

THE TAI PAN

週末親子早午餐

每位 \$798

兒童每位 \$498 (5至11歲)

— 頭盤 —

冰鎮海鮮

生蠔、蟹腳、蝦、海螺、小龍蝦、帶子

時令菜式

火灸吞拿魚、煙三文魚、煙燻鱈魚

熟食冷肉盤

精選冷盤及歐陸芝士

湯品及沙律

配是日精選麵包

— 兒童精選 —

是日薄餅、炸雞、迷你芝士漢堡、芝士通心粉、薯條

— 熱盤 —

★ 大班OP牛肋骨及精選燒烤

是日精選意粉

炒青口

烤肉及精選烤海鮮

主菜

(請選擇一款)

均配一款醬汁及配菜

肉類

SPRING BABY CHICKEN

燒春雞 [G][D]

AUSTRALIAN LAMB CHOP

澳洲羊扒 [G][D]

USDA PRIME BEEF STRIPLOIN

美國頂級西冷

RANGER VALLEY M5 WAGYU BEEF STRIPLOIN

特選澳洲昆士蘭M5和牛

[另加 \$188]

海鮮

NORWEGIAN SALMON

烤挪威三文魚 [SS][G]

BOSTON LOBSTER

波士頓龍蝦

[另加 \$168]

ANDAMAN SEABASS

安達曼鱸魚柳

PAPPADELLE

寬條意粉 [V]

燴植物牛肉、蘑菇、黑松露

配菜

炒蘑菇 / 薯蓉 [V][G] /

烤青蘆筍 [V][G] / 西班牙辣椒

醬汁

阿根廷青醬 [V][G] / 松露蘑菇汁 / 迷迭香醬 /

濃香蒔蘿醬 [V] / 伯納西醬 [V]

甜品

各式蛋糕及糕點

精選雪糕及雪葩

包括咖啡或茶

兩小時無限暢飲套餐

香檳

每位 \$498

氣泡酒

每位 \$298

R DE RUINART BRUT, CHAMPAGNE, FRANCE

B&G SPARKLING BLANC DE BLANCS, FRANCE

包括精選紅白酒、啤酒、果汁、汽水

★ 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。