

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 698

頭盤

同桌共享

牛肉他他
安格斯牛肉、
醬油漬蛋黃、馬鈴薯片

凱撒沙律
坎塔布里亞鯷魚、芥末醬、
五花肉、巴馬臣芝士

波士頓龍蝦濃湯
酸忌廉、脆包粒、雪莉酒

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

波士頓龍蝦
哈里薩牛油、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)

炭烤西冷扒
澳洲M5和牛、
羊蒿荳沙律

炭烤黃油雞
烤大蒜、番茜、乾蔥、檸檬、橄欖油

炭烤牛柳
美國頂級安格斯牛
(需附加 198)

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

芒果新地
芒果雪糕、脆藜麥、椰子醬

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 - Delamotte, Brut NV
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
148

氣泡酒 | 白葡萄酒 | 紅葡萄酒
98

生啤酒
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。

飲料

氣泡調酒

餐桌服務

HUGO SPRITZ

聖傑曼利口酒、
意大利氣泡酒、梳打 / 130

PINK GRAPEFRUIT SPRITZ

自製意大利檸檬甜酒、
意大利氣泡酒、西柚梳打 / 130

COFFEE SPRITZ

咖啡利口酒、
冷萃咖啡、湯力水 / 130

CUCUMBER ROSEMARY SMASH

橄欖油威奇士氈酒、
檸檬、迷迭香、青瓜 / 160

美饌靈感調酒

在亨利扒房，我們的調酒靈感來自烹飪藝術。
與主廚緊密合作，創作出既注重風味又減少浪費，
支持本地生產者的飲品。
每一款調酒都兼具創新與責任感，
讓你在每一杯中品味到永續發展與社群的精神。

BEETS & MEZCAL

墨西哥梅斯卡爾酒、
梅斯卡爾奶油酒、檸檬、紅菜頭 / 160

COWBOY OLD FASHIONED

牛脂肯塔基純波本威士忌、
楓糖漿、風乾牛肉 / 160

UMAMI SAZERAC

裸麥威士忌、楓糖漿、
苦艾酒、醬油 / 160

杯裝葡萄酒

香檳

Pinot Noir, Gonet, Medeville 1er cru NV / 248
Bollinger, Special Cuvée, Brut NV / 228

桃紅葡萄酒

Tibouren, Clos Cibonne, “Cru Classe”,
Provence, France 2022 / 158

白葡萄酒

Kamptal, Gruner Vetliner, Schloss Gobelsburg 2022 / 238
Burgundy Montagny, Chardonnay, Cottenceau 2023 / 258
Rheinhessen, Riesling Semi-Dry, Keller 2022 / 168
Rías Baixas, Albariño Lías Finas, Attis 2022 / 138
Sancerre, Sauvignon Blanc,
Claude Riffault Moisaïque Calcaire 2023 / 268

甜葡萄酒

Maury, Grenache, Mas Amiel VDN 20 years old 178 / 80ml

頂級葡萄酒

Cabernet Sauvignon, Dunn Vineyards,
Howell Mountain 2005 980 gls / 2160 half btl

Pinot Noir, Rhys Vineyards,
Santa Cruz Mountains 2014 468 gls / 1080 half btl

紅葡萄酒

Napa Valley, Cabernet Sauvignon,
Joseph Phelps 2022 / 348
Côte de Nuits-Villages, Le Vaucrain,
Pinot Noir, Jean-Marc Millot 2021 / 238
Bordeaux, Merlot, Château Le Puy, Emilien 2021 / 228
Barolo DOCG, Nebbiolo, Ceretto 2019 / 388
Barossa Valley, Shiraz, Torbreck Woodcutter’s 2023 / 198
France, Tannat, Château Montus, Madiran 2020 / 188

無酒精葡萄酒

NON #5 Sparkling Lemon Marmalade & Hibiscus / 120

無酒精飲品

康普茶

炭焙烏龍
100

熱情果黃薑綠茶菌
100

氣泡茶

茉莉花之舞
120 / 杯 550 / 瓶

桂花之韻
120 / 杯 550 / 瓶

無酒精雞尾酒

ISLAND COOLER
檸檬汁、新鮮薄荷、奇亞籽、湯力水
100

O’ PALOMA
西柚汁、青檸、梳打水
100

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。