CHRISTMAS FESTIVE BRUNCH

每位 HK$528 (最少兩位用)
120分鐘無限暢飲
每位加 HK$288 氣泡酒、紅白餐酒、啤酒
每位加 HK$388 包含以上所有飲品，另加 Mumm 香檳

冷盤前菜

毛豆泥
飯素、咖喱多士

柚子沙律
金不換、脆紅蔥頭

復古番茄沙律
泰式茄子莎莎醬、羅勒椰子醬

油甘魚刺身
青檸香草汁、醃青辣椒、金不換

伊比利亞火腿
鮮番茄多士、醃菜

+HK$88 時令即開生蠔 (6隻)

熱食前菜

鵝肝檳榔葉卷
薑、腰果、甜酸蘸醬

泰式炭烤紫背魷魚
芫茜、海鮮沾醬

豬腩肉生菜包
烤黑毛豬腩肉、小葉生菜、芝麻葉、芥末醬

烤非籠養沙嗲雞肉 (3串)
花生醬、醃菜

CRUISE 墨西哥玉米餅 (3件)
舞茸蘑菇、青瓜、醃辣椒、番茄酸辣醬

甜品

法式香橙班戟
柑橘牛油醬伴火焰柑曼怡橙酒

限定雪糕 (兩球)
配料

主菜

+HK$68 烤澳洲 M6 西冷 (200克)
烤日式甜椒、燒肉蘸醬、青辣椒莎莎醬

+HK$48 M9 和牛肉眼泰式咖喱麵
咖喱麵、醃酸椰菜、芫茜、青蔥

+HK$98 星洲辣椒炒龍蝦 (450克)
辣椒、番茄、薑、雞蛋

黑胡椒虎蝦
蔥、薑、咖喱葉

馬沙文咖喱燴和牛面頰肉
燴和牛牛頰肉、薯仔、乾蔥、烤花生、印度薄餅

燒黃油雞
青檸葉、青檸、芫茜

青芒羅望子炒鱸魚
青芒果、炸乾蔥、羅望子

泰式炒金邊粉
炒金邊粉、鮮蝦、韭菜、芽菜、花生、羅望子

避風塘風味軟殼蟹
鑊炒軟殼蟹、香脆蒜蓉、辣椒

黃咖喱豆腐
烤南瓜、脆麵、醃菜、辣椒

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

配菜

蟹肉炒飯
迷你蘆筍、蔥

椰菜苗
辣椒、蒜茸、甜豉油

白飯

烤餅

套餐需要全枱客人參與。無限暢享的項目將不提供外賣服務。
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。價格以港幣計算，並以原價計算加一服務費及 1% 附加費支援零碳足食 (亞洲) 持續對抗全球暖化。