

冷 盤

時令生蠔 (半打/ 一打) [G] [D] 紅酒醋、鮮檸檬、辣椒仔	360/680
★油甘魚 [G] [D] 西瓜、西柚、墨西哥辣椒、魚子醬	240
★和牛他他 牛骨髓、羽衣甘藍、鵝鶉蛋、蒜蓉酸種麵包	290
原種蕃茄沙律 [V] 布拉塔芝士、洋蔥、薄荷	220
羅馬生菜沙律 [V] [N] 蠶豆、溫泉蛋、牛油果、南瓜籽、葵花籽、檸檬油醋	180

熱 盤

★香煎北海道帶子 [C] [G] 西班牙辣香腸、西班牙番茄凍湯和甜豌豆	260
鴨肉沙律 [N] 油封鴨腿、水芹、青蔥、柚子、石榴和松子	240
西班牙章魚 [G] [N] 馬鈴薯、紅菊苣、煙燻紅甜椒及胡椒	280

湯

是日精選時令蔬菜湯 [V]	190
★龍蝦濃湯 [C] 龍蝦肉、龍蒿、XO 白蘭地	220

分享菜式

★戰斧牛排 1.2 KG 烤昆士蘭山谷農場安格斯戰斧牛排、蔬菜和薯仔、松露肉汁	1580
烤羊架 [G] 蘑菇、迷迭香薯仔、紅酒汁	820
雜錦燒烤海鮮拼盤 [G] [C] [SS] 原隻龍蝦、鱸魚、帶子、墨魚、青口、大蝦及時令蔬菜	1280

★ 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] 法國豆、杏仁、焦香奶油及酸豆	520
犬牙魚 [C] [N] 馬賽魚湯	460
★火焰大蝦 [C] [N] 迷你羅馬生菜沙律、烤紅椒堅果醬、橄欖及蕃茄莎莎	480
★白酒燴青口 招牌白酒煮青口配薯條	390

肉 類

澳洲安格斯牛柳或和牛西冷 [G] 烤大蒜、烤薯仔及迷迭香醬	460/520
燒春雞 帕德隆辣椒、蒜香薯仔	380
烤羊排 [G] 煙燻茄子、烤青蔥及蠶豆	420
烤焗薯仔丸子 [V] 蘑菇松露汁、意大利乳清芝士	260

配 菜

帕德隆辣椒 [V] [N] 烤紅椒堅果醬及杏仁	78	烤羅馬生菜 [V] 帕爾馬芝士片及西西里香草油醋醬	78
薯蓉 [V] 牛油及豆蔻	78	烤蘆筍 [G] 牛油及意大利乳清芝士	78
薯條 香蒜及巴馬臣芝士	78		
★香炒椰菜 薑粒、大蒜及煙肉	78		

甜 品

朱古力布朗尼 [V] [N] 70% 黑朱古力忌廉醬、雲呢拿軟雪糕	160	椰子芒果慕絲蛋糕 [N] 雲呢拿金寶、百香果雪葩	150	雪糕或雪葩 (一球) 請向服務員查詢是日精選口味	38
★紐約芝士蛋糕 [V] 莓果蜜餞、覆盆子雪葩	150	焦糖樂園 [N] 朱古力焦糖蛋糕、焦糖雪糕	150		

每晚精選

星期一
生蠔 & 香檳
新鮮生蠔 (一打)、美利魚子醬 10克及
一瓶精選香檳 Veuve Clicquot Yellow Label, France
888

星期二
戰斧牛排 & 葡萄酒
1.2公斤安格斯戰斧牛排配烤蔬菜及一瓶精選紅酒
1088

星期三
青口盛宴
無限嫩青口及薯條
可選醬汁: 蕃茄辣椒 | 香蔥白酒 | 忌廉冬蔭功
每位388

星期四
牛扒薯條
無限供應澳洲安格斯牛扒配薯條及招牌醬汁
每位 488

星期五
烤肉盛宴
無限供應烤澳洲安格斯牛扒、羊架、豬排、燒春雞及香腸配薯條和沙律
每位 688

星期六及日
海陸雙拼
烤澳洲安格斯西冷牛排配烤波士頓龍蝦(半隻)
498

兩小時無限暢飲
香檳 每位498
Veuve Clicquot Yellow Label Brut NV
意大利氣泡酒 每位298
包括精選紅白酒、啤酒、果汁、汽水

需整桌一同享用

以上菜單不適用於任何折扣優惠

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。