

— 北海道富良野 A5 和牛推介 —

北海道海帶子

香煎帶子、皇帝蟹籽、煙燻粟米蓉
帶子薄片、墨西哥辣椒沙沙、柚子和青檸醬油

\$360

富良野 A5 和牛牛柳

6 安士 \$1,720 / 8 安士 \$2,200

富良野 A5 和牛西冷

6 安士 \$1,380 / 9 安士 \$2,070

炒北海道洋蔥

有機百里香及富良野 A5 牛肉汁

\$98

北海道南瓜薯蓉

北海道大蔥及蘋果木煙燻煙肉碎

\$98

湯 & 沙律

波士頓龍蝦湯

黑松露麵包條

\$220

韓國洋蔥湯

伴焗韓國芝士脆麵包

\$195

50 / 50 龍蝦湯 (細碗) 及韓國洋蔥湯 (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

鯧魚柳及煙肉

\$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

炭燒美國側腹牛排沙律

阿根廷傳統烤肉風格配阿根廷青醬、迷你燈籠椒沙律及脆洋蔥圈

頭盤 (4 安士) \$288

主菜 (8 安士) \$588

新喀里多尼亞藍蝦

生醃藍蝦配熱情果醬、法國魚子醬、牛油果醬及 ESPELETTE 胡椒蒜蓉包

\$388

炭燒北海道帶子及炒田螺

牛肝菌、牛至草牛油醬、黑醋蕃茄沙律、辣肉腸及香脆麵包

\$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)、青口、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

香港首個獨家室內純正炭爐烤製

— 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

— 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	32 安士 \$2,480

— 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 —

美國農業部認可特色乾式熟成牛	\$71 / 安士
美國帶骨牛柳	16 安士 \$980
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

— 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

— 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	炒辣肉腸	\$188

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	各 \$98
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	各 \$98
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、迷你藍莓新地及迷你紫薯芝士餅	\$450
椰子菠蘿焗雪山 ★ (需時 25 分鐘準備) 椰子菠蘿雪糕、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