



Easter Lunch

Woolloomooloo Prime

Available from April 3-7, 12noon to 3.00p.m 適用於 2026 年 4 月 3-7 日, 下午 12:00 至下午 3:00

Glass of Aperol Spritz as a Welcome Drink 迎賓飲品: 意大利汽泡雞尾酒

APPETISERS 頭盤

select one 選擇一項

Crispy Parma Ham Melon

rocket, aged balsamic sauce

香脆意大利風乾火腿哈密瓜 火箭菜, 陳年黑醋汁

Cream of Mushroom Soup

parmesan cheese, crouton

野菌濃湯 巴馬臣芝士, 烤麵包粒

Duo of Salmon Tartare

shallot, capers, jalapeño, tobico, cucumber

avocado purée, horseradish cream

雙重風味三文魚他他 乾蔥, 酸豆, 墨西哥辣椒,

飛魚子, 青瓜, 牛油果泥, 辣根忌廉

Crab Cake

coleslaw, lemon, tartar sauce

蟹餅 椰菜沙律, 檸檬, 他他醬

(Add supplement 另加港幣 \$68)

MAIN COURSE 主菜

select one 選擇一項

Grilled Prawn Pasta

soffritto, lobster cream sauce, chives

香烤大蝦意粉 意式蔬菜, 龍蝦忌廉汁, 細香蔥

Lamb Wellington

mint pea purée, lamb jus

威靈頓羊柳 薄荷青豆泥, 羊骨汁

200-day Sirloin (Add supplement 另加港幣 \$180)

pan seared foie gras, potato purée,

mushroom duxelles, red wine sauce

200 日穀飼西冷牛扒 香煎鵝肝, 薯泥, 蘑菇泥, 紅酒汁

Grilled New Zealand Beef Tenderloin

pan seared foie gras, potato purée,

mushroom duxelles, red wine sauce

香烤紐西蘭牛柳 香煎鵝肝, 薯泥, 蘑菇泥, 紅酒汁

DESSERT 甜品

Mixed Nuts Parfait

fresh berries, hazelnuts tuile and passionfruit gel 雜錦堅果芭菲配鮮莓果, 榛子脆片及熱情果醬

HK\$418 per person 每位

2-HOUR FREE FLOW DRINKS PACKAGE PER PERSON 兩小時暢飲 (Add on \$240 每位)

WINE PAIRING SELECTIONS 美酒配搭

意大利汽泡酒 Valdobbiadene Col de Salici Prosecco \$80

法國粉紅葡萄酒 Chateau de Berne Inspiration Rosé \$80

澳洲紅酒 Majella Cabernet Sauvignon \$90

(V) Vegetarian Dish 素食菜式 Prices are in HK\$ and subject to 10% service charge.

所有價格均以港幣計算, 並需加收 10% 服務費