

## 前菜

### 每日精选新鲜牡蛎

六只 345 十二只 585

### 法国芬迪奇 N°2

肉质幼滑，带有海水的咸味

### 爱尔兰牡蛎

海水味浓，略带咸味

### 日本熊本牡蛎

肉质爽滑，带有海水鲜味及甜味

### 牡蛎拼盘

三款精选牡蛎

每日至尊推荐 时价

### 大虾鸡尾酒沙拉 238

地中海大虾、娃娃菜及海芦笋配鸡尾酒酱

### 马里兰蟹饼 228

凤梨香菜莎莎酱及娃娃菜配番红花蛋黄酱

### 香烤牛骨髓 248

香草沙律、香醋烩红洋葱及烟熏海盐

### 牛肉他他 488

水煮鹌鹑蛋及三文鱼籽配辣根奶油

### 原種番茄 198

柑橘焗瑞可达奶酪配烤酸种面包

## 汤品

### 招牌龙虾汤 168

水煮波士顿龙虾及海芦笋配酸奶油

### 牛肝菌蘑菇浓汤 148

## { 共享美饌 }

### 招牌珍宝海鲜塔

波士顿龙虾、精选牡蛎、阿拉斯加蟹脚、虎虾、带子、翡翠螺及车厘蚬

998

## 手工干式熟成牛肉

### 西班牙

#### 上等后腰T骨牛排 1,388

90日干式熟成Galician牛排，  
即席切割 (1-1.2公斤/36安士)

### 爱尔兰

#### 斧头牛排 1,388

28日干式熟成牛排，  
即席切割 (900克/32安士)

## 进口上乘牛排

### 日本

#### 和牛沙朗排 1,488

鹿儿岛A5和牛，即席切割 (350克/10安士)

### 美国特级黑安格斯牛

#### 里脊肉 Greater Omaha (170克/6安士) 498

#### 肉眼排 Greater Omaha (340克/12安士) 588

#### 西冷排 Greater Omaha (280克/10安士) 558

### 澳大利亞

#### 和牛沙朗排 Margaret River (280克/10安士) 688

#### 里脊肉 Rangers Valley (340克/12安士) 688

#### 西冷排 Rangers Valley (395克/14安士) 648

## 其他炭燒烤物

#### 黑毛猪排 398

Snake River Farms

#### 烤澳大利亞羊架 398

#### 天然稻草焗法国春鸡 348

## 精选海鲜

#### 塔斯曼尼亚三文鱼 348

炭烧雪松木纸卷三文鱼排配威士忌及香草黄油

#### 原條香烤地中海鱈魚 428

#### 焗挪威海螯虾 348

配柑橘面包粒及西西里橄榄油

#### 海滩石海藻焗波士顿龙虾 468

## 各式配菜 88

- 炸薯条配自家制番茄酱
- 炸红薯条
- 经典土豆泥
- 二重焗土豆
- 黑松露奶酪焗通心粉
- 炭烧芦笋
- 原条粟米
- 奶油菠菜
- 炒意大利番茄
- 厨师杂菜沙律

## 调味料及酱汁

- 经典红酒烧烤汁
- 三色胡椒汁
- 黑松露野菌汁
- 上乘香草香槟汁
- 奶油酸豆柠檬汁
- 法式香草蛋黄酱
- 辣根奶油酱

所有海鲜均为已认证的可持续海鲜

另收加一服务费

为阁下健康著想，如阁下对任何食物有过敏反应，请向服务员提出。