒汁、軟殼蟹、蜆

主菜

精選牛扒

特選澳洲昆士蘭Rangers Valley M5

[SUPPLEMENT 另加 \$80]

西冷 STRIPLOIN [D]

肉眼 RIB EYE [D]

牛柳 TENDERLOIN [D]

炭火燒烤

挪威三文魚扒 ATLANTIC SUSTAINABLE SALMON FILLET [SS]

★ 龍脷魚柳 DOVER SOLE MEUNIÈRE [SS] [G] [D]

澳洲羊扒(三骨) AUSTRALIAN LAMB CHOP (3 BONES) [G] [D]

粟飼春雞 CORN-FED SPRING CHICKEN [G] [D]

加拿大豬肉斧頭扒 CANADIAN PORK TOMAHAWK [G] [D]

配菜

黑松露芝士通心粉 [V] /

帕瑪森芝士薯條 [V][G] / 炒法邊豆 [V][N][G] /

蒜蓉菠菜 [V][G][D] / 薯蓉 [V][G] / 烤青蘆筍 [V][G]

醬汁

波爾多醬汁 / 阿根廷青醬 [V] [G] /

黑松露蘑菇汁 / 迷迭香醬汁 /

刁草奶油醬 [V] / 法式蛋黃醬 [V]

升級選項

煎鵝肝 SEARED FOIE GRAS [另加 \$120]

美利魚子醬 [10G] MURRAY CAVIAR [另加 \$200]

烤大蝦 GRILLED GIANT PRAWN [另加 \$160]

烤半隻波士頓龍蝦 GRILLED HALF BOSTON LOBSTER [另加 \$260]

甜品

朱古力布朗尼 CHOCOLATE BROWNIES [N][V]

70% 黑朱古力奶油、意式香草雪糕

紐約芝士蛋糕 NEW YORK CHEESE CAKE [V]

莓果蜜餞、覆盆子雪葩