



魚子醬

MAISON KAVIARI

晶鑽魚子醬

30g - 830

50g - 1,480

100g - 2,400



MAISON PERSEUS

奧思迦魚子醬

30g - 580

50g - 980

125g - 1,980

小食

蟹肉餅

208

炸蟹肉餅配他他醬

沙甸魚多士

148

煙燻沙甸魚配檸檬、刁草及法式麵包

魔鬼蛋

158

熟蛋配焗龍蝦、魚子醬及龍蝦蛋黃醬

紅菜頭

98

紅菜頭榛子醬配炸羽衣甘藍及
巴馬臣芝士

朝鮮薊

198

原個朝鮮薊配香蒜牛油及蛋黃醬

芝士泡芙

98

暖鮮奶油泡芙
配36個月康堤芝士

香港熱溶芝士醬多士

98

奶酪醬、芥末、麥芽啤酒及
蠔油配白多士

頭盤

生牛肉他他

388

醃制布瑪牛肉配鮮蛋黃、
紅蔥頭、醃製小黃瓜、水瓜柳、
煙燻鯉魚、番茜及法包

◆
加配魚子醬 688

凱撒沙律

228

羅馬生菜配凱撒沙律醬、
煙燻鯉魚、麵包粒、
煙燻脆煙肉及檸檬碎

廚師沙律

228

羅馬生菜配洛克福藍紋乳酪醬、
楓糖核桃、乾香菇、葡萄、
麵包粒、刁草及香蔥

蕃茄沙律

288

醃制蕃茄、意大利水牛芝士、
紅蔥頭、甜蒜頭、香蔥、
羅勒、刁草、
特級初榨橄欖油及意大利黑醋



海鮮拼盤

1,288

精選時令海鮮、貝類、
魚生及醃製魚類配醬汁

新鮮即開生蠔

1/3/6 隻

配檸檬及木犀草醬

法國吉拉多生蠔 No.2

92 / 268 / 468



法國仕帕斯生蠔 No.2

62 / 178 / 348



日本九州惠比壽生蠔

72 / 208 / 408

煙燻及鹽醃三文魚

配洋蔥、雞蛋、酸忌廉、
紅蔥頭及裸麥多士

薄切 - 280



三文魚腩 - 380



三文魚脊柳 - 380



醃製三文魚 - 328

尼斯沙律

288

油浸吞拿魚腩、炙燒吞拿魚柳、
蕃茄、法邊豆、迷你朝鮮薊、
青瓜、蘿蔔、焗蛋、甜椒、
沙律菜及香草

蟹肉多士

388

蟹肉蛋黃醬、刁草、牛油果、
迷你羅馬生菜、檸檬及青檸

◆
加配魚子醬 688

吞拿魚他他

388

吞拿魚刺身、芝麻、辣椒、蒜頭、
柑橘、芫荽及番薯脆片

法式龍蝦湯

228

忌廉龍蝦湯配焗龍蝦、
法式酸奶油及香草

露筍湯

188

露筍蓉湯配溫泉蛋、麵包粒、
燴露筍、鮮露筍及旱金蓮



每位另加HK\$20可享無限供應Norda瑞典優質過濾純淨水或氣泡水。

價格以港幣計算及加一服務費

肉類

燒雞

448

燒半隻三黃雞配火箭菜沙律、
油封蕃茄、醃漬檸檬、
甜蒜頭、水瓜柳、
燴紅蔥頭及自家製醬汁

烤羊架

598

烤澳洲羊架
配羊汁及薄荷啫喱

牛柳

688

烤澳洲和牛牛柳
配一款自選醬汁

西冷

888

烤美國西冷
配一款自選醬汁

烤肉眼扒

688

烤黑胡椒肉眼扒
約克郡布甸及牛肉汁

牛扒 (兩位用)

帶骨肉眼扒

1,488

配烤牛骨髓、醃製紅蔥頭、
黑胡椒、薯條、賓利士汁、
沙律菜及香草

威靈頓牛柳

1,288

配法式蘑菇泥、巴馬火腿、
自家製酥皮及牛肉汁



醬汁

賓利士汁 - 芥末汁 - 修隆醬 - 蕃茄醬 - 胡椒汁 - 阿根廷青醬

海鮮類

海鱸魚

498

烤法國海鱸魚柳
配生蠔醬及檸檬

三文魚

498

烤挪威三文魚柳
配柑橘醬及檸檬

野生大西洋龍脷魚

988

牛油煎龍脷魚
配焦化牛油、檸檬、水瓜柳及番茜



原隻龍蝦

798

燒烤或水煮
配香蒜牛油或檸檬牛油

芝士焗龍蝦

988

焗原隻波士頓龍蝦
配莫內芝士醬、芥末、調味蔬菜、
野菌及干邑

龍蝦扁意粉

798

配藍龍蝦、龍蝦汁、
巴馬臣芝士及芫荽

加配魚子醬 1,098

意粉類

蒜香辣椒意粉

288

配蒜頭、橄欖油、辣椒、
巴馬臣芝士及羅勒

芝士粗長通粉

288

配四式芝士汁、紅蔥頭、
巴馬臣芝士、
香脆麵包及檸檬碎

意式鯉魚蕃茄意粉

288

配蒜頭、橄欖、煙燻鯉魚、
水瓜柳、番茜及巴馬臣芝士

米蘭燉飯

288

配陳年卡納羅利米、
雞湯、西藏紅花、
牛油及炸意大利青瓜花

配菜

蔬菜沙律

88

薯仔沙律

158

炒菠菜

98

露筍

98

薯條

98

薯蓉

98

每位另加HK\$20可享無限供應Norda瑞典優質過濾純淨水或氣泡水。

價格以港幣計算及加一服務費