

龍虎石斑魚排佐海膽汁

Sauteéd Fillet of Grouper
with Sea Urchin Sauce

一份 \$ 590



龍虎石斑魚排

嚴選在地優質龍虎石斑魚。
主廚香煎後香氣四溢，
保有鮮美原味、肉質Q彈細緻，
佐以海膽醬汁爽口滋味沁入心脾。



珍烤紐西蘭羊排

Roasted N.Z. Rack of Lamb

一份 \$ 790



紐西蘭羊排

主廚精選帶骨羊小排，
採先香煎後爐烤方式料理，
呈現鮮嫩肉質與逼人香氣。



Prime頂級肋眼牛肋排

Prime-Grade Roast Prime Rib Au Jus

一份 \$ 900



烤肋眼牛肋排

採用上選美國牛，
Prime等級肋眼部位，
新鮮燒烤，汁多味美，
口感十足。



經典德國豬腳佐酸菜

German Pork Knuckle with Sauerkraut

一份 (600g) \$ 590



烤德國豬腿

主廚選用豬前腿肉，
經鹽醃製後火烤，火候到位，外皮酥脆，
肉質彈牙，佐以德國酸菜，
每一口都有滿滿的異國情調。



Meal Sets

供應時間：11:30am~2:00pm 週一至週五
(國定假日除外)

任選三項櫃內冷熱食
Choose Any 3 From Display Cabinet **\$350**

套餐升級 Add

當日甜點 **+\$60**

Dessert

當日湯品及飯 (或餐包) **+\$60**

Soup and Rice / Dinner Roll

美式咖啡或紅茶 **+\$60**

Coffee Americano or Black Tea

拿鐵咖啡或卡布奇諾咖啡 **+\$80**

Coffee Latte or Cappuccino



正宗墨西哥酪梨醬

Guacamole

\$220



墨西哥酪梨醬

墨西哥大使御用廚師私房傳授，
採用進口新鮮酪梨，
口感濃郁，色澤誘人，
是一道健康飽足的美味。

