

CRUISE

🔥 小辣 🌶️ 廚師ADISAK特調辣度 🌿 素食 🌱 純素食品

我們的飲品菜單上提供更多葡萄酒、烈酒和無酒精雞尾酒。

我們會盡力配合任何對有敏感或過敏反應的安排，但我們無法保證絕對不會有致敏的物質存在當中。
價目以港幣計算；須另加10%服務費及1%附加費支援零碳足食（亞洲）持續對抗全球暖化。

\$1 MONDAY

海鮮吧

Seafood Tower 1388
冰鎮海鮮塔、加拿大龍蝦、時令即開生蠔、大虎蝦、北海道帶子、油甘魚、蝦、紐西蘭鑽石蜆、特色蘸醬

Hiramasa Kingfish Sashimi 🌶️ 218
油甘魚刺身、青檸香草汁、醃青辣椒、金不換

Wagyu Steak Tartare 🌶️ 198
和牛他他、香梨、辣椒醬、米通、紫蘇葉

Seasonal Oysters 328/608
時令即開生蠔 (6/12 隻)、柚子酸汁、鮮檸檬

小碟

Edamame Hummus 🌱 118
毛豆鷹嘴豆泥、飯素、咖喱多士

Octopus 228
八爪魚、開心果醬、醃洋蔥

Pomelo Salad 🌶️ 198
柚子沙律、煎帶子、泰式羅勒、脆皮蝦米

Heirloom Tomato Salad 🌱 148
復古番茄沙拉、泰式茄子莎莎醬、羅勒椰子醬

Shishito Peppers 🌱 128
日本青椒、味噌、飯素、炸蒜

Lobster Miang Kham 🌶️ 398
龍蝦面康、檳榔葉、紫蘇葉、辣椒、香橙、甜酸醬

Crab Cakes (2 件) 238
蟹餅、是拉差蒜泥蛋黃醬、芒果甜酸醬

Wagyu Short Rib Taco (3 件) 🌶️ 188
和牛牛小排墨西哥玉米餅、青瓜、醃辣椒、番茄酸辣醬

Maitake Mushroom Taco (3 件) 🌱🌶️ 148
舞茸蘑菇墨西哥玉米餅、青瓜、醃辣椒、番茄酸辣醬

Lobster Tom Yum Soup 🌶️ 198
龍蝦冬蔭公湯(兩位用)、蜆、青口、香茅、青檸、南薑、椰子、辣椒

大碟

Braised USDA Beef Short Ribs 248
安格斯先生、烤美國牛仔骨、乾蔥、薯仔、玉桂、椰子、白飯

Changs Pork Belly Ssam (6 件) 🌶️ 218
豬腩肉生菜包、烤黑毛豬腩肉、小葉生菜、芝麻葉、芥末醬

Chicken Satay 188
沙嗲 雞肉 (4 串)、烤走地雞肉、沙嗲醬、醃菜

Thai Style Duck Confit 🌶️ 228
泰式油封鴨、泰式紅咖喱、荔枝、菠蘿

Steamed Hamachi Collar 🌶️ 238
蒸油甘魚魚鮫、辣椒粒

Grilled Cauliflower Steak 🌱🌶️ 188
烤椰菜花扒、香蔥、辣椒、莎莎醬、醃芥辣蛋黃醬、辣椒醬

Roasted Yellow Chicken 🌶️ 268
燒黃油雞、青檸葉、青檸、芫荽

Yellow Tofu Curry 🌱🌶️ 188
黃咖喱豆腐、烤南瓜、脆麵、醃菜、辣椒、青檸、白飯

Black Pepper Tiger Prawns 🌶️ 258
黑胡椒虎蝦、香蔥、咖喱葉

Roasted Maitake Mushroom 🌱 228
烤舞茸蘑菇、豆腐蓉苜、芫荽、大蒜、青辣椒、脆茄子、燒汁

分享

Cheeky Massaman 298
曳曳馬沙文、咖喱燴和牛面頰肉、薯仔、乾蔥、烤花生、自家製烤餅

Wok Fried Canadian Lobster (700g) 市價
自家製脆烤餅-炒加拿大龍蝦 - 請選一款煮法！
- Singapore Chili 新加坡辣椒 🌶️
- Ginger & Scallion 薑蔥醬
- Black Pepper Sauce 黑胡椒醬 🌶️
- Thai Curry Egg Sauce 泰式咖喱蛋醬 🌶️

Sambal Petai Udang 🌶️ 398
參巴大蝦炒臭豆、炒虎蝦、辣椒醬、臭豆

Wok Fried Seabass 388
青芒羅望子醬炒鱸魚、青芒果、炸乾蔥、泰國羅勒、羅望子

Thai-Style Steamed Seabass 🌶️ 388
泰式清蒸鱸魚、香茅青檸汁、辣椒、大蒜

Saikyo Miso Cod 348
西京燒鱈魚、藍青口、生姜、南瓜柚子醬

M5 Australian Wagyu Tomahawk (1kg) 🌶️ 1288
澳洲和牛斧頭扒、韓式辣醬、秘製亞洲風味醬汁、烤紅甜椒粉薯條

Grilled M6 Striploin 690
烤澳洲M6和牛西冷(400克)、燒肉蘸醬、青辣椒莎莎醬、烤日式甜椒

Chow Kow Steak 🌶️ 348
香辣炒M6牛柳粒、黑胡椒、白菜、香蔥

Grilled Acorn Fed Iberico Pork Secreto 🌶️ 348
烤橡果飼伊比利亞黑毛豬頸肉、青木瓜沙律、新鮮香草、泰式辣醬

配菜

Sambal Fried Rice 🌶️ 88
參巴醬蛋炒飯、辣椒參巴醬、雞蛋、炸乾蔥

Kimchi Fried Rice 🌶️ 98
泡菜炒飯、煙肉、薑、煎雞蛋、蔥、松露油

Egg Fried Rice 🌱 78
雞蛋炒飯, 蒜頭, 葱

XO Cauliflower 🌶️ 78
XO醬炒椰菜花、蒜芯、炸乾蔥

Morning Glory 🌱🌶️ 78
香蒜辣椒炒通菜、豆瓣醬、辣椒、蒜

Cruise Non-French Fries 🌱🌶️ 98
Cruise 薯條、烤紅甜椒粉、蒜頭、芝士醬、泰式蕃茄醬

Homemade Roti 🌱 58
自家製脆烤餅

Jasmine Rice 🌱 38
白飯

甜品

Cruise Mango Sticky Rice 118
芒果糯米飯, 椰子雪糕, 脆椰子碎

Cacao & Coconut 98
可可椰子、椰子雪糕、朱古力醬、朱古力威化、吉士忌廉

Banana Roti 118
自家製香蕉煎餅、煉奶、花生、奶茶雪糕

Ice Cream 68
椰子雪糕或雲呢拿雪糕

Cruise Bingsu 128
綠茶、紅豆、麻糬
或
忌廉士多啤梨