

午市套餐

兩道菜菜單 每位 \$ 418 (前菜或湯+主菜)

三道菜菜單 每位 \$ 468 (前菜或湯+主菜+甜品)

頭盤及湯

(請選擇一款)

★ TAIPAN CRAB CAKE

大班蟹餅 [C][N][M]
西班牙紅椒醬、杏仁沙律、
烤青檸

GREEN BABY GEM SALAD

羅馬生菜沙律 [V][G]
羽衣甘藍、意大利乳清芝士、
慢煮雞蛋、黑松露醬

★ WAGYU BEEF TARTARE

手切牛肉鞑靼
巴馬臣芝士、羽衣甘藍、甜椒粉、
麵包粒

★ SCALLOPS GRATIN

焗扇貝 [C]
松露芝士汁、大蔥、風乾豬面頰肉、
康提芝士
(另加 \$68)

★ LOBSTER BISQUE

龍蝦濃湯 [C]
龍蝦肉、龍蒿草、陳釀白蘭地

主菜

(請選擇一款)

均配一款醬汁及配菜

GRILLED SPRING CHICKEN

燒春雞 [G][D]

AUSTRALIAN LAMB CHOP (2 BONES)

澳洲羊扒(兩骨) [G][D]

GRILLED BOSTON LOBSTER

烤波士頓龍蝦
[另加 \$128]

ROASTED NORWEGIAN SALMON

烤挪威三文魚 [SS][G]

★ THE TAI PAN BEEF ROAST CARVING

大班精選烤牛肉
[另加 \$108]

RANGER VALLEY M5 WAGYU BEEF STRIPLOIN

PAPPARDELLE
寬條意粉 [V]
燴植物牛肉、蘑菇、黑松露

特選澳洲昆士蘭M5和牛
[另加 \$188]

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] /
松露蘑菇汁/青胡椒汁/迷迭香醬/
濃香蒔蘿醬 [V] / 伯納西醬 [V]

甜品

(請選擇一款)

CHOCOLATE BROWNIES

朱古力布朗尼 [N][V]
70% 黑朱古力奶油、意式雲呢拿雪糕

NEW YORK CHEESE CAKE

紐約芝士蛋糕 [V]
莓果蜜餞、覆盆子雪葩