



芝士及冷盤

冷盤

煙燻和牛乾火腿
聖丹尼爾風乾火腿

芝士

黑車打芝士
藍紋斯蒂爾頓芝士
意大利巴馬臣芝士
塔萊吉歐芝士

任選一款冷盤 + 兩款芝士 148

任選兩款冷盤 + 兩款芝士 198

湯

松露泡沫湯 138
波士頓龍蝦湯 148

前菜

凱撒沙律 138
配烤雞胸 148
配煙三文魚 148
燒牛骨髓配新鮮香草、檸檬及脆麵包 238
香煎北海道帶子配法國虹鱒魚籽 168
香煎蟹肉餅配柑橘蜂蜜醬 168
炭烤水晶藍蝦配蒜蓉牛油汁 168
香煎吞拿魚赤身配香蔥醬油 158
香煎鵝肝配焦糖無花果醬 158

意粉

自家製意粉或扁意粉
配野菌松露汁 168
配海鮮龍蝦汁 188
配意大利肉腸肉醬 188

素食

烤日本千兩茄 138
焗釀大啡菇 138

海鮮

香煎白鱈魚柳 248
法式芝士焗龍蝦 288
米蘭式煎龍脷魚 348

肉類

法式油封鴨腿 248
加拿大有骨豬扒 248
澳洲羊架 298

牛扒

安格斯和牛腹心肉 298
美國頂級肉眼牛扒 348
金牌安格斯牛柳 398

烤肉* (2至4位用)

自選醬汁及兩款配菜

烤全雞伴油飯 598
威靈頓牛柳 738
西班牙烤乳豬 798

* 需提前 24 小時預訂

配菜

野菌 什錦蔬菜 青蘆筍 60
法式焗千層馬鈴薯 薯條 烤法國手指薯

甜品

蘋果金寶伴雲呢拿雪糕 98
青檸批 98
焗火焰雪山 (兩位用) 180

部分菜式可提供無麩質及無乳製品選擇，詳情請向服務員查詢

所有價錢以港幣計算，另加一服務費

有氣及無氣礦泉水無限供應 每位港幣 30 元