

純粹套餐

LUNCH

AMUSE BOUCHE

開胃小品

COLD STARTER 擇一

主廚創作料理 Chef's Creation	蕃茄水牛芝士 Mozzarella di Bufala With Tomato	海鮮交響曲 Frutti di Mare	低溫慢烤牛肉 Vitello Tonnato
---------------------------	--	-------------------------	---------------------------

SOUP 擇一

每日例湯 Daily Soup	有機絲瓜蛤蜊濃湯 Organic Loofah Soup With Clams	澄清雞湯 Chicken Consommé
--------------------	--	--------------------------

MAIN DISH 擇一

低溫慢烤挪威鮭魚 Slow-Roasted Norwegian Salmon Fillet	\$1600	西班牙伊比利豬 老饕 Iberico Pork Pluma	\$2300
爐烤美國春雞 Oven Roasted Half Spring Chicken	\$1600	熟成胭脂鴨胸 Canard Rouge	\$2500
碳烤黑豬聖路易肋排 台灣 St. Louis-Style Ribs	\$1600	碳烤美國頂級肋眼牛排 U.S. Prime Rib Eye Steak	\$2600
煙燻風味美國無骨牛小排 Smoked US Beef Short Ribs	\$1900	澳洲 M9 和牛菲力 6oz AUS M9 Wagyu Beef Tenderloin	\$3200
煎烤海鮮 生態蝦、干貝、鱸魚 Grilled Assorted Seafood	\$1900	波士頓龍蝦 Maine Lobster	\$3200

\$2600以上(含)主餐皆附贈法式小點一份

DESSERT 擇一

主廚創作甜點 Seasonal Chef Creative Combination	季節新鮮水果 Fruits Platter
--	--------------------------

DRINK 擇一

咖啡 Coffee	茶 Tea
--------------	----------

若您對食物過敏或有其他需求請告知現場人員
以上價格另需另加10%服務費 Prices are subject to a 10% service charge