

前菜

美利魚子醬 (配小圓餅、薄脆餅乾及酸奶油) ★	
美利阿穆爾魚子醬30克	680
鱈龍魚子醬30克	880
精選時令生蠔 (半打/ 一打) [G][C]	380/720
木犀草醬、檸檬、辣椒仔	
鵝肝醬	280
烤法式麵包、無花果醬、天然海鹽	
和牛韃靼 ★	320
巴馬臣芝士薯條	
西班牙黑毛豬風乾火腿 [G]	260
布拉塔芝士、原種蕃茄、艾斯塔雷特辣椒	
羅馬生菜沙律 [G]	180
羽衣甘藍、意大利乳清芝士、慢煮雞蛋、黑松露醬	
大班凱撒沙律 ★	290
烤半隻波士頓龍蝦、羅馬生菜、菊苣、煙肉、巴馬臣芝士、水瓜柳、鯉魚	
香烤牛骨髓	290
歐芹、乾蔥、水瓜柳、意大利青醬	
大班蟹餅 [C][N][SS]	280
阿拉斯加蟹肉、西班牙紅椒醬、杏仁沙律、燒青檸	
芝士焗帶子 [C]	320
松露芝士汁、大蒜、風乾豬面頰肉、康提芝士	

湯及意粉

法式洋蔥湯	240
格魯耶爾芝士、百里香、酥皮	
龍蝦濃湯 [C] ★	210
龍蝦肉、龍蒿草、陳釀白蘭地	
蟹肉意大利麵 [C][SS]	390
墨魚汁扁意粉、軟殼蟹、蜆、白酒	
黑松露蘑菇長管意粉 [V]	260
黑松露蘑菇醬、意大利乳清芝士	

炭火燒烤

精選牛扒

特選澳洲昆士蘭 Rangers Valley M5 和牛

戰斧牛扒 1.2公斤	1880
西冷扒 320克	680
牛柳 250克	620
肉眼 350克	780

環球產地牛扒

美國 USDA PRIME 西冷 320克	560
美國 USDA PRIME 肉眼 350克	620
韓國韓牛西冷 250克	700
日本鹿兒島和牛西冷 180克	740
意大利佛羅倫斯21日熟成T骨牛排 1.2公斤	1680
西班牙21日熟成肉眼牛扒 1公斤	1580

海鮮

挪威三文魚扒 280克 [SS]	390
香煎龍脷魚柳 500克 ★	520
安達曼鱸魚柳 280克 [SS]	390
波士頓龍蝦一隻 500克 [C][SS]	680

其他肉類

澳洲羊扒	480
粟飼春雞	390
加拿大戰斧豬扒	480

附加選配

煎鵝肝 [G]	200
烤波士頓龍蝦 (半隻) [C][SS]	280
烤大蝦 [C][SS]	180
美利魚子醬 10克	220

配菜	80
松露芝士通心粉 [M] / 蒜香帕瑪森芝士薯條 [M][G] / 炒法邊豆及杏仁 [M][N][G] / 蒜香炒菠菜 [M][G][D] / 牛油炒蘑菇 / 西班牙辣椒 [M][G][D] / 馬鈴薯蓉配肉豆蔻牛油 [M][N] / 烤蘆筍 [M][G]	

醬汁	
波爾多紅酒汁 / 阿根廷青醬 [M][G] / 松露蘑菇汁 / 青胡椒汁 / 迷迭香醬 / 蒜蓉奶油醬 [M][G] / 蛋黃醬 [M][G]	
所有主菜均配有自選醬汁	

甜品

朱古力布朗尼 [N]	160
70% 黑朱古力醬、香草意大利冰淇淋	
肉桂蘋果撻	150
肉桂冰淇淋、焦糖醬	
法式千層酥 [N]	150
草莓果醬、奶油、杏仁、焦糖酥皮、覆盆子雪葩	
意式咖啡提拉米蘇 [N]	160
榛子甜酒馬斯卡彭奶油、香脆榛子粒	
紐約芝士蛋糕	150
漿果蜜餞、覆盆子雪葩	
意大利冰淇淋或雪芭	一球 38
請向我們的服務員查詢每日供應味道	