

11:00 am

Takeaway Set Menu

8:00 pm

SAT-SUN & HOILDAY
星期六至日及公眾假期

enjoy 30% off

HOMEMADE BREAD + SOUP + SNACK OF THE DAY + MAIN COURSE

自家製麵包 + 是日湯品 + 開胃小菜 + 主菜

套午
餐市

MAIN COURSE 主菜

choose one | 選一項

- | | |
|--|-----|
| Wild Mushrooms Rice-Shaped Pasta Puntine 野菌意大利米麵 | 228 |
| Grilled Salmon Steak <i>eggplant, lentil</i> 香烤三文魚 配茄子、小扁豆 | 268 |
| Grilled Spring Chicken <i>parmesan, pesto</i> 香烤嫩春雞 配巴馬臣芝士、羅勒青醬 | 338 |
| Hokkaido Uni Risotto 北海道海膽意大利飯 | 368 |
| Lobster Handmade Spaghetti <i>spicy bisque sauce</i> 香辣原條龍蝦意大利麵 | 388 |
| Ibérico Pork Pluma <i>pear, chimichurri</i> 西班牙橡果黑毛豬 配香梨、阿爾及尼亞青醬 | 418 |
| <small>豬羽毛堪稱豬中和牛，乃黑毛豬左右肩膀上兩塊柔嫩小豬柳，油脂特別豐饒</small> | |
| Wagyu Flank Steak (approx. 200g) <i>fingerling potatoes, artichoke, Iberico ham</i> 和牛牛側腹 (重約200克) 配手指馬鈴薯、雅枝竹、伊比利亞黑毛豬風乾火腿 | 458 |
| Wagyu Ribeye (approx. 225g) <i>red wine onion, pickled mustard seed, shishito</i> 和牛肉眼扒 (重約225克) 配紅酒洋蔥、醃芥末籽、唐辛子 | 498 |

TOP UP 加配美食

+\$88

Farmer's Bread and Butter
農夫麵包 配牛油

+\$88

Cauliflower Soup truffle,
Onsen egg
忌廉松露椰菜花湯 配溫泉蛋

+\$108

Tomato Salad
蕃茄沙律 配棕櫚芯、芝麻、
秘魯檸檬辣椒

+\$78

Basque Burnt Cheesecake
巴斯克焦香芝士蛋糕

+\$20

Enjoy Coffee / Tea
可享用咖啡或茶

Amelia *by Paulo Amador*