BUSINESS LUNCHEON 商務午餐

SALAD AND APPETIZER BAR
前菜沙律吧

OR 或

SOUPS
Please choose one from our selection
FRENCH ONION SOUP | BOUILLABAISSE | CREAM OF MUSHROOMS
湯類
請選擇一款
法式洋蔥湯 | 法式海鮮湯 | 白菌忌廉湯

MAINS 主菜

HERB-CRUSTED PROVENÇAL RACK OF LAMB
garlic parmesan duchess potatoes | beetroot | rosemary jus
香草烤普羅旺斯羊架 | 蒜香巴馬臣芝士薯蓉 | 紅菜頭 | 迷迭香肉汁

OR 或

PAN-SEARED BARRAMUNDI FILLET
zucchini ribbons | herb beurre blanc | citrus oil
香煎金目鱸魚柳 | 翠玉瓜絲 | 香草牛油白酒汁 | 柑橘油

OR 或

SLOW-ROASTED KUROBUTA PORK LOIN
caramelized apple | romanesco | whole-grain mustard sauce
慢烤黑豚豬柳 | 焦糖蘋果 | 羅馬花椰菜 | 法式芥末籽醬汁

OR 或

VEAL CORDON BLEU — ADD 另加 220
parisian ham and comté cheese | spinach
炸牛仔扒釀康堤芝士火腿 | 菠菜

CHEESE SELECTION
精選芝士

OR 或

ESPRESSO CHOCOLATE ROCHER
chocolate mousse | hazelnut croustillant | espresso cream | vanilla chantilly
特濃咖啡朱古力榛子球 | 朱古力慕絲 | 榛子脆脆 | 特濃咖啡忌廉 | 雲呢喃香緹鮮忌廉

COFFEE OR TEA 咖啡或茶
PETITS FOURS 法式甜點

4-COURSE LUNCH 四道菜午餐 — 508
Choose one or two entrées | one main course | one or two desserts
可選一或兩款前菜 | 一款主菜 | 一或兩款甜品

3-COURSE LUNCH 三道菜午餐 — 488

PERRIER-JOUËT CHAMPAGNE — 1 glass 一杯 140
法國巴黎之花香檳

WINE PAIRING 精選餐酒搭配

2 GLASSES 杯 — 228

3 GLASSES 杯 — 328

For guests with specific dietary requirements or allergies who may wish to know about the food ingredients used, please contact the manager.
如有特殊飲食要求或對某些食材過敏而希望了解食物成分，請您聯繫餐廳經理。
Prices are in Hong Kong dollars, subject to 10% service charge. 所有價目另加一服務費均以港元計算。

BUSINESS LUNCHEON 商務午餐

SALAD AND APPETIZER BAR
前菜沙律吧

OR 或

SOUPS
Please choose one from our selection
FRENCH ONION SOUP | BOUILLABAISSE | CREAM OF MUSHROOMS
湯類
請選擇一款
法式洋蔥湯 | 法式海鮮湯 | 白菌忌廉湯

MAINS 主菜

CHAR-GRILLED BEEF TENDERLOIN
oyster mushrooms | honey-glazed carrots | red wine jus
炭烤美國牛柳 | 蠔菇 | 蜜糖甘筍 | 紅酒汁

OR 或

PAN-SEARED SEABASS
braised savoy cabbage with smoked bacon | lemon and herb sauce
香煎海鱸魚 | 煙肉燴皺葉椰菜 | 檸檬香草醬汁

OR 或

GARLIC-ROASTED LEG OF LAMB
carrot mousseline | honey beans | rosemary jus
蒜香烤羊腿 | 甘筍慕絲蓉 | 蜜糖四季豆 | 迷迭香肉汁

OR 或

SLOW-ROASTED KUROBUTA PORK TENDERLOIN — ADD 另加 200
truffle mashed potato | caramelized pearl onions
慢烤黑毛豬柳 | 黑松露薯蓉 | 焦糖珍珠洋蔥

CHEESE SELECTION
精選芝士

OR 或

VANILLA BASQUE CHEESECAKE
fresh berries
雲呢喃巴斯克芝士蛋糕 | 時令鮮莓

COFFEE OR TEA 咖啡或茶
PETITS FOURS 法式甜點

4-COURSE LUNCH 四道菜午餐 — 508
Choose one or two entrées | one main course | one or two desserts
可選一或兩款前菜 | 一款主菜 | 一或兩款甜品

3-COURSE LUNCH 三道菜午餐 — 488

PERRIER-JOUËT CHAMPAGNE — 1 glass 一杯 140
法國巴黎之花香檳

WINE PAIRING 精選餐酒搭配

2 GLASSES 杯 — 228

3 GLASSES 杯 — 328

For guests with specific dietary requirements or allergies who may wish to know about the food ingredients used, please contact the manager.
如有特殊飲食要求或對某些食材過敏而希望了解食物成分，請您聯繫餐廳經理。
Prices are in Hong Kong dollars, subject to 10% service charge. 所有價目另加一服務費均以港元計算。

BUSINESS LUNCHEON 商務午餐

SALAD AND APPETIZER BAR
前菜沙律吧

OR 或

SOUPS
Please choose one from our selection
FRENCH ONION SOUP | BOUILLABAISSE | CREAM OF MUSHROOMS
湯類
請選擇一款
法式洋蔥湯 | 法式海鮮湯 | 白菌忌廉湯

MAINS 主菜

SLOW-ROASTED CHICKEN BALLOTINE
sautéed spinach | sweetcorn | chicken jus with thyme
慢烤雞肉卷 | 香炒菠菜 | 粟米 | 百里香雞肉汁

OR 或

PAN-SEARED SEA BREAM
capsicum and tomato orzo | saffron sauce | basil oil
香煎鯛魚 | 甜椒番茄米形意粉 | 番紅花醬汁 | 羅勒油

OR 或

PISTACHIO-STUFFED SUCKLING PIG
bayonne ham | braised cabbage | apple cider jus
開心果釀乳豬 | 巴約納火腿 | 燴椰菜 | 蘋果西打酒肉汁

OR 或

U.S. BEEF TENDERLOIN WITH ROASTED BONE MARROW ADD 另加 220
charred baby gem lettuce | Pommes Anna | red wine jus
美國牛柳配香烤牛骨髓 | 炙燒迷你羅馬生菜 | 法式千層薯塊 | 紅酒肉汁

CHEESE SELECTION
精選芝士

OR 或

TRADITIONAL APPLE PIE
pecan crumble | vanilla ice cream
傳統蘋果批 | 碧根果脆粒 | 雲呢喃雪糕

COFFEE OR TEA 咖啡或茶
PETITS FOURS 法式甜點

4-COURSE LUNCH 四道菜午餐 508
Choose one or two entrées | one main course | one or two desserts
可選一或兩款前菜 | 一款主菜 | 一或兩款甜品

3-COURSE LUNCH 三道菜午餐 488

PERRIER-JOUËT CHAMPAGNE 1 glass 一杯 140
法國巴黎之花香檳

WINE PAIRING 精選餐酒搭配

2 GLASSES 杯 228

3 GLASSES 杯 328

For guests with specific dietary requirements or allergies who may wish to know about the food ingredients used, please contact the manager.
如有特殊飲食要求或對某些食材過敏而希望了解食物成分，請您聯繫餐廳經理。
Prices are in Hong Kong dollars, subject to 10% service charge. 所有價目另加一服務費均以港元計算。

BUSINESS LUNCHEON 商務午餐

SALAD AND APPETIZER BAR
前菜沙律吧

OR 或

SOUPS
Please choose one from our selection
FRENCH ONION SOUP | BOUILLABAISSE | CREAM OF MUSHROOMS
湯類
請選擇一款
法式洋蔥湯 | 法式海鮮湯 | 白菌忌廉湯

MAINS 主菜

TRADITIONAL VEAL BLANQUETTE
white beans | champignon mushrooms | baby carrots | creamy veal sauce
法式白汁燴牛仔肉 | 白腰豆 | 蘑菇 | 迷你甘筍 | 牛仔肉忌廉汁

OR 或

GRILLED SALMON STEAK
creamed spinach | tomato confit | dill mulsion
香烤三文魚扒 | 忌廉菠菜 | 油封車厘茄 | 蒔蘿醬汁

OR 或

ROASTED U.S. BEEF SIRLOIN
broccolini | potato and pumpkin mille-feuille | shallot jus
烤美國西冷牛扒 | 西蘭花苗 | 薯仔南瓜千層 | 紅蔥頭汁

OR 或

SAUTÉED DOVER SOLE KNOTS ADD 另加 300
crispy artichokes | leek stew | vin jaune sauce
香煎龍脷柳 | 香脆雅枝竹 | 燴韭蔥 | 黃酒忌廉汁

CHEESE SELECTION
精選芝士

OR 或

EARL GREY PEACH CHOUX
earl grey pastry cream | peach | shaved almonds
伯爵茶白桃泡芙 | 伯爵茶忌廉醬 | 蜜桃 | 杏仁片

COFFEE OR TEA 咖啡或茶
PETITS FOURS 法式甜點

4-COURSE LUNCH 四道菜午餐 508
Choose one or two entrées | one main course | one or two desserts
可選一或兩款前菜 | 一款主菜 | 一或兩款甜品

3-COURSE LUNCH 三道菜午餐 488

PERRIER-JOUËT CHAMPAGNE 1 glass 一杯 140
法國巴黎之花香檳

WINE PAIRING 精選餐酒搭配

2 GLASSES 杯 228

3 GLASSES 杯 328

For guests with specific dietary requirements or allergies who may wish to know about the food ingredients used, please contact the manager.
如有特殊飲食要求或對某些食材過敏而希望了解食物成分，請您聯繫餐廳經理。
Prices are in Hong Kong dollars, subject to 10% service charge. 所有價目另加一服務費均以港元計算。

BUSINESS LUNCHEON 商務午餐

SALAD AND APPETIZER BAR
前菜沙律吧

OR 或

SOUPS
Please choose one from our selection
FRENCH ONION SOUP | BOUILLABAISSE | CREAM OF MUSHROOMS
湯類
請選擇一款
法式洋蔥湯 | 法式海鮮湯 | 白菌忌廉湯

MAINS 主菜

PAN-SEARED SEABASS FILLET
provençal vegetable gratin | charred baby fennel | citrus beurre blanc
香煎鱸魚柳 | 普羅旺斯焗雜菜 | 炙燒茴香頭 | 柑橘牛油白酒汁

OR 或

BRAISED BEEF SHORT RIBS
red wine | truffle polenta | glazed pearl onions | beef jus
紅酒燴牛肋肉 | 黑松露粟米糕 | 焦糖珍珠洋蔥 | 牛肉汁

OR 或

SLOW-ROASTED PORK BELLY
caramelized pineapple | zucchini rosette | mustard jus
慢烤豬腩肉 | 焦糖菠蘿 | 意大利青瓜卷 | 芥末肉汁

OR 或

ROASTED FRENCH DUCK BREAST — ADD 另加 220
fig compote | grilled endive | port wine jus
香烤法國鴨胸 | 無花果醬 | 香烤菊苣 | 波特酒肉汁

CHEESE SELECTION
精選芝士

OR 或

STRAWBERRY LAYER CAKE
hazelnut financier | raspberry confit | fresh strawberry
士多啤梨千層蛋糕 | 榛子費南雪蛋糕 | 紅桑子果醬 | 新鮮士多啤梨

COFFEE OR TEA 咖啡或茶
PETITS FOURS 法式甜點

4-COURSE LUNCH 四道菜午餐 — 508
Choose one or two entrées | one main course | one or two desserts
可選一或兩款前菜 | 一款主菜 | 一或兩款甜品

3-COURSE LUNCH 三道菜午餐 — 488

PERRIER-JOUËT CHAMPAGNE — 1 glass 一杯 140
法國巴黎之花香檳

WINE PAIRING 精選餐酒搭配

2 GLASSES 杯 — 228

3 GLASSES 杯 — 328

For guests with specific dietary requirements or allergies who may wish to know about the food ingredients used, please contact the manager.
如有特殊飲食要求或對某些食材過敏而希望了解食物成分，請您聯繫餐廳經理。
Prices are in Hong Kong dollars, subject to 10% service charge. 所有價目另加一服務費均以港元計算。