

FESTIVE SET LUNCH A

Available from 2 December 2019 (12:00 - 14:00)
2019年12月2日開始

DAILY CHEF SALAD and SOUP STATION
廚師精選沙律及餐湯

MAIN COURSE 主菜

Please select one 請選擇一種

ROASTED NEW ZEALAND RIB EYE
Honey Chestnut, Gravy

烤紐西蘭肉眼牛扒 配 栗子蜂蜜及燒汁

or

BAKED BUTTERBALL TURKEY ROULADE
Honey Chestnut, Giblet Sauce

焗黃油火雞卷 配 栗子蜂蜜及金巴利汁

or

PAN SEARED AUSTRALIAN PINK SNAPPER
Ginger and Lime Hollandaise

煎澳洲粉鯛 配 薑及青檸荷蘭汁

or

🌿 PORTOBELLO MUSHROOM SPAGHETTI
Pesto

大啡菇意粉 配 香草醬

or

ROASTED 50 DAYS DRY AGED OKINAWA PORK
Apple Mint Salsa

烤五十天乾式熟成沖繩豬 配 蘋果薄荷莎莎

Dessert Buffet by CHEF LEO

廚師精選自助甜品

Coffee or Tea

咖啡或茶

\$288 per person

每位 \$288

FESTIVE SET LUNCH B

Available from 2 December 2019 (12:00 - 14:00)
2019年12月2日開始

DAILY CHEF SALAD and SOUP STATION
廚師精選沙律 及 餐湯

MAIN COURSE 主菜

Please select one 請選擇一種

ROASTED 90 DAYS DRY AGED USDA PRIME RIB EYE
Merlot Jus

烤九十天乾式熟成美國頂級肉眼牛扒 配 梅洛汁

or

PAN SEARED HAMACHI FILLET
Sea Urchin Foam

煎油甘魚柳 配 海膽泡沫

or

INDIAN LAMB DOPIAZA
Basmati Rice

印度洋蔥燴羊肉 配 傳統印度香米

or

OVEN BAKED PUMPKIN LASAGNA
Parmesan Cheese, Tomato Coulis

素南瓜千層麵 配 巴馬臣芝士, 番茄醬

or

BAKED BUTTERBALL TURKEY ROULADE
Chestnut Stuffing, Giblet Sauce

焗黃油火雞卷 配 栗子及金巴利汁

Dessert Buffet by CHEF LEO

廚師精選自助甜品

Coffee or Tea

咖啡或茶

\$288 per person

每位 \$288

FESTIVE SET LUNCH C

Available from 2 December 2019 (12:00 - 14:00)
2019年12月2日開始

DAILY CHEF SALAD and SOUP STATION
廚師精選沙律 及 餐湯

MAIN COURSE 主菜

Please select one 請選擇一種

ROASTED 90 DAYS DRY AGED USDA PRIME RIB EYE
Merlot Jus

烤九十天乾式熟成美國頂級肉眼牛扒 配 梅洛汁

or

SEARED SUPREME OF GUINEA FOWL
Stewed Apple in Red Wine

香煎法國珍珠雞 配 紅酒汁燉蘋果

or

OVEN BAKED DUTCH WILD HADDOCK
Crab and Miso Jus

焗荷蘭黑線鱈 配 味噌蟹醬

or

ROASTED 50 DAYS DRY AGED OKINAWA PORK
Apple Mint Salsa

烤五十天乾式熟成沖繩豬 配 蘋果薄荷莎莎

or

LINGUINE WITH QUINOA
Tomato Coulis

藜麥意大利扁麵 配 番茄醬

Dessert Buffet by CHEF LEO

廚師精選自助甜品

Coffee or Tea

咖啡或茶

\$288 per person

每位 \$288

FESTIVE SET LUNCH D

Available from 2 December 2019 (12:00 - 14:00)
2019年12月2日開始

DAILY CHEF SALAD and SOUP STATION
廚師精選沙律及餐湯

MAIN COURSE 主菜

Please select one 請選擇一種

BAKED BUTTERBALL TURKEY ROULADE
Honey Chestnut, Giblet Sauce

焗黃油火雞卷 配 栗子蜂蜜及金巴利汁

or

INDIAN MIXED VEGETABLE MASALA
Basmati Rice

印度雜菜咖喱 配 傳統印度香米

or

ROASTED 90 DAYS DRY AGED USDA PRIME RIB EYE
Merlot Jus

烤九十天乾式熟成美國頂級肉眼牛扒 配 梅洛汁

or

PAN SEARED SALMON FILLET
Sea Urchin Foam

煎三文魚柳 配 海膽泡沫

or

PENNE NAPOLEON
Truffle Cream, Parmesan Cheese

拿破崙長通粉 配 黑松露忌廉, 巴馬臣芝士

Dessert Buffet by CHEF LEO

廚師精選自助甜品

Coffee or Tea

咖啡或茶

\$288 per person

每位 \$288

All prices are in Hong Kong Dollars and subject to a 10% service charge.
Please advise our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.

所有價格以港幣加10%服務費計算。如閣下有任何食物敏感及特別飲食需要，請向我們的職員查詢。