



主廚精選・晚間套餐

Chef Selected Dinner シェフセレクション ディナーコース

供應時間/ **Service Hours/ 提供時間：18:00~22:00**

前菜/ 沙拉 Appetizer/ Salad 前菜/サラダ (2 choose 1)

經典檸檬凱薩沙拉襯現煎培根及羅勒麵包

Classic Caesar Salad with Pan-Fried Bacon and Pesto Crouton

バジル風味のクルトンと焼き立てベーコンのクラシックシーザーサラダ

香煎半熟現流黃鰭鮪魚配鵪鶉蛋佐潘特利亞島風味醬汁

Pan Fried Tuna Fish with Quail Egg and Pantelleria Island Sauce

キハダマグロのレアステーキ 地中海パンテッレリア島ソース仕立て

燉湯 Soup スープ (2 choose 1)

奶油牛肝菌濃湯佐焗烤義式帕瑪火腿麵包條

Cream of Porcini Soup with Grilled Parma ham Bread

ポルチーニ茸のクリームスープ パルマハムのグリッシーニを添えて

義式蔬菜羅勒蕃茄清湯配香蒜麵包

Minestrone with Garlic Bread

バジル香るミネストローネ ガーリックブレッドを添えて

初主菜 First Main Course ファーストメインディッシュ (2 choose 1)

波隆那肉醬麵帕馬森乳酪手工杜蘭莎小麥寬板麵

Home-Made Tagliatelle with Bolognese Sauce

パルメザンチーズたっぷりの手打ちタリアテッレ・ボロネーゼ





主菜 Main Course メインディッシュ (2 choose 1)

陳放老米海鮮藍泳蟹肉燉飯襯現流東北角蝦及帆立貝襯烏魚子

Sautee Prawn and Scallop with Seafood Risotto

魚介の旨味たっぷり海老とホタテのシーフードリゾット カラスミを添えて

舒肥式美國 8oz 安格斯肋眼牛排佐炙燒焦糖鳳梨香料骨髓

Seared U.S. Angus Rib Eye with Bone-Marrow Caramelized Pineapple

U.S.アンガス牛のリブアイステーキ パイナップルのキャラメリゼ添え

主廚特製甜點 Daily Dessert シェフ特製デザート

現煮咖啡或茶 Freshly Brewed Coffee or Tea 淹れたてコーヒーまたは紅茶

