

午市套餐

兩道菜菜單 每位 \$418

任選擇兩個 (自助凍盤吧/第二道菜/主菜/甜品)

三道菜菜單 每位 \$468

任選擇三個 (自助凍盤吧/第二道菜/主菜/甜品)

開胃菜

CHEFS SELECTION OF ARTISANAL CHEESE, COLD CUTS, CURED FISH AND ANTIPASTI

廚師精選手工芝士、冷盤、醃漬魚及開胃菜

第二道菜

★ SEARED SCALLOP

香煎扇貝 [C]

椰菜花、風乾豬面頰肉、
雞油菌菇、黑松露

[另加 \$68]

SMOKED CURED BEEF

煙燻風乾牛肉 [N]

紅菊苣、榛子、瑞可塔芝士

★ LOBSTER BISQUE [C]

龍蝦濃湯 [C]

龍蝦粒、青檸、酸忌廉

WILD MUSHROOM

CAPPUCCINO

蘑菇濃湯 [V]

牛肝菌及蘑菇餃子

主菜

(請選擇一款)

★ BAKED SEABASS

香烤爐魚 [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、焦香牛油

[另加 \$108]

GRILLED BABY CHICKEN

燒春雞 [G]

薑燴椰菜及煎焗馬鈴薯

GRILLED LAMB CHOPS

烤羊架 [G]

青豌豆泥、甘筍、乾蔥、檸檬、薄荷

★ THE TAI PAN

ROAST BEEF CARVING

大班精選燒有骨肉眼 [G][D]

蘆筍、薯蓉、迷迭香醬

[另加 \$108]

GNOCCHI

馬鈴薯糰 [V]

原種蕃茄醬、茄子及布拉塔芝士

甜品

(請選擇一款)

CHOCOLATE BROWNIE [N][V]

朱古力布朗尼 [N][V]

70% 黑朱古力奶油、意式雲呢拿雪糕

COCONUT MANGO MOUSSE CAKE

椰子芒果慕絲蛋糕

雲呢拿金寶、百香果雪葩

CARAMEL DELIGHT

焦糖樂園

朱古力焦糖蛋糕、焦糖雪糕

★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。