Luncheon Menu

Smoked Salmon Caesar Salad (156kcal)

Shaved Parmesan

Or

Bibb And Mesclun Salad (82kcal)

Cucumber And Mint Raita

Or

Kataifi Wrapped Prawns (336kcal)

Green Mango Salad

& & & & &

Beef Consommé (106kcal)

Vegetables Julienne

Or

Cream Of Mushroom (88kcal)

Oregano

& & & & &

Veal Blanquette (260kcal)

Button Mushroom, Crispy Bacon, Croutons

Or

Seared Greenland Halibut (311kcal)

Citrus Glazed Fennel, Yellow Tomato Jam, Basil Oil

Or

Home Smoked Ham With Honey Glaze (378kcal)

& & & & &

Hawaii Pineapple Elegance (283kcal)

Or

Choco-Berry Meringue Fantasy (303kcal)

Or

Holiday Millefeuille (432kcal)

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

煙三文魚凱撒沙律 (156kcal)

巴馬臣芝士薄片

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

白菌忌廉湯 (88kcal)

& & & & &

法式白汁燴牛仔肉 (260kcal)

白菌、脆煙肉及脆麵包粒

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

自家煙燻蜜糖火腿 (378kcal)

& & & & &

菠蘿蛋糕配薑啫喱 (283kcal)

或

朱古力莓子蛋白霜 (303kcal)

或

法式千層酥 (432kcal)

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