

晚市套餐

三道菜菜單 每位\$688 (頭盤/第二道菜+主菜/甜品)

四道菜菜單 每位\$888 (頭盤+第二道菜+主菜+甜品)

頭盤

(請選擇一款)

SMOKED BEEF TARTARE

牛肉韃靼 [G]

莫札瑞拉芝士、羽衣甘藍、黑松露

BURRATA

布拉塔芝士 [V]

羽衣甘藍、羅馬生菜、
黑松露、南瓜

★ SEARED SCALLOP

香煎扇貝 [C]

雞油菌菇、椰菜花、風乾豬面頰肉、
黑松露

第二道菜

(請選擇一款)

★ LOBSTER BISQUE

龍蝦濃湯 [C]

龍蝦肉、青檸、酸忌廉

RICOTTA RAVIOLI

意大利芝士雲吞 [V]

蕃茄醬、牛油、鼠尾草及義大利乳清乾酪

主菜

(請選擇一款)

BAKED SEABASS

香烤鱸魚 [G][SS]

地中海式茴香沙律、茴香甘草酒

★ DOVER SOLE MEUNIERE

香煎龍脷魚柳 [N][G][SS]

法邊豆、杏仁、牛油

[另加 \$108]

GRILLED LAMB CHOPS

烤羊架 [G]

青豌豆泥、紅蘿蔔、青蔥、檸檬、薄荷

BEEF TOURNEOS

菲力牛排 [G]

煎鵝肝、黑松露馬鈴薯蓉、菠菜、蘑菇牛肉汁

[另加 \$108]

GNOCCHI WITH WILD MUSHROOM

蘑菇薯糰 [G]

黑松露康提芝士

甜品

(請選擇一款)

COCONUT MANGO MOUSSE CAKE

椰子芒果慕絲蛋糕

雲呢拿金寶、熱情果雪葩

CARAMEL DELIGHT

焦糖樂園

朱古力焦糖蛋糕、焦糖雪糕