

三道菜  
一或者二+三+甜品  
340

四道菜  
一+二+三+甜品  
465

—

朝鲜蓟浓 配黑菌片  
75

野苣沙拉，南瓜雪葩，羊奶芝士卷，橙味黑醋  
85

现撬塔斯马尼亚生蚝  
红酒干葱醋汁，青柠香菜汁，原味  
(套餐需另加收180元)  
360

熏野生三文鱼柳，和乐蟹，橙味橄榄油  
135

风干和牛，浸茴香，金针菇，山葵汁  
105

二

香煎野生扇贝，花菜穆斯及芦笋，鱼子酱汁  
165

油浸小青龙，西洋菜沙拉，鹅肝汁  
(套餐需另加收200元)  
380

脆皮海鲈鱼柳，浸鸡翅，防风泥，甜菜，黄油汁  
140

油浸有机鸡胸，配鲍鱼，黑菌蒸蛋，小萝卜，樱桃汤  
125

脆皮猪五花肉，配胡萝卜泥，时蔬，干葱，蒜苗  
125

三

烤红鲷鱼柳和烩扇贝，配芥菜苗，香菇，旱金莲  
215

脆皮多宝鱼柳，配朝鲜蓟，小番茄，白芦笋泥  
190

蒸东星斑鱼柳和浸生蚝，配时蔬，黄油汁  
205

烤草饲羊柳，顶级西班牙火腿片，配小土豆，及柠檬汁  
195

扒牛肩肉，芹根卷羊肚菌，小土豆，黑菌汁  
210

分享

椰子碳扒烤大明虾，小青龙，马鲛鱼  
540

烤鲜活多宝鱼  
315

盐焗海鲈，配海带木鱼花及蔬菜汤  
(请等候至少30分钟)  
405

XO酱炒芒果螺，配炸长寿面及油条(500克)  
195

整只南澳洲龙虾(1千克)  
2500

配菜

蒸时蔬

烤波多黎各菌和番茄

苦菊，茴香，橙子，银鱼柳沙拉

烤樱桃番茄，干葱紫苏风味

炒法扁豆

黄油炒土豆

土豆片

48

特色

A8级澳洲达令草地黑和牛牛柳，配菠菜泥，焗土豆和(150克)  
红酒汁  
908

脆皮乳猪，配青瓜沙拉，朝鲜蓟慕斯，青胡椒汁  
185

所有价格以人民币计算并加收15%服务

