

CRUISE

🌶️ 小辣 🌶️🌶️ 香辣 🌶️🌶️🌶️ 廚師RYAN特調辣度 🌿 素食

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。

海鮮吧

- Seafood Tower 1,100
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
- Seasonal Oysters 300/580
時令即開生蠔 (6/12 隻)、柚子酸汁、鮮檸檬
- Kingfish Sashimi 🌶️ 180
油甘魚刺身、青檸香草汁、醃青辣椒、金不換
- Scallops Sashimi 🌶️ 180
北海道帶子刺身、泰式酸辣蘸汁、辣椒、乾蔥、刁草
- Oshizushi 120
海膽M5和牛押壽司、醃三文魚子、紫菜

小碟

- Charred Corn Salad 🌶️🌶️ 120
燒粟米沙律、蝦、車厘茄、蛋、辣椒、花生、青檸
- Wagyu Beef Tongue Salad 🌶️🌶️ 160
和牛牛舌沙律、番茄、青瓜、芽菜、炒麵、金不換、薄荷、辣椒、青檸
- Changs Pork Belly Ssam 160
豬腩肉生菜包、烤黑毛豬腩肉、小葉生菜、芝麻葉、芥末醬
- Loaded Seafood Salad 🌶️🌶️🌶️ 140
泰式海鮮沙律、粉絲、魷魚、蝦、烤豬腩肉、脆豬皮、薄荷、辣椒、乾蔥、芫荽、青檸
- Korean Fried Broccoli 🌿🌶️ 90
韓式炸西蘭花、辣椒醬、椰菜紅蘿蔔絲沙律、芝麻
- Wagyu Short Rib Bao 🌶️ 200
和牛仔骨包 (2 個)
泡菜、青瓜、辣醃菜、韓式辣醬
- Salt & Chili Squid 🌶️ 120
椒鹽鮮魷、炸魷魚、秘製香料、泰式海鮮蘸醬、蒜香蛋黃醬
- Chicken Satay 130
沙嗲雞肉 (3 串)、烤走地雞肉、沙嗲醬、醃菜
- Sambal Fried Rice 🌶️🌶️ 70
參巴醬蛋炒飯、辣椒參巴醬、雞蛋、炸乾蔥
- Kimchi Fried Rice 🌶️ 80
泡菜炒飯、煙肉、薑、煎雞蛋、蔥、松露油
- Egg Fried Rice 🌿 60
香蒜蔥花蛋炒飯、雞蛋、蒜、蔥
- XO Cauliflower 🌶️ 70
XO醬炒椰菜花、蒜芯、炸乾蔥
- Morning Glory 🌿🌶️ 70
香蒜辣椒炒通菜、豆瓣醬、辣椒、蒜
- Wok Fried Pea Shoots 🌿🌶️ 70
鍋炒翡翠苗、烤大蒜、韓式味噌醬
- Homemade Roti 🌿 50
自家製脆烤餅
- Jasmine Rice 🌿 30
白飯

大碟

- Cheeky Massaman 260
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
- Grilled Striploin 590
烤澳洲M4和牛西冷(300克)、烤時令豆、醃蘿蔔、炸乾蔥
- Grilled Ribeye 690
烤澳洲M5和牛肉眼 (480克)、燒肉蘸醬、青辣椒莎莎醬、烤日式甜椒
- Free Range Chicken 🌶️ 200
香蕉葉烤走地雞
辣椒參巴醬、椰子、青檸
- Tofu Curry 🌿🌶️ 170
黃咖喱豆腐、烤南瓜、脆麵、醃菜、辣椒、青檸、白飯
- Crispy Pork Hock 190
焦糖脆豬手、青芒果、脆豬皮、羅望子
- Drunken Noodles 🌶️🌶️ 180
醉蝦牛肉炒腸粉
青胡椒粒、聖羅勒、乾蔥、辣椒、蒜
- Wok Fried Seabass 320
青芒羅望子醬炒鱸魚 (600 克)、青芒果、炸乾蔥、泰國羅勒、羅望子
- Chili Lobster 🌶️ 490
辣椒炒龍蝦 (700克)、番茄、辣椒、薑、蛋、自家製烤餅
- Red Tiger Prawn Curry 🌶️ 240
紅咖喱虎蝦、烤菠蘿、椰子、辣椒、泰國青檸、白飯
- Roasted Black Cod 🌶️ 350
烤鱈魚、黃薑咖喱醬、茄子參巴醬、辣椒、番茄

甜品

- Cruise Mango Sticky Rice 100
芒果糯米飯、雲呢拿雪糕、花生
- Cacao & Coconut 90
可可椰子、椰子雪糕、朱古力醬、朱古力威化、吉士忌廉
- Banana Roti 110
自家製香蕉煎餅、煉奶、花生、奶茶雪糕
- Chocolate Roti 110
自家製朱古力煎餅、榛果可可醬、花生、煉奶、椰子雪糕
- Ice Cream 60
椰子雪糕或雲呢拿雪糕