

SET LUNCH

APPETIZER + MAIN + DESSERT \$298 PER PERSON

前菜 + 主菜 + 甜品每位 \$298 元正

APPETIZER

CHOICE OF ONE FROM THE BELOW ITEMS

CLASSIC CAESAR SALAD
凱撒沙律

AHI TUNA TARTARE
吞拿魚他他

SOUP OF THE DAY
是日精選餐湯

“NEW ORLEANS” STYLE CRAB CAKE
新奧爾良蟹餅

MAIN

CHOICE OF ONE FROM THE BELOW ITEMS

LOCH FYNE SALMON
蘇格蘭三文魚

IBERICO PORK RACK
西班牙伊比利亞黑毛豬架

AUSTRALIAN LAMB CHOP
澳洲羊扒

SPICY IBERICO CHORIZO PASTA
西班牙辣肉腸意粉

USDA SHORT RIB
美國牛肋肉

AUSTRALIAN GRASS-FED STRIPLOIN
澳洲草飼西冷

WAGYU BEEF BURGER
和牛漢堡

USDA BLACK ANGUS RIBEYE (+\$98)
美國安格斯肉眼 (另外加配 \$98)

--- ALL MAINS ARE SERVED WITH SIDE DISH ---

--- 所有主菜均配薯菜 ---

DAILY DESSERT

是日精選甜品

ADD TO THE MAIN

CREAMY CORN
忌廉粟米 \$38

THICK CUT MAPLE GLAZED BACON
楓糖漿厚切煙肉 \$98

SWEET POTATO FRIES
炸蕃薯條 \$38

SAUTÉED MUSHROOMS
炒蘑菇 \$38

PAN-SEARED DUCK FOIE GRAS
香煎鴨肝 \$98

GARLIC FRENCH BEAN
蒜蓉法邊豆 \$38

LUNCH SPECIALS

LOBSTER BISQUE
龍蝦湯 \$158

FRENCH “FREE RANGE” YELLOW CHICKEN 14oz
法國黃雞 14 安士 \$368

SIGNATURE PASTRAMI
煙燻牛肉 \$198

USDA PRIME FILET 8oz
美國頂級牛柳 8 安士 \$538

PHILLY CHEESESTEAK
芝士牛肉三文治 \$238

USDA PRIME NEW YORK STRIP 12oz
美國頂級紐約西冷 12 安士 \$598

BEEF TARTARE
牛肉他他 \$298

US WAGYU “GOLD MEDAL” STRIPLOIN 10oz
美國金牌極黑和牛西冷 10 安士 \$788

PRICES ARE IN HONG KONG DOLLARS AND SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE 以上價錢以港幣計算及另收加一服務費
PLEASE ADVISE OUR STAFF OF ANY FOOD ALLERGIES 如有任何食物敏感請告知服務員