

la TABLE

French Brasserie

CHRISTMAS EVE SEMI-BUFFET LUNCH

平安夜半自助午餐

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 US Turkey Ballotine
Red cabbages, duck foie gras, cranberry sauce, giblet jus
烤美國火雞卷
紅椰菜、鴨肝、紅莓醬、火雞肝燒汁

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。