

午市精选套餐
Lunch Prix Fixe Menu
ランチプリフィックスメニュー

A
前菜
Starter
前菜

B
汤
Soup
スープ

C
海鲜
Seafood
魚介類

D
肉类
Meat
肉類

F
甜品
Dessert
デザート

『三道式 Three-Course 三品コース』

A or B C or D F

RMB 198 每位·per person·お一人様

『四道式 Four-Course 四品コース』

A B C or D F

RMB 268 每位·per person·お一人様

『五道式 Five-Course 五品コース』

A B C D F

RMB 298 每位·per person·お一人様

所示价格需另加10%服务费再加6%增值税。Subject to 10% service charge & add 6% VAT.
別途10%サービス料、更に6%の増値税がかかります。

< 前菜 Starter 前菜 >
3选1・Choose 1 from 3

温泉蛋, 三文鱼, 西柚, 牛油果沙拉
Hot spring Egg, Smoked Salmon, Grapefruit, Avocado Salad
コンチネンタルサラダ (温泉卵 スモークサーモン グレープフルーツ アボカド)

法式香煎鹅肝黑醋风味, 焦糖芒果, 波尔多酒沙司
Sautéed Goose Liver with Balsamic Glaze, Caramelized Mango and Bordeaux Wine Sauce
フォアグラのソテー バルサミコ風味、キャラメルマンゴー、ボルドーワインソース

西班牙塞拉诺火腿配蜜瓜
Serrano Ham with Melon
ハモンセラーノとメロン

< 汤 Soup スープ >
3选1・Choose 1 from 3

奶油黑松露蘑菇汤配各种菌菇
Cream of Black Truffle Mushroom Soup with Assorted Mushrooms
マッシュルームスープのカプチーノ風トリュフの香り

欧陆精制黑松露牛肉清汤
Beef Consommé with Black Truffle
特製ビーフコンソメ トリュフ入り

南瓜汤配烤杏仁片, 南瓜子, 面包丁
Pumpkin Soup with Roasted Almond Slices, Pumpkin Seeds and Croutons
パンプキンスープ 焼きアーモンドのスライス、カボチャの種とクルトンを添えて

< 海鲜类 Fish & Shellfish 魚介類 >
3选1・Choose 1 from 3

慢煮三文鱼菠菜白葡萄酒汁
Slow-cooked Salmon, Spinach White Wine Sauce
サーモンのブレゼ ほうれん草と白ワインソース

煎平目鱼豆豉沙司配酸菜
Sautéed Flat Fish with Black Bean Sauce, Chinese Sauerkraut
ヒラメの黒豆ソースソテー 中華風ザワークラウト

柚香海鲈鱼配牛油果酱和时蔬
Sea Bass with Yuzu Served with Avocado Sauce and Seasonal Vegetables
柚子風味のスズキ アボカドソースと季節の野菜添え

< 肉类 Meat 肉 >
4选1 · Choose 1 from 4

烤蜂蜜胡椒味露杰鸭胸
Roast Duck Breast with Honey and Pepper
鴨肉のロースト ハニー胡椒 オレンジ風味

网烤澳洲M3级沙朗牛排
Grilled Australia Beef (M3) Sirloin Steak
オーストラリア産サーロインのグリル(M3)

煎羊排 (大蒜面包粉, 鸡蛋, 奶油芥末籽沙司)
Pan Fried Lamb Chop (Garlic Breadcrumbs, Egg, Cream Mustard Sauce)
仔羊背肉のソテー (ガーリックパン粉、玉子、クリームマスタードソース)

煎澳洲安格斯菲力牛排
Australian Angus Beef Tenderloin Steak
オーストラリア産アンガス牛フィレ肉のソテー
牛排升级费 Additional Charge 追加料金 **RMB 30**

牛排可配沙司:
黑胡椒沙司 | 红酒沙司 | 白葡萄酒菠菜汁 | 味噌沙司
Sauce Options for Steak:
Black Pepper | Red Wine Sauce | White Wine Spinach Sauce | Miso Sauce
ステーキソースオプション:
ブラックペッパーソース | ソースヴァンルージュ | 白ワインホウレンソウソース | 味噌ソース

< 甜品 Dessert デザート >
3选1 · Choose 1 from 3

香草草莓慕司配冰淇淋和新鲜水果
Vanilla and Strawberry Mousse with Ice Cream and Seasonal Fruit
バニラとストロベリーのムース、アイスクリームと季節のフルーツ添え

红茶巧克力熔岩蛋糕配冰淇淋和新鲜水果
Black Tea Chocolate Lava Cake with Ice Cream and Seasonal Fruit
紅茶チョコレートの溶岩ケーキ アイスクリームと季節のフルーツ添え

香草浓厚布蕾配冰淇淋和新鲜水果
Vanilla Brulee with Ice Cream and Seasonal Fruit
バニラブリュレ アイスクリームと季節のフルーツ添え

以上套餐均包含一杯咖啡或红茶
Each of the above set lunches includes a cup of coffee or black tea.
以上コースにコーヒー又は紅茶が付きます。

所示价格需另加10%服务费再加6%增值税。Subject to 10% service charge & add 6% VAT.
別途10%サービス料、更に6%の増値税がかかります。