

— 西班牙 Rubia Gallega 牛肉推介 —

西班牙生蠔 (半打)	\$426
80 天乾式熟成的西冷牛排	9 安士 \$880/ 18 安士 \$1,780
80 天乾式熟成的牛肋排	25 安士 \$2,280
炒西班牙馬鈴薯 西班牙辣肉腸、啡洋葱, 牛肉醬汁	\$98
西班牙青扁豆 芝士, 松子, 牛骨髓伴蕃茄醬	\$98

—— 湯 & 沙律 ——

波士頓龍蝦湯 黑松露麵包條	\$220
烤水牛蕃茄湯 大蒜脆麵包	\$195
50 / 50 龍蝦湯 (細碗) 及烤水牛蕃茄湯 (細碗)	\$220
自助沙律吧	每位 \$448
自助沙律吧跟主菜	每位 \$298
凱撒沙律 鯷魚柳及煙肉	\$198

—— 招牌菜 ——

美國生牛肉韃靼 4 安士
傳統風味
牛柳 \$400 / 肉眼 \$350 / 西冷 \$330

阿拉斯加皇帝蟹腳
香辣豉油汁及咯嗲醬
\$590

特色香煎鴨肝
燴香梨、無花果及小蘋果
\$340

新奧爾良式煎蟹餅
他他醬及芒果莎莎
\$320

—— 廚師推薦 ——

夏威夷黃鰭金槍魚韃靼 法國魚子醬、柚子醬及蒜蓉包	\$340
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	頭盤(120G) \$288 主菜(220G) \$588
輕煎北海道帶子及煙燻三文魚 蘋果木煙燻厚切煙肉、青檸牛油果醬及血橙醬	\$360
自家制煙燻薄切美國上等帶骨腰肉牛排 薄切西班牙風乾牛肉卷、無花果、巴羅洛紅酒醋及芥末醬	\$388
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
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

—— 海鮮分享 —— (需時 25 分鐘準備)

極級海鮮冰山 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	\$1,998 / \$3,998 兩位 / 四位
特級海鮮冰山 波士頓龍蝦、皇帝蟹腳、鮑魚、青口、帶子、大蝦及大蜆	\$1,498 / \$2,998 兩位 / 四位
頂級烤焗海鮮盤 波士頓龍蝦、大蝦、珍寶帶子及皇帝蟹腳	\$1,398 兩位

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 \$798 / 12 安士 \$1,178
雙份牛柳	20 安士 \$1,938
肉眼邊	12 安士 \$998
肉眼排	16 安士 \$898 / 12 安士 \$688
紐約西冷	18 安士 \$1,148 / 14 安士 \$898 / 9 安士 \$598

— 日本宮崎 A5 和牛 —

西冷	6 安士 \$1,265 / 12 安士 \$2,490
牛柳	6 安士 \$1,720 / 8 安士 \$2,220

— 澳洲和牛 —

9 級和牛肉眼排	9 安士 \$1,320 / 12 安士 \$1,820
9 級和牛肉眼排	18 安士 \$2,620
M7 級和牛斧骨肉排	2 安士 \$2,480

— 牛肉以外 —

西班牙黑毛豬排	16 安士 \$690
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 \$588
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 \$598

— 美國農業部認可天然牛 —

紐約西冷	14 安士 \$938
牛柳	8 安士 \$838

— 頂級帶骨牛排 —

美國帶骨牛柳	16 安士 \$990
美國頂級帶骨肉眼	28 安士 \$1,488
美國上等帶骨腰肉牛排	28 安士 \$1,498

— 海鮮 —

愛爾蘭三文魚柳	12 安士 \$498
智利鱸魚	12 安士 \$660
特級珍寶大蝦 香草牛油	18 安士 \$865
波士頓龍蝦	35 安士 \$988

— 額外添加 —

炭燒波士頓龍蝦尾 550 克	\$498	香煎鴨肝 100 克	\$240
炭燒蘋果木煙燻厚切煙肉	\$188	法國藍芝士	\$90
烤珍寶大蝦 (每隻)	\$198		

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) 迷你軟心朱古力蛋糕、迷你蘋果金寶、迷你三重奏、牛軋糖新地及迷你蜜桃芝士蛋糕	\$450
焗雪山 ★ (需時 25 分鐘準備) 芒果雪糕、士多啤梨雪糕、紅桑子雪葩、紅桑子、藍莓、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	\$378
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