HENRY
GRILL AND BAR

週末午餐

套餐已包括所有頭盤；主菜和甜品可各選一款

每位 798

頭盤
同桌共享

牛肉他他
澳洲牛肉、
醬油漬蛋黃、馬鈴薯片

莧菜焗蠔
煙肉、菠菜、忌廉

鮮蝦雞尾酒
虎蝦、三文魚籽、茴香
迷你羅馬生菜、檸檬

南瓜湯
胡桃南瓜、青蘋果、脆包粒

主菜
選其中一款

所有主菜均包括特色配菜

炸雞漢堡
黑松露、法國芝士、生菜

烤西班牙黑毛豬扒
黑椒香料、芥末醬

芝士焗龍蝦
特濃海鮮忌廉汁、
瑞士芝士、香草沙律
(需附加 198)

肋眼牛扒
澳洲西南部M8和牛
牛骨髓蛋黃醬、青胡椒醬
(兩位需附加 298)

炭烤牛柳
美國頂級安格斯牛、生菜沙律
(需附加 198)

澳洲羊鞍扒
薄荷、乳酪

肋眼牛扒
澳洲M5和牛、
生菜沙律

加購選項
香烤牛骨髓 / 香煎蟹餅 / 鵝肝
98

甜品
選其中一款

紐約芝士蛋糕
酸忌廉、士多啤梨、桃子、藍莓醬

南瓜肉桂法式布甸
零陵香豆、法式鮮忌廉、焦糖醬

板燒布朗尼
熱朱古力醬、花生、花生醬雪糕
(需附加 98)

暢聚時刻

香檳暢飲
(需附加每位 398)

香檳 - Ruinart R de Ruinart Brut
白葡萄酒 - Domaine Ostertag, Riesling, Les Jardins, Alsace 2021
紅葡萄酒 - Famille Perrin, Côtes du Rhône 2023
啤酒 - Hong Kong Beer Co., Draught

氣泡酒暢飲
(需附加每位 288)

氣泡酒 – Villa Folini, Millesimato 2024
白葡萄酒 - Domaine Ostertag, Riesling, Les Jardins, Alsace 2021
紅葡萄酒 - Famille Perrin, Côtes du Rhône 2023
啤酒 - Hong Kong Beer Co., Draught

一杯餐酒搭配

香檳	氣泡酒	白葡萄酒	紅葡萄酒	生啤酒
148	98			85

如有任何特別膳食要求、食物過敏或不耐症，請向我們的服務員聯絡。
所有價格均以港幣計算，另設加一服務費。您餐費的1% 將用於賦權女性、培育青年，及推動可持續發展。