



午餐菜單 LUNCH MENU

營業時間 Open Hours 營業時間：週一至週日 Mon.-Sun. 月曜-日曜：11:30am ~ 14:30pm

供應時間 Service Hours 提供時間：週一至週日 Mon.-Sun. 月曜-日曜：11:30am ~ 14:00pm

自助式冷開胃菜及沙拉吧

Selection of Antipasti and Salad from the Buffet サラダバー

湯品 Soup スープ

主廚例湯 Choice of Daily Soup 本日のスープ

精選主菜 Main Course メインディッシュ

(主菜擇一 Choose one メインディッシュ 1つを選択)

咖哩雞腿肉佐南瓜奶油醬

Chicken and Curry Sabayon with Pumpkin Sauce

カレー風味の鶏モモ肉 パンプキンソース

香煎脆皮功夫鴨腿配蜂蜜芥末醬汁

Confit Duck Leg with Honey Mustard Seed Sauce

鴨モモ肉のコンフィ ハニーマスタードソース

香煎海鱸魚帆立貝襯季節時蔬

Pan-fried Seabass Fillet ,Scallop with Veggie

スズキとホタテのポワレ 旬野菜とともに

陳放老米海鮮藍泳蟹肉燉飯襯鮮蝦及帆立貝襯烏魚子

Sautee Prawn and Scallop with Seafood Risotto

海老とホタテのシーフードリゾット カラスミを添えて





奇揚地紅酒蔬菜細燉小羊膝佐手工杜蘭莎小麥寬板麵及溫泉蛋

Chianti Lamb Shank Stewed with Tagliatelle and Poached Egg

ラムすね肉のキャンティ赤ワイン煮込み 手打ちタリアテッレと温泉玉子とともに

碳烤美國安格斯肋眼牛排佐炙燒焦糖鳳梨小牛胸腺 8oz

Seared U.S. Angus Rib Eye with Sweet Bread and Caramelized Pineapple

アンガス牛のリブアイグリルとリードヴォー パイナップルのキャラメリゼを添えて

慕軒招牌海陸双併(安格斯肋眼牛排佐及爐烤海鱸魚配鮮蝦,日本帆立貝)

Surf and Turf

マディソンおすすめシーフード&ステーキセット

(アンガス牛リブアイステーキ、スズキとエビとホタテのグリル)

自助式甜點吧 Dessert Bar デザートバー

現煮咖啡或茶 Freshly Brewed Coffee or Tea

淹れたてコーヒーまたは紅茶

