

Subject to stock availability, pls enquire. 請聯絡我們查詢

Set Lunch Menu

QUICHE LORRAINE

Savory Pastry filled with Ham ◊ Arugula

香蔥火腿雞蛋批

GRATIN DE FRUITS DE MER AVEC L' ASPERGES À LA MOUSSELINE DE CHAMPAGNE

Gratinated Seafood with Asparagus ◊ Champagne MousseLINE

焗海鮮◊露荀◊香檳忌廉汁

— 803 —

VICHYSOISE

Chilled Cream of Leek and Potatoes

大蒜薯蓉凍湯

SOUPE MULLIGATAWNY AU POULET

Chicken Mulligatawny Soup ◊ Papadum

黃薑咖哩雞湯◊印度薄脆

— 803 —

CÔTE DE BOEUF SOUS VIDE DANS UNE SAUCE À L'AIL NOIR, CAPELLINI

Sous Vide Beef Ribs in Black Garlic Sauce ◊ Capellini Pasta

慢煮牛肋條◊黑蒜汁◊天使幼麵

ROULADE DE POULET FARCIS

ASPERGES, FOIE GRAS DE CANARD, PISTACHE ET SAUCE AU VIN ROUGE

Roasted Chicken Roulade with Asparagus ◊ Duck Liver ◊ Pistachio

燒釀雞卷配露笋◊鴨肝◊開心果◊紅酒汁

ROULADE DE PERCHE DE MER POËLÉ DANS UNE SAUCE DUGLÉRÉ

Pan Seared Fillet of Sea Perch Roulade ◊ Dugléré Sauce

香煎鱸魚柳卷◊經典忌廉汁

— 803 —

GÂTEAU AU FROMAGE EARL GREY, SAUCE CARAMEL

Earl Grey Cheesecake ◊ Caramel Sauce

伯爵茶芝士蛋糕◊焦糖汁

PANNA COTTA À LA MANGUE ET VANILLE SERVIE AVEC MANGUE FRAÎCHE

Mango & Vanilla Panna Cotta with Fresh Mango Cube

芒果◊香草奶凍配鮮芒果粒

A Complimentary Glass of Red or White Wine

奉送一杯紅餐酒或白餐酒

Four Courses with Coffee or Tea HK\$450.00 per person Plus 10% Service Charge

四道菜配咖啡或茶，每位 HK\$450.00 另收 10% 服務費

Premium Set Lunch Menu

SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE

Scottish Smoked Salmon

蘇格蘭煙三文魚

FOIE GRAS DE CANARD CHAUD AUX NAVETS

Seared Fresh Duck Liver with Turnips

香煎法國鮮鴨肝

— 803 —

BISQUE D'HOMARD

Lobster Bisque

龍蝦湯

CONSOMMÉ DE FRUITS DE MER AVEC JULIENNE DE LÉGUMES

Seafood Consommé with Abalone ◊ Vegetable Julienne

鮑魚海鮮清湯配菜絲

— 803 —

REPAS TERRE ET MER

Surf & Turf

Baked Boston Lobster with Sea Urchin Paste ◊ Steak Diane

焗美國龍蝦◊帶子◊海膽醬◊戴安娜牛柳

TRUITE DE CORAIL AUX CREVETTES ROUGES D'ARGENTINE ET CHAMPIGNONS SHITAKE

Fillet of Coral Trout with Argentina Red Shrimps ◊ Shitake Mushrooms

香煎星班◊阿根廷紅蝦

BOEUF ALOYAU, COMPOTE DE TOMATES, SAUCE AUX CÉPES

U.S Rib Eye Steak ◊ Tomato Compote ◊ Boletus Mushroom Sauce (Mon. to Fri.)

扒美國肉眼◊牛肝菌汁(星期一至星期五)

BOEUF ALOYAU D' AMERIQUE RÔTI

Roasted American Prime Rib Eye, on the Wagon (Sat. & Sun. only)

燒頂級美國肉眼 (星期六及星期日)

STEAK DE PORC TOMAHAWK ESPAGNOL, RATAOUILLE, L' ASPERGES

Spanish Tomahawk Pork Steak ◊ Ratatouille ◊ Asparagus

西班牙斧頭豬扒◊法式燴菜

CARRÉ D'AGNEAU PERSILLE

Roasted Rack of Lamb with Garlic ◊ Rosemary ◊ Parsley

香燒紐西蘭羊架

— 803 —

GÂTEAU AUX NOIR, CRÈME AU BAILEY

Walnut, Olive Oil Cake ◊ Irish Coffee Sauce

合桃攪油餅◊愛爾蘭咖啡奶油汁

CRÈME BRÛLÉE AUX FRAISES

Glazed Strawberry Cream Brulee

焦糖士多啤梨燉蛋

A Complimentary Glass of Red or White Wine

奉送一杯紅餐酒或白餐酒

Four Courses with Coffee or Tea, HK\$890.00 per person Plus 10% Service Charge

四道菜配咖啡或茶，每位 HK\$890.00 另收 10% 服務費

Minimum charge HK\$450.00 per person

每位最低消費 HK\$450.00

"Please advise your servers if you are allergic to any food when ordering food".

Common food allergens: wheat, soy beans, milk, peanuts, tree nuts, eggs, fishes and shellfishes

"如客人對任何食物有過敏反應，落單時請通知服務員" 常見的食物致敏原例子:小麥類、大豆類、奶類、花生類、本堅果類、蛋類、魚類及海鮮的產品

Details are subject to change without prior notice.

以上內容如有更改，恕不另行通知