Luncheon Menu

Pate De Campagne (335kcal)

Pistachio, Pickled, Maaux Mustard And Petit Salad

Or

Bibb And Mesclun Salad (82kcal)

Cucumber And Mint Raita

Or

Kataifi Wrapped Prawns (336kcal)

Green Mango Salad

& & & & &

Beef Consommé (106kcal)

Vegetables Julienne

Or

Sweet Corn Potage (213kcal)

Parma Ham

& & & & &

Duck A La Orange (375kcal)

Braised Seasonal Vegetable

Or

Seared Greenland Halibut (311kcal)

Citrus Glazed Fennel, Yellow Tomato Jam, Basil Oil

Or

Beef Wellington, Red Wine Jus (454kcal)

& & & & &

Strawberry Bliss Roll (231kcal)

Or

Tiramisu In Bowl (314kcal)

Or

Espuma Chocolate, Praline Crumble With Passionfruit (205kcal)

Petit Fours

Coffee or Tea

Three-course menu at HK$160 per person

Four-course menu at HK$180 per person

Please ask our instructor for nutritional analysis

Should you have a particular food allergy, please inform our instructor.

Please help us reduce food waste. Don't hesitate to ask for smaller portions



精選午餐

法式鄉村肉醬 (335kcal)

開心果、醃菜、法式芥末及沙律

或

什菜沙律配青瓜薄荷乳酪醬 (82kcal)

或

髮絲酥皮炸大蝦 (336kcal)

青芒果沙律

& & & & &

牛肉清湯 (106kcal)

蔬菜絲

或

玉米濃湯 (213kcal)

巴馬火腿

& & & & &

法式橙鴨 (375kcal)

燴時令蔬菜

或

香煎格陵蘭比目魚 (311kcal)

柑橘蜜餞、茴香、黃蕃茄醬及羅勒油

或

威靈頓牛柳配紅酒汁 (454kcal)

& & & & &

士多啤梨卷蛋 (231kcal)

或

意大利芝士蛋糕 (314kcal)

或

熱情果朱古力慕絲 (205kcal)

法式小甜點

咖啡或茶

三道菜 每位港幣 160

四道菜 每位港幣 180

如需菜單的營養分析，請向我們的導師查詢

如您對特定食物過敏，請告知我們的導師

請幫助我們減少浪費食物， 食物份量可因應要求減