

— 日本長崎和牛推介 —

長崎生蠔 甜姜及柚子醬油	\$328
長崎 A5 和牛牛柳	6 安士 \$1,250 / 8 安士 \$1,550
長崎 A5 和牛西冷	9 安士 \$1,580 / 12 安士 \$2,080
長崎 A5 和牛短肋骨	9 安士 \$980
照燒長崎茄子 長崎番茄醬及黑芝麻	\$98
長崎炸番薯餅 芥末忌廉芝士醬	\$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  
芥茉籽醬野生蝦、香蔥橄欖油藍蝦及牛油果蘋果沙律  
\$388

時令推薦

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  
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)

美國農業部認可特色乾式熟成牛扒

頭盤 (350G) \$388

主菜 (700G) \$780

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

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

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 \$1,998

四位用 \$3,998

兩位用 \$1,498

四位用 \$2,998

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

## — 澳洲和牛 —

9 級和牛肉眼排	9 安士 \$1,280 / 12 安士 \$1,780
9 級和牛肉眼排	18 安士 \$2,580
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

## — 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	28 安士 \$680
傳統燒烤醬配香茅及開心果碎	
法國自然放養黃雞	14 安士 \$560
辣香料及迷迭香 (半隻)	
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	

## — 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
	10 安士 \$550

## — 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 各 \$98

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 各 \$98

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)	\$450
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	
焗雪山 ★ (需時 25 分鐘準備)	\$378
血橙雪葩、檸檬雪葩、橘子雪葩、海綿蛋糕及蛋白糖霜餅	
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 ★	\$378
雲呢拿雪糕	

★ 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