

THE TAI PAN

晚市套餐

每位 \$798

兩位用 \$1498

每人另加 \$288 享用侍酒師精選葡萄酒三杯

頭盤

(分享菜式)

WAGYU BEEF TARTARE

和牛韃靼 [G]

巴馬臣芝士、羽衣甘藍、甜椒粉、
乾麵包

TAI PAN CRAB CAKE

★ 大班蟹餅 [C][N]

西班牙紅椒醬、杏仁沙律、燒青檸

SCALLOPS GRATIN

★ 焗扇貝 [C]

松露芝士汁、大蒜、風乾豬面頰肉、
康提芝士

第二道菜

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

炭火燒烤

美國頂級西冷 USDA PRIME BEEF STRIPLOIN

美國頂級肉眼 USDA PRIME BEEF RIBEYE

加拿大豬肉斧頭扒 CANADIAN PORK TOMAHAWK

香煎龍脷柳 DOVER SOLE MEUNIERE

安達曼鱸魚柳 ANDAMAN SEABASS

原隻波士頓龍蝦 GRILLED WHOLE BOSTON LOBSTER

[另加 \$108]

特選澳洲昆士蘭 M5 和牛牛柳 RANGER VALLEY M5 WAGYU BEEF TENDERLOIN

[另加 \$108]

特選澳洲昆士蘭 M5 和牛斧頭扒 RANGER VALLEY M5 WAGYU BEEF TOMAHAWK

[另加 \$888]

配菜

黑松露芝士通心粉 [V] /

帕瑪森芝士薯條 [V][G] / 炒四季豆和杏仁 [V][N][G] /

蒜香菠菜 [V][G][D] / 薯蓉 [V][G] / 烤蘆筍 [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)

朱古力布朗尼 CHOCOLATE BROWNIES [N][V]

70% 黑朱古力奶油、雲呢拿意大利軟雪糕

紐約芝士蛋糕 NEW YORK CHEESE CAKE [V]

莓果蜜餞、覆盆子雪葩

★ 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
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。