

THE STEAK HOUSE  
WINEBAR + GRILL

## VALENTINE'S DAY DINNER

情人節晚餐

THURSDAY, FEBRUARY 14, 2019

2019年2月14日, 星期四

### LOVERS' SALAD BAR

ROYAL SMOKED SALMON, DUCK FOIE GRAS TERRINE, HAM & FRENCH CHEESE PLATTER

精選沙律吧

皇家煙燻三文魚、法國鴨肝醬, 火腿, 及法國芝士拼盤

---

### FOR HER '給妳的'

CREAMY TRUFFLE MUSHROOM SOUP

忌廉松露蘑菇湯

### FOR HIM '給你的'

ALASKAN KING CRAB BISQUE

阿拉斯加皇帝蟹腳濃湯

---

## CHOICE OF MAIN COURSE FROM THE CHARCOAL GRILL

U.S.D.A PETIT FILET MIGNON 6 OZ

美國牛柳 6 安士

OR 或

U.S.D.A NEW YORK STRIP 10 OZ

紐約西冷 10 安士

OR 或

U.S.D.A RIB EYE 12 OZ

美國肉眼排 12 安士

OR 或

CHILEAN SEA BASS 10 OZ

智利鱸魚 10 安士

OR 或

AUSTRALIAN GRADE 9 WAGYU RIB EYE 12 OZ (ADDITIONAL HK\$1,180)

澳洲 9 級和牛肉眼排 12 安士 (另加港幣一千一百八十元正)

OR 或

JAPANESE A5 HIDA TENDERLOIN 8 OZ (ADDITIONAL HK\$1,580)

日本飛驒和牛牛柳 8 安士 (另加港幣一千五百八十元正)

OR 或

JAPANESE A5 HIDA STRIPLOIN 10 OZ (ADDITIONAL HK\$1,480)

日本飛驒和牛西冷 10 安士 (另加港幣一千四百八十元正)

ALL SERVED WITH A POTATO "ROSE", BLACK GARLIC CAULIFLOWER, BROCCOLINI

& QUAIL EGGS IN A MINI BELL PEPPER

配玫瑰馬鈴薯, 黑蒜椰菜花, 西蘭花苗及迷你燈籠椒釀鵪鶉蛋

---

## SWEET LOVE

'甜蜜的愛'

"COEUR CROQUANT"

COCONUT DAQUOISE PALETTE WITH LYCHEE AND RASPBERRY CREAM, RED BERRIES

椰子荔枝紅桑子慕絲蛋糕伴雜莓

---

FRESHLY BREWED COFFEE OR FINE TEA

PETITS FOURS

咖啡或茶及節日美點

HK\$1,538 PER PERSON

ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE.

每位港幣\$1,538 元正

另加一服務收費

PLEASE ADVISE OUR STAFF OF ANY FOOD ALLERGIES.

如您對任何食物過敏, 請告知我們的服務員