Amigo
Restaurant

16/10/2026 – 15/11/2026

Lunch
Set Menu
Mon. to Thu. Only. 星期一至四供應

SALADE ÉPICEE DE THON ET PAMPLEMOUSSE AVEC ASPERGES ET FIGUES
Seared Cajun Tuna with Asparagus ◊ Fig ◊ Grapefruit Salad
香辣吞那魚◊蘆筍◊西柚沙律

RAVIOLIS AUX TOMATE ET JAMBON
Tomato Ravioli ◊ Cheese ◊ Iberico Ham
芝士◊番茄雲吞◊伊比利亞火腿

– ꕥ ꕥ ꕥ –

POTAGE VELOUTÉ AU POISSON
Fish Chowder
周打魚湯

SOUPE A'OIGNON GRATINÉE
Classic French Onion Soup
法式洋葱湯

– ꕥ ꕥ ꕥ –

SOUS VIDE DE LANGUE DE BOŒF AU PORTO, LINGUINE
Sous Vide Ox-Tongue ◊ Port Wine Sauce ◊ Linguine
砵酒◊燴牛脷◊意式牛油扁麵

GIGOT D'AGNEAU A LA TURKIYE, SERVI AVEC RIZ TZATZIKI A LA CORIANDRE, SAUCE TZATZIKI.
Türkiye Style Lamb Leg ◊ Tzatziki Sauce ◊ Cilantro Rice
土耳其式烤羊腿◊青瓜酸酪醬◊香茜牛油飯

LES CREVETTES THERMIDOR, SALADE VERTE
King Prawn Thermidor ◊ Garden Salad
芝士焗大蝦米多◊田園沙律

– ꕥ ꕥ ꕥ –

GÂTEAU AU CHOCOLAT CARAMEL ET SEL DE MER AVEC COULIS DE FRAMBOISE
Salted Caramel Truffle Cake ◊ Raspberry Coulis
海鹽焦糖巧克力蛋糕◊紅莓醬

GÂTEAU AU BEURRE D'AMANDES ET A L'ORANGE, "MÖVENPICK" CRÈME GLACÉ
Orange Almond Butter Cake ◊ "MÖVENPICK" Swiss Cream Ice cream
香橙杏仁牛油蛋糕◊"MÖVENPICK"瑞士忌廉雪糕

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, HKD 450 per person (10% service charge)
Three Courses (Appetizer or Soup) with Coffee or Tea, HKD 420 per person (10% service charge)
四道菜配咖啡或茶，每位港幣 450 (10% 服務費)
三道菜(頭盆或餐湯)配咖啡或茶，每位港幣 420 (10% 服務費)

Minimum charge HKD350 per person, 每位最低消費港幣 350

"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