

冷 盤

時令生蠔 (半打/ 一打) [G] [D] 360/680
紅酒醋、鮮檸檬、辣椒仔

★油甘魚 [G] [D] 240
西瓜、柚子、墨西哥辣椒、魚子醬

★和牛他他 290
牛骨髓、羽衣甘藍、鵝鶉蛋、蒜蓉酸種麵包

原種蕃茄沙律 [V] 220
布拉塔芝士、羅勒、橄欖、埃斯佩萊特胡椒

羅馬生菜沙律 [V] [N] 180
蠶豆、溫泉蛋、牛油果、南瓜籽、葵花籽、檸檬油醋

熱 盤

★香煎北海道帶子 [SS] [C] [N] 260
西班牙辣香腸、西班牙番茄凍湯和甜豌豆

鴨肉沙律 [N] 240
油封鴨腿、水芹、青蔥、柚子、石榴和松子

西班牙章魚 [G] 280
馬鈴薯、紅菊苣、煙燻紅甜椒及胡椒

湯

是日精選時令蔬菜湯 [V] 190

★龍蝦濃湯 [C] 220
龍蝦肉、龍蒿、XO 白蘭地

分享菜式

★戰斧牛排 1.2 KG 1580
烤昆士蘭山谷農場安格斯戰斧牛排、蔬菜和薯仔、松露肉汁

烤羊架 [G] 820
蘑菇、迷迭香薯仔、紅酒汁

雜錦燒烤海鮮拼盤 [G] [C] [SS] 1280
原隻龍蝦、鱸魚、帶子、墨魚、青口、大蝦及時令蔬菜

★ 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

海 鮮

★慢煎比目魚 [G] 520
法國豆、杏仁、焦香奶油及酸豆

犬牙魚 [C] 460
馬賽魚湯

火焰大蝦 [C] [N] 480
迷你羅馬生菜沙律、烤紅椒堅果醬、橄欖及蕃茄莎莎

★白酒燴青口 390
招牌白酒煮青口配薯條

肉 類

澳洲安格斯牛柳或和牛西冷 [G] 460/520
烤大蒜、烤薯仔及迷迭香醬

燒春雞 380
帕德隆辣椒、蒜香薯仔

烤羊排 [G] 420
煙燻茄子、烤青蔥及蠶豆

烤焗薯仔丸子 [V] 260
蘑菇松露汁、意大利乳清芝士

配 菜

帕德隆辣椒 [V] 78 烤羅馬生菜 78
烤紅椒堅果醬及杏仁 帕爾馬芝士片及西西里香草油醋醬

薯蓉 [V] 78 烤蘆筍 [G] 78
牛油及豆蔻 牛油及意大利乳清芝士

薯條 78
香蒜及巴馬臣芝士

★香炒椰菜 78
薑粒、大蒜及煙肉

甜 品

朱古力布朗尼 [V] [N] 160 椰子芒果慕絲蛋糕 [N] 150 雪糕或雪葩 (一球) 38
70% 黑朱古力忌廉醬、雲呢拿軟雪糕 雲呢拿金寶、百香果雪葩 請向服務員查詢是日精選口味

★紐約芝士蛋糕 [V] 150 焦糖樂園 [N] 150
莓果蜜餞、覆盆子雪葩 朱古力焦糖蛋糕、焦糖雪糕

薄 餅

美 利 320
魚子醬 10克、莫札瑞拉芝士、蟹肉、椰菜花慕斯、檸檬、菠菜苗

瑪格麗特 190
聖馬扎諾番茄、水牛芝士、巴馬臣芝士、羅勒、新鮮櫻桃番茄

紅魔鬼 230
聖馬扎諾番茄、莫札瑞拉芝士、香辣莎樂美腸、意大利辣腸、水欖、羅勒

北京烤鴨薄餅 260
海鮮醬、法式酸奶油、韭菜、洋蔥、辣椒

帕爾馬 270
聖馬扎諾番茄、莫札瑞拉芝士、布拉塔芝士、帕爾馬火腿、帕馬森芝士、羅勒、黑松露

卡布里喬莎 230
聖馬扎諾番茄、莫札瑞拉芝士、火腿、洋蔥、蘑菇、水欖

諾爾恰 230
莫札瑞拉芝士、馬斯卡彭芝士、意大利香腸、蘑菇、黑松露

拿波里 240
莫札瑞拉芝士、芥藍菜、意大利香腸、乾番茄、帕馬森芝士

五重芝士 240
聖馬扎諾番茄、戈爾貢佐拉、帕馬森芝士普羅沃拉、布里芝士

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。