

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 *🔥🔥 238
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 * 168
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) 668
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 🔥
- 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 * 318
煙燻燒烤羊排、自製香料、乳酪、薄荷甜酸醬、檸檬
- Roasted Yellow Chicken *🔥 228
燒黃油雞、青檸葉、青檸、芫荽
- Bang Bang Duck Pasta 🔥 298
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
- Green Curry Mussels 288
青咖喱煮澳洲青口、羅勒、辣椒、白飯
- Yellow Tofu Curry * 🌿🔥 188
黃咖喱豆腐、烤南瓜、脆蛋麵、醃菜、辣椒、青檸、白飯
- Black Pepper Lion Mane Mushroom 🌿 198
鑊炒猴頭菇、黑椒、白菜、青蔥

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
- Thai Baby Cabbage 98
泰國椰菜苗、脆皮豬腩肉、辣椒、蒜蓉、甜豉油
- 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 128
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
- Ice Cream 68
椰子雪糕或雲呢拿雪糕