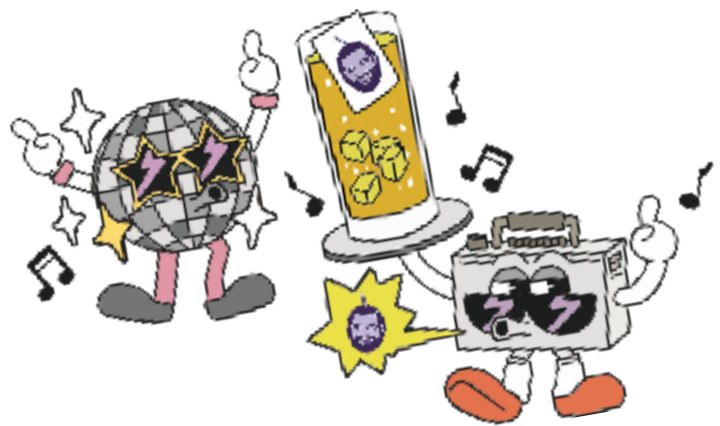




冷盤前菜

EDAMAME HUMMUS, 毛豆泥、飯素、咖喱多士 🌱 **118**

POMELO SALAD, 柚子沙律、泰式羅勒、脆皮蝦米
(*煎帶子) 🌶️ ***218**

HEIRLOOM TOMATO SALAD, 復古番茄沙拉、
泰式茄子莎莎醬、羅勒椰子醬 🌱 **148**

+ \$88 OYSTERS 時令即開生蠔 (6隻) **148**

熱食前菜

CRISPY OYSTER PANCAKE, 香脆炸蠔餅、香菜、豆芽、
是拉差辣醬、冬蔭功蒜泥蛋黃醬 **148**

CHANGS PORK BELLY SSAM, 豬腩肉生菜包、
烤黑毛豬腩肉、小葉生菜、芝麻葉、芥末醬 🌶️ **188**

CHICKEN SATAY, 沙嗲 雞肉 (3 串)、
烤走地雞肉、沙嗲醬、醃菜 **158**

“CRUISE TACO” (3 件)
舞茸蘑菇墨西哥玉米餅、青瓜、醃辣椒、番茄酸辣醬 🌱 🌶️ **148**

CRUISE

無限暢享週末早午餐套餐 每位\$398

* 套餐需要全枱客人參與

* 飲品只限堂食享用

* 單點菜單和無限暢享食物的份量將有所不同

主菜

+ \$98 GRILLED M6 STRIPLOIN (200克),
烤澳洲M6和牛西冷、燒肉蘸醬、
青辣椒莎莎醬、烤日式甜椒 (*400克) ***690**

CHEEKY MASSAMAN, 馬沙文咖喱燴和牛面頰肉、薯仔、
乾蔥、蝦花生、烤餅 **298**

ROASTED YELLOW CHICKEN, 燒黃油雞、青檸葉、
青檸、芫荽 🌶️ **288**

WOK FRIED SEABASS, 青芒羅望子醬炒鱸魚、
青芒果、炸乾蔥、泰國羅勒、羅望子 **398**

PAD THAI, 泰式炒金邊粉、蝦、茼菜、豆芽、
花生、酸子 🌶️ **228**

+ \$60 BLACK PEPPER TIGER PRAWN
黑胡椒虎蝦、蔥、薑、咖喱葉 **298**

YELLOW CURRY, 黃咖喱豆腐、烤南瓜、脆麵、
醃菜、辣椒、青檸 🌶️ 🌱 **188**

INDONESIAN SWEET AND STICKY PORK RIBS,
印尼酸甜豬肋骨、叁巴醬、辣椒、乾蔥 🌶️ **188**

🌶️ A LITTLE SPICY 🌶️ 🌶️ MORE SPICY 🌶️ 🌶️ 🌶️ CHEF ADISAK SPICY 🌱 VEGETARIAN

我們會盡力配合任何對食物有敏感或過敏反應的膳食安排，但我們無法保證絕對不會有致敏的物質存在於食物當中。
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。

120 分鐘無限暢飲

每位 **+S198 LET IT FLOW!**

包括精選氣泡酒、紅酒、白酒、啤酒、碳酸飲料
和 LifeSolutions 礦泉/蘇打水

每位 **+\$298 I OWN THE BOAT!**

包括以上所有內容以及Mumm 香檳酒、
“Captain Crunch” 威士忌，香茅，薑啤，青檸
“Sino Sangria” 桂花陳酒，菠蘿汁，薰衣草苦精

配菜

KIMCHI FRIED RICE, 泡菜炒飯、煙肉、薑、
煎雞蛋、蔥、松露油 🌶️ **98**

MORNING GLORY, 香蒜辣椒炒通菜、
豆瓣醬、辣椒、蒜 🌱 **78**

STEAMED RICE 白飯 🌱 **38**

ROTI CANAI 烤餅 🌱 **58**

甜品

ICE CREAM SELECTION 雪糕 (2球)、配料 **68**

CRUISE MANGO STICKY RICE,
芒果糯米飯、椰子雪糕、綠豆 **118**

