

OYSTER CELEBRATION

每位港幣 \$428 (最少兩位) 需要全桌同時享用

90分鐘無限量供應 新鮮即開生蠔

時令生蠔、法式經典木犀草醬、馬薩拉醬、泰式海鮮醬

90 分鐘無限暢飲 (每位另加港幣 \$158)

精撰氣泡酒、紅酒、白酒、啤酒

前菜

蒜蓉橄欖油漬生蠔

日本牛蠔、辣椒、蒜頭、大蔥

麻辣牛蠔涼拌皮蛋

麻辣醬汁、白灼日本生蠔、黃金皮蛋、芫荽

冬陰功龍蝦湯

泰國青檸、香茅、椰奶

主菜(自選一款)

烤橡果飼伊比利亞黑毛豬頸肉

青木瓜沙律、泰式辣醬

鑊炒和牛粒 (另加港幣 \$38)

和牛、黑胡椒

紅咖喱虎蝦 (另加港幣 \$38)

菠蘿、茄子

青芒羅望子醬炒鱸魚

青芒果、香炸乾蔥、泰國羅勒、羅望子

配菜

雞蛋炒飯

甜品 (每款另加港幣 \$48)

雪糕(兩球-雲呢拿/椰子/奶茶)

可可椰子(半份) 芒果糯米飯(半份)

*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。所有價目須另加 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,服務及附加費按原價計算。