



GUSTOSO LUNCH MENU 午間菜單

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

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)

香煎海鱸魚鮮蝦襯番茄醬汁

Pan-fried Sea bass Fillet and Shrimp with Tomato Sauce
スズキとエビのポワレ トマトソース

香煎脆皮功夫鴨腿配鳳梨芥末醬汁

Confit Duck Leg with Pineapple and Mustard Seed Sauce
鴨モモ肉のコンフィ パイナップルと粒マスタードのソース

爐烤雞腿肉佐松露燉蛋

Roasted Chicken and Truffle Egg
ローストチキンとトリュフエッグ

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

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





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

アンガス牛のリー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及日本帆立貝)

Surf and Turf

マディソンおすすめシーフード&ステーキセット

(アンガス牛リーブアイステーキ、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

