

\$760 in addition for each canda hpp boston lobster with steak
凡點牛排類主菜加點一隻加拿大HPP波士頓整龍蝦僅需加價_\$760

此套餐包括生菜沙拉吧、主廚特製開胃菜 / 主廚精選湯品、主菜、配菜、甜點、咖啡/茶(各擇一)
Set menu includes 、salad、appetizer / Soup、main course、side dishes、dessert and coffee or tea (choose one)

SOUPS
湯品

TRADITIONAL ONION SOUP
gruyère · mozzarella · parmesan · au gratin
薄烤麵包 · 起士焗烤
法式洋蔥湯

MUSHROOM “CAPPUCCINO”
slow stir-fry chopped mushrooms
慢炒蘑菇 · 濃煮而成
蘑菇卡布奇諾湯

MAINS
主菜

GRILL LIVE BOSTON LOBSTER_\$2800
(LIMITED)
Sweet potato · sweet potato leaves · prawn stock
紫地瓜 · 地瓜葉 · 鮮蝦濃湯
炙烤波士頓活龍蝦(限量供應)

AUSTRALIA RACK OF LAMB_\$2600
dry aged 18days
乾式熟成18日
爐烤澳洲乾式羊肋排

GRILLED BERKSHIRE PORK CHOP_\$1700
Hakka kumquat emulsion · nest ferns · apple jelly
客家金桔泡泡 · 山蘇 · 蘋果醬
煎烤巴克夏黑豚帶骨肋眼

SEASONAL FISH_\$1800
brocolini · chimichurri · almond
青花筍 · 阿根廷青醬 · 杏仁
時令鮮魚

CRISPY NATURAL SPRING CHICKEN_\$1700
Grilled endive · lemon · fermented bean curd
炙烤比利時萵苣 · 檸檬 · 豆腐乳
香煎自然春雞

ROAST DUCK_\$1700
duck rillettes · red onion puree · japanese leek
鴨香醬汁 · 紅蔥泥 · 日本大蔥
香煎鴨胸

A CUT STEAKS
牛排

From USA Region 美國

U.S. IDAHO SNAKE RIVER FARMS WAGYU
美國愛達荷州極黑和牛

RIBEYE STEAK (for two) 400g_\$6600
肋眼牛排 (for two) 500g_\$8200

TENDERLOIN STEAK 150g_\$3200
菲力牛排 200g_\$4600

A CUT STEAK 150g_\$3500
A CUT牛排 200g_\$4400

U.S. COLORADO CEDAR RIVER FARMS
A CUT STEAK 150g_\$2600
美國科羅拉多州A CUT牛排 200g_\$3200

U.S. COLORADO PITTSBURGH
STYLE STRIPLOIN 300g_\$2500
美國科羅拉多州匹茲堡式紐約克牛排

U.S. CALIFORNIA BRANDT DRY AGED
RIB EYE STEAK 340g_\$3800
corn-fed. 30days dry aged
美國加州BRANDT乾式熟成30日肋眼牛排

SPECIAL

U.S. COLORADO CEDAR RIVER FARMS
NEW YORK STEAK 150g_\$1699
美國科羅拉多州紐約克牛排

From Australia Region 澳洲

SOUTHERN AUSTRALIA MOUNT GAMBIER
MAYURA FULL BLOOD WAGYU RIBEYE
STEAK
(LIMITED) 340g_\$8600

南澳甘比爾山MAYURA純種和牛肋眼牛排
(限量供應)

AUS.QUEENS LAND WESTHOLME WAGYU
RIB EYE STEAK 340g_\$4000
澳洲昆士蘭州WESTHOLME和牛肋眼牛排

SIDE DISHES
配菜

FRENCH FRIES
parmesan
起司粉
原味薯條

STEAMED BROCCOLI
清蒸花椰菜

CORIANDER-LIME BUTTER SWEET
CORN
香菜萊姆奶油甜玉米

SAUTEED MUSHROOMS
清炒嫩菇

BUTTER WHIPPED POTATO
馬鈴薯泥

CREAM SPINACH
奶油菠菜泥

TRUFFLED MACARONI AND CHEESE
起司焗烤松露通心麵

DESSERTS
甜點

CHEESE AND CHOCOLATE SOUFFLE
white cheese · white chocolate · strawberry sorbet
白乳酪 · 白巧克力 · 草莓雪酪
白乳酪巧克力舒芙蕾

LEMON AND CALAMANSI
flambée with Cointreau
君度橙酒嗆燒檸檬金桔烤蛋白霜

ALMONDS AND CHOCOLATE
bitter cocoa sorbet · smooth cream with roasted coffee
苦可可雪酪 · 焙煎咖啡奶醬
榛果金字塔

SUNRISE
mascarpone foam · raspberry sorbet · caramelized apple
crystal apple
馬斯卡邦泡泡 · 覆盆子雪酪 · 焦糖蘋果 · 蘋果薄片
日出

BONBONNIERE
"CHARTREUSE-APPLES"
莓蔴酒蘋果糖罐子

SEASONAL FRUIT PLATTER
季節水果盤