



# Mother's Day

## LUNCH

Available on May 9-10 from 12noon until 3.00pm 適用於 2026 年 5 月 9-10 日, 下午 12:00 至下午 3:00

Glass of Chateau Berne Rosé as a Welcome Drink

迎賓飲品：法國粉紅葡萄酒一杯

### APPETISER 頭盤

(Select One 選擇一項)

#### CRAB CAKE

green herb salad | mustard | tartar sauce

蟹餅 香草沙律, 芥末, 他他醬

#### CRISPY PARMA HAM MELON

rocket | aged balsamic sauce

脆脆巴馬火腿配蜜瓜 火箭菜, 黑醋汁

#### CREAM OF MUSHROOM (V)

parmesan cheese | croutons

意大利野菌濃湯 巴馬臣芝士, 香脆包粒

### MAIN COURSE 主菜

(Select One 選擇一項)

#### KING SALMON EGG BENEDICT

poached egg | beet-cured king salmon | avocado | hollandaise sauce

野生三文魚班尼迪 水煮蛋, 紅菜頭醃三文魚, 牛油果, 荷蘭汁

#### HOKKAIDO SCALLOP PASTA

aglio olio pepperoncini | chili 北海道帶子 香辣大蒜橄欖油意粉

#### PAN SEARED HALIBUT FILLET

tomato lemon salsa | yellow capsicum purée 香煎比目魚扒 檸檬蕃茄沙沙, 黃波椒汁

#### ROASTED PORK LOIN

roasted potatoes | apple compote | mustard jus 香烤西班牙豬脊肉 香草燒薯, 蘋果茸, 芥末籽汁

#### GRILLED NEW ZEALAND BEEF TENDERLOIN (170g)

pan seared foie gras | potato purée | mushroom duxelles | red wine sauce

烤紐西蘭牛柳 鵝肝, 薯蓉, 野菌醬, 紅酒汁

### DESSERT 甜品

#### STRAWBERRY CHOCOLATE MOUSSE CAKE

lychee jelly

士多啤梨, 朱古力慕絲, 荔枝啫喱

HK\$388 per person 每位

(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

