
前菜

醬油蟹刺身 (\$268) ★

新鮮膏蟹經 6 天淨化，配秘製韓式醬汁醃藏

西班牙紅蝦刺身 (\$188)

蝦頭均鮮取後經酥炸，配以柑橘沙律拌碟

龍蝦濃湯“大” (\$198) / 龍蝦濃湯“細” (\$148) ★

特濃龍蝦高湯上擺放龍蝦汁泡沫，加入八角粒以及酥炸龍蝦件伴上

法國生牛肉刺身 (\$328)

法國 Alexandre Polmard 出品，Blanc d'Aquitaine 品種的薄切生牛肉

香煎法國鵝鶉、芋頭茸、烤無花果 (\$158)

香煎法國鵝肝、特式榛子濃汁 (\$188)

流心蟹肉餅、日本紅梅蛋黃醬 (\$268) ★

燴意大利花膠 (\$268)

辣蕃茄汁、西班牙黑毛豬火腿

招牌菜 ★

醃肉

西班牙橡果黑毛豬肉火腿

36 個月 (\$158/50g or \$268/100g)

48 個月 (\$208/50g or \$398/100g)

雜肉拼盤 (\$158)

鵝肉臘腸、西班牙臘腸、西班牙黑毛豬火腿

醃魚拼盤 (\$128)

西班牙小銀魚、沙甸魚、煙燻吞拿魚、醬料

63°溫泉蛋

配 龍蝦汁泡沫、北海道海膽 (\$228) ★

配 香煎挪威小龍蝦、松露白甘筍汁 (\$188)

配 48 個月西班牙黑毛豬肉火腿、白甘筍汁 (\$128)

配 北海道帶子刺身、墨魚汁 (\$188)

配 新鮮活花蟹肉、意大利咖啡 (\$188)

配 炸薯條、西班牙黑毛豬肉火腿、法式芝士醬 (\$168)

招牌菜 ★

意大利麵

意大利手造蛋麵、鮮花蟹肉、蒜香辣椒油 **(\$238)**

意大利手造蛋麵、西班牙紅蝦 **(\$238)**

意大利手造蛋麵、**36**個月黑毛豬火腿 **(\$198)**

北海道海膽意大利天使麵 **(\$238)**

以龍蝦高湯及海膽茸煮意大利天使麵，佐以櫻桃蕃茄釀爐烤干蒜

避風塘辣蟹油天使麵 **(\$168)**

鮮蟹高湯煮制意大利天使麵，以避風塘辣蟹油香伴

(醬汁成份: 蟹肉、辣椒、香蒜、豆豉、特級初榨橄欖油)

陳年九載舊米意大利飯、西班牙紅蝦、北海道海膽 **(\$288)**

牛油果、海藻、意大利飯 **(\$268) (v)**

青蟹膏、蟹肉、蟹籽、香蒜飯 **(\$1,680) ★**

需提前預訂，建議 4 至 6 位享用

招牌菜 ★

素菜 (v)

主菜



烤西班牙黑毛豬頸肉 (\$328/6oz)

先以慢煮方式烹調至五成熟 再稍為炙燒表層至輕焦配上
紅阿根廷番茜醬



美國頂級西冷扒 (\$428 / 10oz)

天然認證 / 人道認證

美國頂級肉眼扒 (\$488/12oz)

Greater Omaha 品牌 / 天然認證

美國頂級帶骨肉眼扒 (約 50-60 安士)

需兩天前預訂

韓國 1⁺⁺ 肉眼扒 (\$90/1oz)



紐西蘭羊架 (\$288)

原隻鮮波士頓龍蝦 (\$580)

以焦化牛油 炙燒 / 水煮
其龍蝦爪肉則以 意大利麵 / 沙律伴上



原隻鮮法國藍龍蝦 (市價)

以焦化牛油 炙燒 / 水煮 / 慢煮
配上柚子泡沫及隨原隻外殼伴上

配菜

炸薯條、龍蝦醬 (\$88)

香炸手切薯條配水牛芝士伴秘製龍蝦醬

香烤白舞茸蘑菇 (\$88)

伴芥末蛋黃醬

炒椰菜苗 (\$88)

伴越南魚露醋油醬

炒夜香花 (\$88)

青蔬沙律 (\$88)

伴黑醋油醬

