

la TABLE

French Brasserie

NEW YEAR'S EVE SEMI-BUFFET LUNCH

除夕半自助午餐

Semi-buffet Appetiser

精選自助頭盤

Egg Benedict À La Minute

English muffin, spinach, smoked salmon

即製班尼迪蛋

英式鬆餅、菠菜、煙燻三文魚

White Sweet Corn Cream Soup

Langoustine, crab oil

白粟米忌廉湯

海螯蝦、紅蟹油

Pan-seared Cod Fillet

Garlic aioli, almond, balsamic foam

香煎鱈魚柳

蒜香蛋黃醬、杏仁、意大利陳醋泡沫

or 或

Roast Iberico Pork Rack

Red cabbages, cherries, sage and cider cream sauce

烤西班牙黑毛豬排

紅椰菜、車厘子、鼠尾草蘋果酒忌廉汁

or 或

Beef Tournedos Rossini (a supplement of HKD100)

Brussels sprouts, chestnuts, bordelaise jus

羅西尼鴨肝牛柳(另加 HKD100)

椰菜苗、栗子、乾葱紅酒燒汁

or 或

Baked Local Rock Lobster (a supplement of HKD150)

Kale salad, caper butter sauce

焗本灣龍蝦(另加 HKD150)

羽衣甘藍沙律、水瓜榴牛油汁

Dessert Table

自助甜品

Coffee or Tea

咖啡或茶

每位 HKD458 per person

Please advise our associates if you have any food allergies. 如您對任何食物有過敏反應，請通知服務員相關資料。

Price is subject to 10% service charge. 以上價目須另加一服務費。