

CRUISE

🌶️ 小辣 🌶️🌶️ 廚師ADISAK特調辣度 🌿 素食 🌱 純素食品

*根據要求提供無麩質選項

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 *	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、蜆、特色蘸醬	
Hiramasa Kingfish Sashimi*🌶️🌶️	228
油甘魚刺身、青檸香草汁、醃青辣椒、金不換	
Wagyu Steak Tartare 🌶️	218
和牛他他、香梨、辣椒醬、米通、紫蘇葉	
Seasonal Oysters *	298/568
時令即開生蠔 (6/12 隻)、柚子酸汁、鮮檸檬	

冷盤前菜

Edamame Hummus * 🌱	118
毛豆泥、飯素、咖喱多士	
Firecracker Burrata 🌶️🌿	148
麻辣布拉塔芝士、蔥、花椒、花生、芝麻、油炸鬼	
Pomelo Salad * 🌶️🌶️	218
柚子沙律、煎帶子、意國羅勒、脆皮蝦米	
Blue Swimming Crab Salad *	218
藍梭子蟹沙律、花生醬、泡菜、烤椰子、金桔醋、泰國青檸吐司	
Heirloom Tomato Salad 🌱	148
復古番茄沙律、泰式茄子莎莎醬、羅勒椰子醬	
Iceberg Salad *	148
冰山生菜沙律、豬腩肉、白蘿蔔、溫泉蛋、木魚花、陽光沙律醬	

熱食前菜

Thai Style Grilled Purpleback Squid *	198
泰式炭烤紫背魷魚、配芫茜、海鮮沾醬	
Changs Pork Belly Ssam * 🌶️	188
豬腩肉生菜包、烤黑毛豬腩肉、小葉生菜、紫蘇葉、芥末醬	
Grilled Free-Range Chicken Satay *	158
烤非籠養沙嗲雞肉 (3 串)、花生醬、醃菜	
Charred Corn Rib * 🌿	138
火烤粟米肋條、恰特香料牛油、芫茜、青檸	
Taco (3 件) 青瓜、醃辣椒、番茄酸辣醬	
- Wagyu Short Rib 和牛牛小扒墨西哥玉米餅 🌶️🌶️	188
- Maitake Mushroom 舞茸蘑菇墨西哥玉米餅 🌱🌱	148
Tom Yum Soup (兩位用) * 🌶️🌶️	198
冬陰功湯、淡水大頭蝦、蜆、青口、香茅、青檸、南薑、椰子、辣椒	

海鮮及魚類

Wok Fried Canadian Lobster (700g)	658
炒加拿大龍蝦配烤餅，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 * 🌶️🌶️	
Black Pepper Tiger Prawns	298
黑胡椒虎蝦、蔥、薑、咖喱葉	
Wok Fried Seabass *	398
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 * 🌶️🌶️	398
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、日本生姜、南瓜柚子醬	
Typhoon Shelter Style Crab 🌶️	268
避風塘風味軟殼蟹、鑊氣炒軟殼蟹、香脆蒜蓉、青蔥、辣椒	

肉類及禽肉

M5 Australian Wagyu Tomahawk (1kg) * 🌶️	1288
澳洲和牛斧頭扒、韓式辣醬牛油、秘製亞洲風味醬汁	
Grilled M6 Striploin *	690
烤澳洲M6和牛西冷(400克)、烤日式甜椒、燒肉蘸醬、青辣椒莎莎醬	
Chow Kow Steak 🌶️	348
香辣炒M6牛柳粒、黑胡椒、白菜、香蔥	
M9 Wagyu Ribeye Khao Soi * 🌶️	298
M9 和牛肉眼泰北咖喱麵、酸醃椰菜、芫茜、青檸	
Grilled Acorn Fed Iberico Pork Jowl *	348
烤橡果飼養伊比利亞豬頸肉、青木瓜沙律、新鮮香草泰式蘸醬	
Smoky BBQ Lamb Spare Rib *	298
煙燻燒烤羊排、自製香料、乳酪、薄荷甜酸醬、檸檬	
Roasted Yellow Chicken * 🌶️	288
燒黃油雞、青檸葉、青檸、芫荽	
Bang Bang Duck Pasta 🌶️	228
棒棒鴨意粉、鮮蛋麵、油封鴨、麻辣辣椒、芝麻、蔥、熟成芝士	

咖喱及素菜

Cheeky Massaman *	298
馬沙文咖喱燴和牛面頰肉、薯仔、乾蔥、烤花生、蔥油麵包	
Yellow Tofu Curry * 🌶️🌿	188
黃咖喱豆腐、烤南瓜、脆蛋麵、醃菜、辣椒、青檸、白飯	
Crying Tiger Lions Mane Steak 🌱	188
泰式燒猴頭菇、泰式蘸醬、醃菜	

配菜和蔬菜

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、蔥	
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	
Truffle Fries * 🌿	98
松露薯條、巴馬臣芝士、番芫荽、松露蛋黃醬	
Roti Canai 🌿	58
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	
Thai Style Milk Tea Crème Brûlée	98
泰式奶茶焦糖燉蛋	
Banana Roti	118
自家製香蕉煎餅、香蕉、煉奶、花生、奶茶雪糕	
Matcha Tiramisu	118
抹茶提拉米蘇、手指餅乾、濃縮咖啡	