

# FATHER'S DAY

## DINNER MENU

### SNACKS

(select one)

Steak Tartare, Australian Tenderloin  
*Truffle Aioli, Ciabatta Toast*

Scottish Smoked Salmon Toast  
*Salmon Mousse, Horseradish Cream, Pickled Onion  
Chopped Chive*



### APPETISER

(select one)

Foie Gras  
*Toasted Brioche, Pickled Pear Chutney  
Apple Roll, Port Glaze*

Lobster Bisque  
*Lobster Meat, Cognac*

Crab Cake  
*Mustard Slaw, Tartar Sauce, Pickled Onion*

Garden Salad (V)  
*Mesclun Mix, Chioggia Beets, Radish, Witlof, Fennel  
Red Onion, Cucumber, Quinoa Puff*



### MAIN COURSE

(select one)

Filet Mignon 220g  
*with Mushroom Mustard Sauce*

200-day Rib Eye 220g  
*with Red Wine and Thyme Sauce*

Pan Seared Seabass  
*Sriracha Butter Sauce, Basil Oil*

Iberico Duroc Pork Chop  
*Sour Cherry Sauce, Sautéed Spinach, Balsamic Vinegar*

Grilled Salmon  
*Crab Lump, Tomato Raisin Salsa*

Boston Lobster Linguine  
*Lemon Dashi Butter Sauce*

### SIDES

(select one - suitable for sharing)

Potato Wedges | Mashed Potato | Creamed Spinach | Sautéed Wild Mushrooms



### DESSERT

(select one)

Brûlée Baked Cheesecake  
*Blueberry Compote*

Chocolate Terrine  
*Crème Anglaise, Raspberry Crumble*

Freshly Brewed Coffee or Tea  
*(Upgrade to Chocolate Old Fashion Cocktail Drink +\$98)  
\*Available in Zero - Alcohol*

**HK\$888 per person**  
**+10% service charge**

## 父親節晚餐

### 小食

(選擇一項)

#### 澳洲生牛肉他他

黑松露蛋黃醬，意大利麵包多士

#### 蘇格蘭煙三文魚多士

三文魚慕絲，辣根忌廉，醃洋蔥，碎香蔥



### 頭盤

(選擇一項)

#### 煎鵝肝

香煎, 烤法式奶油麵包, 蘋果酥  
雪梨果蓉, 波特酒濃醬

#### 龍蝦湯

龍蝦肉, 乾邑

#### 蟹餅

配他他醬, 沙拉菜

#### 田園沙律配檸檬醋汁和香醋魚子醬

雜錦沙律菜, 甜草根, 蘿白, 苦白菜, 茴香  
青瓜, 紅洋蔥, 藜麥脆粒

### 主菜

(選擇一項)

#### 草飼牛柳 220 克

蘑菇芥末汁

#### 肉眼 220 克

香草紅酒汁

#### 香煎鱸魚

辣是拉差牛油汁, 羅勒油

#### 香烤西班牙杜洛克豬鞍扒

酸櫻桃醬, 炒菠菜, 意大利黑醋

#### 香煎三文魚

蟹肉, 香草蕃茄莎莎

#### 波士頓龍蝦扁意粉

檸檬高湯牛油汁

### 配菜

(選擇一項 - 可供分享)

薯角 | 忌廉薯蓉 | 忌廉菠菜 | 炒野菌



### 甜品

(選擇一項)

#### 芝士蛋糕

蜜餞藍啤梨

#### 法式朱古力凍

奶蛋醬, 覆盆子脆

### 即磨咖啡或茶

另加 \$98 可升級 Chocolate Old Fashion

雞尾酒 (可選擇零酒精)

港幣 \$888 一位

另收 10% 服務費