

HENRY

GRILL AND BAR

海鮮塔
波士頓龍蝦、生蠔、虎蝦
(兩位用) 998
(四位用) 1,988

生蠔
香檳木醋汁
88 / 隻

虎蝦
雞尾酒汁
298 / 半打

波士頓龍蝦
路易汁
698 / 全隻

前菜

牛肉他他
美國牛肉、魚子醬、醬油漬蛋黃 / 398

吞拿魚刺身
藍鰭吞拿魚、醃芥末籽、
墨西哥辣椒醬 / 298

海膽蟹肉卷
日本海膽、晶鑽魚子醬、法式甜麵包 388 / 2件

凱撒沙律
坎塔布里亞鯷魚、芥末醬、脆包粒、
五花肉、巴馬臣芝士 / 218

湯類

波士頓龍蝦濃湯
波士頓龍蝦、酸忌廉、雪利酒 / 228

粟米周打忌廉湯
酥脆煙肉、甜豌豆、炭燒粟米筍 / 198

香煎蟹餅
羊蒿苳和櫻桃蘿蔔沙律、他他醬 / 318

亨利炸雞
牛油生菜、香辣蛋黃醬、
薄荷、芫荽 / 198

炭燒煙燻拼盤
和牛牛舌、香腸、酸瓜 / 298

香烤牛骨髓
慢煮洋蔥、胡椒汁、酸種多士 / 188

主菜

烤多寶魚
蒜蓉橄欖油汁 / 728

烤波士頓龍蝦
香草和蒜蓉牛油 / 798

愛爾蘭羊鞍扒 380克
薄荷、乳酪 / 688

烤西班牙黑毛豬扒 280克
黑椒香料 / 518

牛小排寬條麵
慢煮蕃茄牛肉汁、巴馬臣芝士 / 398

炭火烘烤

西冷扒 300克
韓牛1+ / 898
澳洲純血M9+和牛 / 998

牛柳 230克
美國頂級安格斯牛 / 768
日本熊本A5和牛 / 898

肉眼扒 300克
美國頂級荷斯坦牛 / 768
澳洲北部F1M7和牛 / 868

菜色共享

肋眼牛扒 600克
澳洲純血M8和牛 / 1,788

帶骨西冷扒 600克
30+日乾式熟成
西班牙北部 / 1,588

T骨牛扒 1公斤
30+日乾式熟成
意大利羅馬 / 1,898

帶骨肉眼扒
45+日乾式熟成
美國和牛 100克 / 228

斧頭扒
桌邊服務
澳洲西部純種M7和牛 100克 / 198

(威士忌焗燒另加68)

配菜

粟米筍
煙燻芝士、香辣蜜糖、芫荽 / 98

忌廉菠菜
芝士白汁 / 98

烤綠蘆筍
辣根、酸忌廉 / 118

田園沙律
檸檬芥末油醋汁、松子 / 98

炸薯條
密西西比醬 / 98

薯蓉
煙燻牛油 / 98

海鮮炒飯
北海道帶子、蟹肉、生蠔 / 188

黑松露芝士通心粉
野菌、美國芝士 / 198

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		
餐前小酌	炭烤與煙燻	啤酒
HUGO SPRITZ 聖傑曼利口酒、意大利氣泡酒、 梳打 / 150	EL PASO 菠蘿、龍舌蘭酒、墨西哥梅斯卡爾酒、 白苦艾酒、苦精 / 150	少爺啤 低酒精啤酒 / 80 (<0.5%)
ROSEWOOD MARTINI 氈酒、白苦艾酒、 紅苦艾酒、香桃苦精 / 150	CACAO BOULEVARDIER 麥芽威士忌、奇楠托香艾酒、黑朱古力、 意大利苦酒 / 150	香港啤酒公司 Pilsner 生啤 / 85 IPA 生啤 / 85 香港啤酒 - 琥珀艾爾啤酒 / 80 龍脊 - 淡艾爾麥啤 / 80
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	
香檳	杯裝葡萄酒	頂級葡萄酒
Pinot Noir, Gonet, Medeville 1er cru NV / 248 Bollinger, Special Cuvée, Brut NV / 228		Cabernet Sauvignon, Dunn Vineyards, Howell Mountain 2005 980 gls / 2160 half btl
桃紅葡萄酒		Pinot Noir, Rhys Vineyards, Santa Cruz Mountains 2014 468 gls / 1080 half btl
Tibouren, Clos Cibonne, “Cru Classe”, Provence, France 2022 / 158		紅葡萄酒
白葡萄酒		Napa Valley, Cabernet Sauvignon, Joseph Phelps 2022 / 348
Kamptal, Gruner Vetliner, Schloss Gobelsburg 2022 / 238 Burgundy Montagny, Chardonnay, Cottenceau 2023 / 258		Côte de Nuits-Villages, Le Vaucrain, Pinot Noir, Jean-Marc Millot 2021 / 238
Rheinhessen, Riesling Semi-Dry, Keller 2022 / 168 Rías Baixas, Albariño Lías Finas, Attis 2022 / 138		Bordeaux, Merlot, Château Le Puy, Emilien 2021 / 228
Sancerre, Sauvignon Blanc, Claude Riffault Moisaïque Calcaire 2023 / 268		Barolo DOCG, Nebbiolo, Ceretto 2019 / 388
甜葡萄酒		Barossa Valley, Shiraz, Torbreck Woodcutter’s 2023 / 198
Maury, Grenache, Mas Amiel VDN 20 years old 178 / 80ml		France, Tannat, Château Montus, Madiran 2020 / 188
無酒精飲品	無酒精葡萄酒	
康普茶	氣泡茶	無酒精雞尾酒
炭焙烏龍 100	茉莉花之舞 120 / 杯 550 / 瓶	ISLAND COOLER 檸檬汁、新鮮薄荷、奇亞籽、湯力水 100
熱情果黃薑綠茶菌 100	桂花之韻 120 / 杯 550 / 瓶	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。		