

— 河東松葉韓牛推介 —

韓國鮑魚 冰鎮鮑魚配芝麻醬及泡菜沙律	\$428
河東松葉韓牛西冷	12 安士 \$1,580
河東松葉韓牛肉眼	12 安士 \$1,580
河東松葉韓牛拼盤 肉眼 6 安士及西冷 6 安士	12 安士 \$1,580
燉韓國馬鈴薯 “韓國風味” 雞清湯、棕色洋蔥、有機百里香	\$98
焗韓國意大利青瓜 韓國紅辣椒醬、忌廉芝士及大蒜	\$98

冷盤

美國生牛肉韃靼 4 安士
傳統風味
牛柳 **\$390** / 肉眼 **\$330** / 西冷 **\$310**

輕煎夏威夷黃鰭金槍魚
水牛芝士、醋漬小洋蔥及香辣番茄醬
\$368

精選

阿拉斯加皇帝蟹腳
香辣豉油汁及咯嗲醬
\$590

慢煮西班牙黑毛豬腩肉
香脆煙肉、杏鮑菇、忌廉竹筍及自家製燒烤醬
\$288

特色香煎鴨肝
果醬、燴香梨及脆麵包片
\$340

炭燒西班牙八爪魚
白腰豆沙律、半乾番茄醬及墨汁荷蘭醬
\$288

湯

波士頓龍蝦湯
黑松露麵包條
\$195

忌廉牛肝菌栗子湯
磨菇酥皮脆條
\$195
50 / 50

龍蝦湯 (細碗) 及 忌廉牛肝菌栗子湯 (細碗)
\$195

經典

自助沙律吧
每位 **\$398**

自助沙律吧跟主菜
每位 **\$298**

凱撒沙律
鯷魚柳及煙肉
\$198

新奧爾良式煎蟹餅
他他醬及芒果莎莎
\$320

自家製鮮蝦咯嗲
芥菜籽醬野生蝦、香蔥橄欖油藍蝦及牛油果蘋果沙律
\$388

時令推薦

特選時令生蠔 (半打)	\$426
焗波士頓龍蝦砂鍋 醃雅枝竹、風乾野生豬肉腸及自家製麵包	頭盤 (350G) \$388
烤法國無骨乳鴿 白甘筍蓉、有機羽衣甘藍及黑櫻桃汁 (需時 20 分鐘準備)	主菜 (700G) \$780
美國農業部認可特色乾式熟成牛扒	頭盤 (175G) \$388
	主菜 (350G) \$780
	\$69 / 安士

分享

極級海鮮冰山 (需時 25 分鐘準備) 法國魚子醬(10 克/20 克)、生蠔 波士頓龍蝦、皇帝蟹腳、鮑魚、帶子及大蝦	兩位用 \$1,998 四位用 \$3,998
特級海鮮冰山 (需時 25 分鐘準備) 波士頓龍蝦、皇帝蟹腳、鮑魚、青口、帶子、大蝦及大蜆	兩位用 \$1,498 四位用 \$2,998
頂級烤焗海鮮盤 (需時 25 分鐘準備) 波士頓龍蝦、大蝦、珍寶帶子及皇帝蟹腳	兩位用 \$1,398

如您對任何食物過敏，請告知我們的服務員。

加一服務費

全港唯一獨有室內炭燒

— 美國農業部認可頂級牛肉 —

牛柳	8 安士 \$758 / 12 安士 \$1,138
雙份牛柳	20 安士 \$1,898
肉眼邊	12 安士 \$958
肉眼排	16 安士 \$858 / 12 安士 \$648
紐約西冷	18 安士 \$1,108 / 14 安士 \$858 / 9 安士 \$588

— 日本宮崎 A5 和牛 —

牛柳	6 安士 \$1,680 / 8 安士 \$2,180
----	-----------------------------

— 澳洲和牛 —

7 級和牛斧骨肉排	32 安士 \$2,380
-----------	---------------

— 美國農業部認可天然牛 —

紐約西冷	14 安士 \$898
牛柳	8 安士 \$798

— 頂級帶骨牛排 —

美國帶骨牛柳	16 安士 \$980
美國頂級帶骨肉眼	28 安士 \$1,468
美國上等帶骨腰肉牛排	28 安士 \$1,488

—— 西班牙 JOSÉ GORDÓN EL CAPRICHÓ 牛肉及廚師推介 ——

70 日乾式熟成公牛牛柳	6 安士 \$1,100 / 8 安士 \$1,430
70 日乾式熟成帶骨西冷	25 安士 \$2,110
廚師精選牛扒拼盤 (河東松葉韓牛肉眼 6 安士及 70 日乾式熟成公牛牛柳 6 安士)	12 安士 \$1,580

— 牛肉以外 —

西班牙黑毛豬排	16 安士 \$680
威爾斯羊架	16 安士 \$820
西班牙黑毛豬背肋 傳統燒烤醬配香茅及開心果碎	28 安士 \$680
法國自然放養黃雞 辣香料及迷迭香 (半隻)	14 安士 \$560
自家製經典牛肉漢堡 配薯條籃 日本 A5 和牛及美國牛肉小肉餅、蘋果木煙肉、甜椒及車打芝士	10 安士 \$550

— 海鮮 —

愛爾蘭三文魚柳	12 安士 \$460
智利鱸魚	12 安士 \$620
特級珍寶大蝦 香草牛油	18 安士 \$825
波士頓龍蝦	35 安士 \$950

— 額外添加 —

炭燒波士頓龍蝦尾 550 克	\$468	香煎鴨肝 100 克	\$240
炭燒蘋果木煙燻厚切煙肉	\$160	法國藍芝士	\$90
烤珍寶大蝦 (每隻)	\$180	西班牙牛骨髓	\$160

醬汁

賓尼士汁
干邑黑椒汁
傳統燒烤汁
香草檸檬牛油汁
香草蒜蓉牛油汁
辣蕃茄香草醬
乾蔥紅酒肉汁
野生香菌汁

配菜

炒蘑菇
烤蘆筍
忌廉粟米
蒜蓉西蘭花
蒜蓉炒法國長扁豆
蒜蓉焗意大利蘑菇
烤雜錦蔬菜
炸洋蔥圈
忌廉菠菜

馬鈴薯

薯蓉
黑松露薯蓉
自製炸薯條
自製炸薯條配松露油
炸蕃薯條配芝士汁
焗美國黃金馬鈴薯
焗龍蝦汁通心粉
焗芝士汁通心粉
芝士忌廉焗薯

招牌甜品

甜品拼盤 ★ (需時 25 分鐘準備) 迷你軟心朱古力蛋糕、迷你蘋果金寶、迷你黑櫻桃布丁杏仁蛋糕、迷你紅絲絨新地及迷你芒果芝士蛋糕	\$450
焗雪山 ★ (需時 25 分鐘準備) 血橙雪葩、檸檬雪葩、橘子雪葩、海綿蛋糕及蛋白糖霜餅	\$378
傳統蘋果金寶 ★ (需時 25 分鐘準備) 雲呢拿雪糕及焦糖醬	
軟心朱古力蛋糕 ★ 雲呢拿雪糕	\$378

★ 共享

另備甜品餐單, 請向您的服務員查詢

如您對任何食物過敏, 請告知我們的服務員.

加一服務費