

午市套餐

兩道菜菜單 每位 \$468 (前菜或湯+主菜)

三道菜菜單 每位 \$498 (前菜或湯+主菜+甜品)

頭盤及湯

TAIPAN CRAB CAKE

★ 大班蟹餅 [C][N]

西班牙紅椒醬、杏仁沙律、

GREEN BABY GEM SALAD

羅馬生菜沙律 [V][G]

羽衣甘藍、菠菜、意大利青瓜、

ANGUS BEEF CARPACCIO

★ 生安格斯牛肉薄片

醃蘑菇、火箭菜、帕馬森芝士、

SCALLOPS GRATIN

★ 焗扇貝 [C]

松露芝士汁、大蔥、風乾豬面頰肉

(另加 \$68)

LOBSTER BISQUE

★ 龍蝦濃湯 [C]

龍蝦粒、青檸、酸忌廉

HEIRLOOM CARROT SOUP

原種甘筍湯 [V][N]

檸檬乳清乾酪芝士餃子、

主菜

GRILLED SPRING CHICKEN

燒春雞 [G]

洋蔥馬鈴薯、阿根廷青醬

HERBS CRUSTED LAMB LOIN

香草脆面羊柳

烤茴香、青豆、火蔥、波爾多醬汁

THE TAI PAN BEEF ROAST CARVING

★ 大班精選烤牛肉 [G]

松露薯蓉、烤蘆筍、燒汁(另加 \$108)

ROASTED NORWEGIAN SALMON

烤挪威三文魚 [SS][G]

甜粟燴意米、小棠菜、香檳忌廉汁

ROASTED DOVER SOLE

★ 烤龍脷魚柳 [G]

炒四季豆、法式橄欖番茄檸檬蒜汁 (另加 \$108)

PAPPARDELLE

寬條意粉 [V]

燴植物牛肉、蘑菇、黑松露

甜品

CHOCOLATE BROWNIES

朱古力布朗尼 [N][V]

70% 黑朱古力奶油、意式香草雪糕

NEW YORK CHEESE CAKE

紐約芝士蛋糕 [V]

莓果蜜餞、覆盆子雪