

 Chef's Recommendation
廚師精選

APPETIZER 前菜		
Daily Fresh Oyster · Cocktail Sauce 精選新鮮生蠔 · 雞尾酒汁	3 隻 3pcs \$188 6 隻 6pcs \$308	
Hokkaido Scallop Carpaccio · Yuzu Ponzu 北海道刺身帶子薄片 · 柚子酸汁	\$238	
 Steak Tartare · Seaweed Tempura 牛肉韃靼 · 紫菜天婦羅	\$208	
Tuna Tartare · Crab Meat · Avocado 吞拿魚韃靼 · 蟹肉 · 牛油果	\$198	
Pan-seared Foie Gras · Red Wine Granny Smith 香煎鵝肝 · 紅酒青蘋果	\$198	
Parma Ham · Figs 帕瑪火腿 · 無花果	\$168	
Seared Beef · French Fries 火炙牛肉 · 薯條	\$168	
 Fried Brie Cheese · Blueberry Cream Cheese 炸布里芝士 · 藍莓忌廉芝士	\$148	
 Baked Portobello Mushroom · Pancetta · Escargot 煙肉田螺焗大啡菇	\$128	

SOUP 湯		
 Lobster Bisque 龍蝦湯	\$158	
 Fishermen Seafood Soup 漁民海鮮湯	\$138	
Hokkaido Scallop Sweet Corn Soup 北海道帶子粟米濃湯	\$128	
Truffle Wild Mushroom Soup 松露野菌湯	\$108	

SALAD 沙律		
Burrata · Heirloom Tomato 意大利水牛芝士 · 原種蕃茄	\$188	
 Seared Hokkaido Scallop Sashimi · Beetroot Orange Salad 火炙北海道帶子刺身 · 紅菜頭橙柳沙律	\$168	
Parma Ham · Caesar Salad 帕瑪火腿 · 凱撒沙律	\$158	
Smoked Salmon · Caesar Salad 煙三文魚 · 凱撒沙律	\$138	



À La Carte Menu

SIGNATURE CHARCOAL-GRILLED 精選炭燒牛扒		
———— <i>U.S. Prime Beef</i> ———— 美國頂級牛肉		—— <i>Australian M5 Wagyu</i> —— 澳洲 M5 和牛
 Rib Eye 肉眼	300g \$598	Tomahawk 頂級和牛斧頭扒 Order 1 Day in Advance 需一天前預訂
Short Rib 牛小排	200g \$588	Rib Eye 肉眼
Tenderloin 牛柳	200g \$538	 Oyster Blade 板腱肉
Striploin 西冷	250g \$488	 Hanging Tender 封門柳
———— <i>HIYAMA A5 Wagyu</i> ———— 日山 A5 和牛		===== <i>Select Your Sauce</i> ===== 自選醬汁
Sirloin 西冷	150g \$608	Porcini Gravy 牛肝菌燒肉汁
———— <i>New Zealand Wagyu</i> —— 紐西蘭和牛		Teriyaki Sauce 日式燒肉汁
Rib Eye 肉眼	300g \$688	Pommery Mustard 芥末籽汁
———— <i>Uruguay Beef</i> ———— 烏拉圭牛肉		Black Pepper Sauce 黑椒汁
Dry Aged Striploin 熟成西冷	250g \$488	Gravy 燒肉汁
Prime Striploin 頂級西冷	250g \$428	

PASTA 意大利麵		
 Grilled King Prawn Spaghetti · Spinach · Crab Meat 烤大蝦意大利麵 · 菠菜 · 蟹肉	\$268	
 Vongole Angel Hair 香蒜白酒大蜆天使麵	\$238	
Porcini Linguine · Chorizo · Tomato Concasse 牛肝菌扁意粉 · 西班牙辣肉腸 · 意大利蕃茄醬	\$208	
Carbonara Linguine · Onsen Egg 卡邦尼扁意粉 · 溫泉蛋	\$198	
Wild Mushroom Linguine · Cream Sauce 忌廉汁野菌扁意粉	\$188	

MAIN 主菜		
 New Orleans Seafood Boil Bag 新奧爾良海鮮袋	\$488	
Grilled Australian Prime Lamb Chop 香烤澳洲頂級羊架	\$368	
Baked Wild Deep Seabass · Herbs · Champagne Crab Gravy 焗深海鱸魚 · 香草 · 香檳蟹肉汁	\$358	
Grilled Pork Spare Rib · BBQ Sause 烤豬肋骨 · 燒烤汁	\$328	
 Signature Roasted Chicken (Half) 招牌烤雞 (半隻)	\$288	
Grilled Grain-fed Pork Chop · Apple Sauce 烤穀飼豬鞍 · 蘋果醬	\$258	
 Wagyu Burger · Lava Cheese · Fried Egg · French Fries 熔岩芝士和牛漢堡 · 煎蛋 · 炸薯條	\$238	

SIDE DISH 配菜		
 Italian Wagyu Pie 意式和牛批	\$168	
 Black Truffle Mashed Potato · Onsen Egg 黑松露薯蓉 · 溫泉蛋	\$138	
Roasted Asparagus · Hollandaise Sauce 烤蘆筍 · 荷蘭汁	\$108	
Stir-fried Wild Mushroom · Truffle 松露炒野菌	\$98	
Mac & Cheese 芝士通心粉	\$98	
Roasted Portobello Mushroom 烤大啡菇	\$88	
Stir-fried Okra 炒秋葵	\$78	
Creamy Spinach 忌廉菠菜	\$78	
Truffle French Fries 炸薯條 · 松露醬	\$78	
 Sweet Potato Fries 炸甜薯條	\$78	