

# BLU HOUSE

全日餐牌

# BLUHOUSE

意大利的简约魅力与从容优雅，以及对美食和饮品的严谨标准和热爱，一直为 **BluHouse** 带来无限启发。一如意大利享誉全球的传统剪裁工艺，**BluHouse** 对每个细节也一丝不苟，务求缔造温馨和谐、亲切迷人的体验，让客人在瑰丽酒店内品尝意大利的地道风味。

**BluHouse** 受「目的驱策」(purpose-driven) 的餐厅概念启发，**BluHouse** 致力通过捐赠和创造就业机会，为尖沙咀社区和欠缺服务带来改变。餐厅将承诺将其收入的 1% 用于支持这使命。

为了推动社会包容性的发展，**BluHouse** 与支持香港自闭症青年的非牟利慈善机构「爱·传递」(LoveXpress) 合作，共同开发了一项名为「**BluUp**」的变革性计划。我们旨在通过这些学员提供全面的专业培训、实习和工作机会，赋予他们力量，希望为他们创造更光明的未来。



## 将蓝舍的意式风味带回家

探索由餐厅总厨Giovanni Galeota精心挑选的优质意大利食材

立即选购或扫描二维码到网店订购

香港瑰丽酒店独家发售

如需任何协助, 我们的团队乐意随时为您服务

蓝舍团队



浏览网上商店



## 精彩美食

· 熟食 ·

### 意大利冷盘火腿拼盘

意大利冷切肉

小 248 大 348

### 手工意大利芝士拼盘

手工意大利芝士、意大利蜂蜜

小 248 大 348

### 意式杂锦拼盘

手工意大利芝士及冷切肉

小 268 大 368

### 小牛肉配吞拿鱼酱

冷切烤小牛肉、刺山柑

218

### 章鱼橄榄沙拉

章鱼沙律、切里尼奥拉绿橄榄

特级初榨橄榄油

258

### 特拉帕尼风味库斯库斯

大虾、鱿鱼、章鱼

藏红花、番茄、甜椒

238

### 慢煮鸡肉沙拉

慢煮鸡肉、罗马生菜

水煮蛋、鳀鱼酱、帕尔马芝士

158

### 地中海风味

薄切油甘鱼、维苏威番茄

牛至、罗勒油、布拉塔芝士

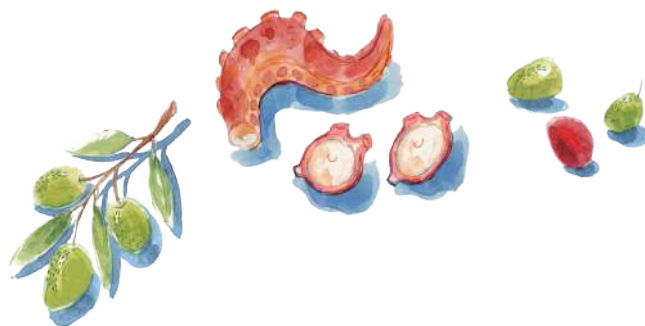
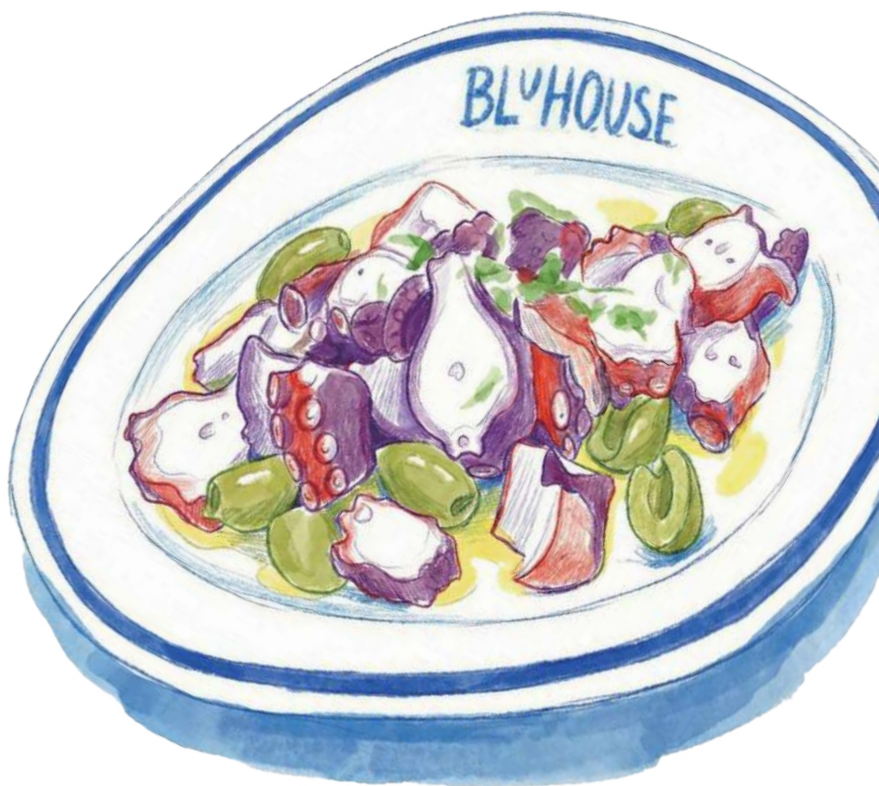
268

### 羊奶芝士菠菜沙拉

菠菜沙拉、羊奶芝士、葡萄干

苹果醋、焦糖核桃

158



🌿 素食

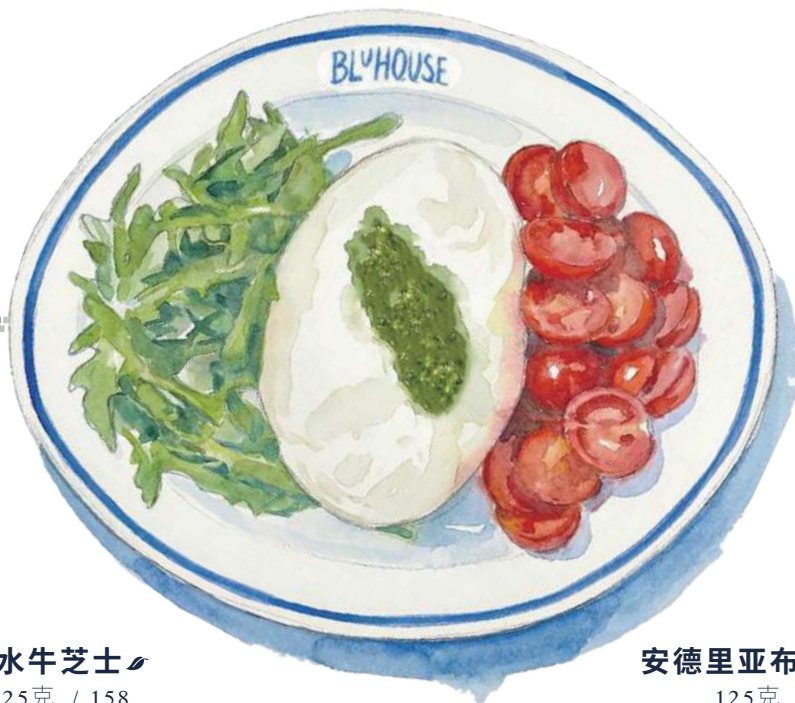
🌱 纯素

如有任何特别膳食要求、食物过敏或不耐症，请向我们的服务员联络  
所有价格均以港币计算，另设加一服务费。



## 莫萨里拉芝士

• 配特级初榨橄榄油和海盐 •



### 水牛芝士

125克 / 158

### 安德里亚布拉塔芝士

125克 / 178

### 加配

24 个月  
风干巴马火腿  
88

青酱  
和番茄  
55

坎塔布里亚  
鳀鱼  
68

## 头盘

### 罗马风味雅枝竹

香烤罗马风味雅枝竹配  
特级初榨橄榄油  
68

### 腌制榄

腌杂锦橄榄  
68

### 香烤意式茄子

香烤意式茄子、大蒜、薄荷、辣椒  
68

### 意式鳀鱼

腌鳀鱼、辣椒、意大利番茜  
78

### 香烤西葫芦

香烤西葫芦、大蒜、薄荷、辣椒  
68

### 意式风干火腿配蜜瓜

24个月库拉塔火腿、西西里蜜瓜  
218



素食

纯素

如有任何特别膳食要求、食物过敏或不耐症，请向我们的服务员联络  
所有价格均以港币计算，另设加一服务费。



# 羅馬風味薄餅

• 配聖馬札諾番茄醬 •



## 茄醬薄餅

配聖馬札諾番茄醬

## 瑪格麗特薄餅

阿杰罗拉牛奶芝士、新鲜罗勒

88

## 意式辣肉肠薄餅

辣肉肠酱、阿杰罗拉牛奶芝士

罗马莎乐美肠、炭烤甜椒

98

## 纯味薄餅

不含番茄醬

## 火腿芝士薄餅

火腿、烟熏水牛芝士、烤雅枝竹、新鲜薄荷

98

## 大虾青瓜薄餅

大虾、布拉塔芝士、青瓜、柠檬

108

## 烤猪肉薄餅

阿里奇亚风味烤猪肉、炒甜椒、烤马铃薯

阿杰罗拉牛奶芝士

98

## 肉丸薄餅

烩肉丸、阿杰罗拉牛奶芝士、新鲜罗勒、帕尔马芝士

98

## 茄子薄餅

阿杰罗拉牛奶芝士、茄子、刺山柑、糖渍番茄

大蒜、牛至

88



## 卡邦尼薄餅

羊奶芝士、风干猪肉、蛋黄、黑胡椒

118

## 地中海鲜茄罗勒薄餅

水牛芝士、番茄、新鲜罗勒

芝麻叶沙拉

98



# 传统烤圆形薄餅

• 分享 •

## 布拉塔芝士

24 个月风干巴马火腿、番茄醬

258

## 布拉塔芝士

意式火腿、开心果

258

🌿 素食

🌱 纯素

如有任何特别膳食要求、食物过敏或不耐症，请向我们的服务员联络  
所有价格均以港币计算，另设加一服务费。

## 意大利面



### 猎人风味肉酱意大利粗管面

手工粗管面、猎人风味慢炖肉酱

帕尔马芝士

238

### 龙虾阔条面

原只加拿大龙虾阔条面、车里茄、辣椒、番茜

(分享菜式)

708

### 肉酱千层面

传统猪肉和牛肉肉酱千层面

248

### 利古里亚风味青酱卡瓦泰利面

卡瓦泰利面、罗勒青酱、马铃薯

四季豆

218

### 黑椒羊奶芝士扁意大利面

手工意大利面、黑胡椒

佩科里诺罗马羊奶芝士

228



## BLUPLATE

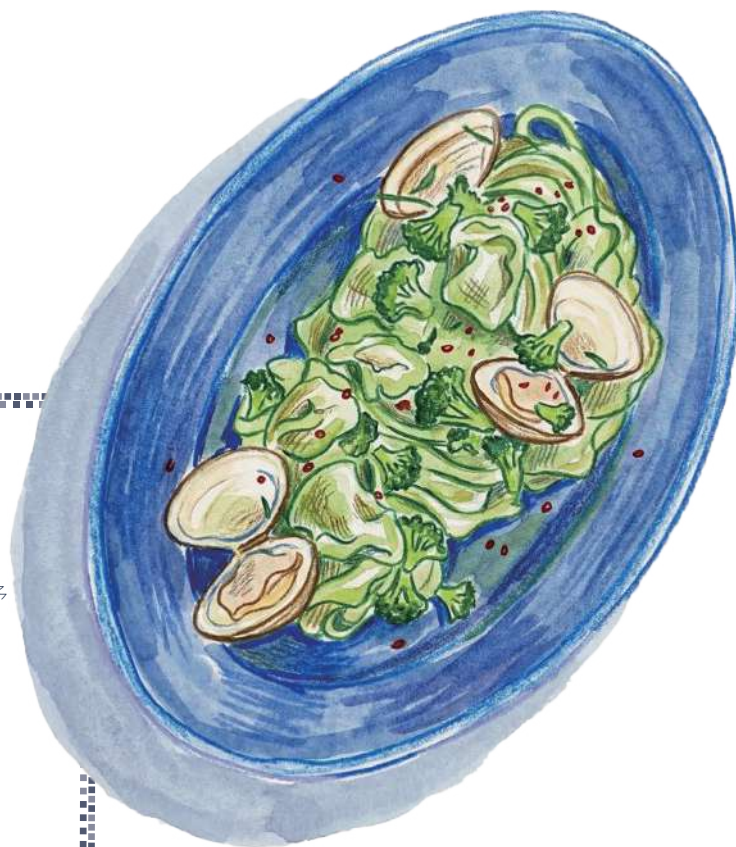
客人每点一份BluPlate菜式，餐厅便会捐赠港币20元予「运动传承」，为香港少数族裔提供职业发展咨询和心态准备培训。

### 蜆肉西兰花扁面条

意大利扁面条、蒜香橄榄油

蜆、白酒、西兰花

268



素食

纯素

如有任何特别膳食要求、食物过敏或不耐症，请向我们的服务员联络  
所有价格均以港币计算，另设加一服务费。

## 主菜

### 焗千层茄子

茄子、水牛奶酪、圣马扎诺番茄、新鲜罗勒

228

### 意式炖煮鳕鱼

罗马方式炖煮鳕鱼、洋葱  
番茄、番茜

338

### 罗马风炖羊肉

酥炸羊排、野苣沙拉  
腌渍红葱头、西西里香草柠檬酱

328

### 紅酒烩牛面颊

烩牛面颊、根茎类蔬菜、蘑菇、红酒

368

### 意式风味炖猪肋排

炖猪肋排、酸豆、牛至  
圣马尔扎诺番茄酱、蒜蓉

328

### 番茄酱肉丸

猪肉和牛肉肉丸、番茄酱  
新鲜罗勒、帕尔马芝士

218

### 意式白酒煮鲈鱼

烤焗意式鲈鱼、海鲜汤、白酒  
番茄、蒜蓉、辣椒

598

### 白酒炒蚬

炒蚬、白酒、番茜、蒜蓉、辣椒

328

### 酥炸大虾和鱿鱼

酥炸大虾、鱿鱼、西葫芦、塔塔酱

288

### 香烤帶骨肉眼牛排

800克帶骨肉眼牛排  
芝麻菜沙拉、帕尔马芝士  
(分享菜式)

858



🌿 素食

🌱 纯素

如有任何特别膳食要求、食物过敏或不耐症，请向我们的服务员联络  
所有价格均以港币计算，另设加一服务费。

## 风味烤肉美食

### 招牌烧鸡

走地黄油鸡

不含抗生素或生长激素

以盐水腌制 6 小时，然后以明火慢烤

配马铃薯、杂菌

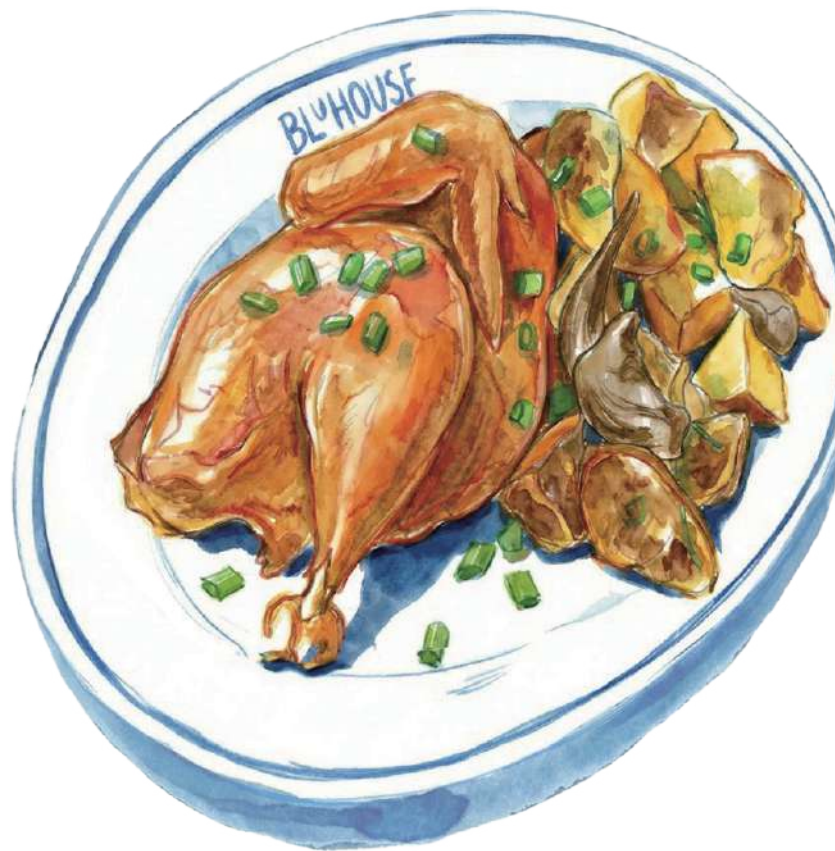
迷迭香盐味 或 香辣风味

半只 358 / 全只 698

### 阿里奇亚风味烤猪肉

配马铃薯、杂菌

268



## 配菜

### 芝士奶油嫩菠菜 ♣

嫩菠菜、奶油、帕尔马芝士、蒜头

88

### 橄榄油炒西兰花 ♣

炒西兰花、辣椒、蒜头、橄榄油

68

### 烤马铃薯杂菌 ♣

烤马铃薯、时令杂菌

88

### 炒芦笋 ♣

炒芦笋、罗勒刺山柑蛋黄酱

98



♣ 素食

♣ 纯素

如有任何特别膳食要求、食物过敏或不耐症，请向我们的服务员联络  
所有价格均以港币计算，另设加一服务费。

# 烈酒

## 伏特加

|                |     |
|----------------|-----|
| 法國 T&T 冬季小麥伏特加 | 160 |
| 西西里島佛卡尼卡       | 250 |
| 荷蘭肯特一號         | 150 |
| 法國灰雁伏特加        | 150 |
| 瑞典絕對奢華伏特加      | 195 |
| 俄羅斯白鯨貴族伏特加     | 225 |
| 日本・尼卡穀物伏特加     | 340 |

## 氈酒

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| 意大利・雙耳陶罐海軍              |     |
| Villa Ugo               | 140 |
| 美國・波本桶                  | 150 |
| Berto                   | 150 |
| 英國龐貝藍鑽                  | 160 |
| Ginepraio Mediterranean | 180 |
| 英格蘭・法碼斯                 | 160 |
| 意大利・馬菲                  | 170 |
| Del Drago               | 180 |
| 英國・沙邦尼                  | 185 |
| 蘇格蘭・亨利爵士                | 195 |
| 「六」氈酒                   | 200 |
| 「季之美」氈酒                 | 200 |
| Portofino               | 210 |
| 意大利・羅比馬頓                | 230 |
| 德國・猴子 47                | 290 |
| 日本尼卡                    | 340 |

## 龍舌蘭酒

|           |     |
|-----------|-----|
| 巴頓銀樽      | 200 |
| 巴頓陳年      | 230 |
| 巴頓巨岩金樽    | 210 |
| 鬼魅墨西哥梅斯卡爾 | 180 |

## 波本及裸麥威士忌

|      |     |
|------|-----|
| 酪帝波本 | 210 |
| 酪帝黑麥 | 210 |

## 單一麥芽威士忌

|              |     |
|--------------|-----|
| 麥卡倫 12 年陳釀雙桶 | 200 |
| 布萊迪經典        | 230 |
| 夢想・威士忌・奧圖諾   | 470 |
| 夢想・威士忌・初春    | 590 |
| 宮城峽          | 300 |
| 白州蒸溜所        | 370 |

## 調和威士忌

|           |       |
|-----------|-------|
| 尊尼獲加・黑牌   | 160   |
| 尊尼獲加・藍牌   | 410   |
| 知多        | 220   |
| 日果・每日     | 220   |
| 日果・鶴      | 225   |
| 三得利・響     | 370   |
| 三得利・響 17年 | 2,010 |

## 干邑及白蘭地

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| 偉傑羅馬經典白蘭地                 | 150 |
| 偉傑羅馬黑牌白蘭地                 | 160 |
| 珍藏三桶白蘭地                   | 200 |
| Villa Zarri Cherry Brandy | 200 |
| Vulla Zarri Brandy 10YO   | 240 |
| Villa Zarri Brandy 16 YO  | 300 |
| Villa Zarri Brandy 23 YO  | 360 |
| 皮耶費朗 1840 一級干邑白蘭地         | 195 |
| 人頭馬 VSOP 干邑白蘭地            | 205 |
| 人頭馬 VSOP 俱樂部干邑白蘭地         | 250 |
| 軒尼詩 X.O 干邑白蘭地             | 510 |

## 秣酒

|          |     |
|----------|-----|
| 阿伯哈銀     | 150 |
| 普雷森三星    | 160 |
| 普雷森黑     | 160 |
| 努沙卡納香料   | 150 |
| 外交官精選珍藏  | 170 |
| 薩凱帕 23 年 | 220 |

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。

## 飲品

### 苦精酒及阿馬羅草本利口酒

|            |     |
|------------|-----|
| 路卡諾・阿馬羅    | 120 |
| 蒙特倫羅・阿馬羅   | 120 |
| 娜典尼・阿馬羅    | 120 |
| 聖托尼・阿馬羅    | 100 |
| 百他度・阿馬羅    | 110 |
| 阿馬拉        | 90  |
| 亞維納        | 100 |
| 菲奈特・布蘭卡    | 100 |
| 西娜爾        | 90  |
| 娜典尼・苦精酒    | 90  |
| 科吉拉・苦精酒    | 120 |
| 尼瑪・美國佬・味美思 | 120 |
| 尼瑪・苦味・斯富羅  | 120 |
| 尼瑪・開胃酒     | 90  |
| 卡普古老苦艾酒    | 110 |
| 托叔・阿馬羅     | 100 |

### 啤酒

|                   |         |
|-------------------|---------|
| 生啤                | (小 / 大) |
| 沛羅尼・藍帶            | 88 / 98 |
| 無酒精啤酒             |         |
| 沛羅尼 0.0% (330 毫升) | 80      |

### 水

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| NORDAQ 環保蒸餾水          | 30 (位) |
| ACQUA PANNA 750 毫升    | 90     |
| SAN PELLEGRINO 750 毫升 | 90     |

### 汽泡茶

|            |         |
|------------|---------|
| 杯/瓶 750 毫升 | 118/560 |
| SAICHO     |         |
| 茉莉花茶、大吉岭红茶 |         |

### 汽水

|                    |    |
|--------------------|----|
| FENTIMANS (200 毫升) | 80 |
| 梳打水、湯力水、薑啤         |    |
| 薑味汽水、西柚梳打          |    |
| BIOPLOSE (275 毫升)  | 80 |
| Limonata 檸檬味梳打、    |    |
| Gazzosa 青檸味汽水、     |    |
| Aranciata 西西里橙汽水、  |    |
| Chinotto 柑橘汽水      |    |
| 可口可樂、無糖可樂、雪碧       | 70 |
| 鮮榨果汁               | 75 |
| 橙汁、西柚汁、蘋果汁         |    |

### 咖啡

|                      |    |
|----------------------|----|
| KIMBO 咖啡             |    |
| 可選脫脂奶、全脂奶、杏仁奶、燕麥奶、豆奶 |    |
| 特濃咖啡                 | 60 |
| 雙重特濃咖啡               | 70 |
| 美式咖啡                 | 65 |
| 咖啡                   | 70 |
| 瑪琪朵咖啡                | 70 |
| 意式泡沫咖啡               | 70 |
| 牛奶瑪琪朵咖啡              | 70 |
| 奶油咖啡                 | 75 |
| 烈酒咖啡                 | 85 |
| 熱朱古力                 | 85 |
| 薄荷牛奶                 | 78 |
| 杏仁露                  | 70 |

### 香茶

|                |    |
|----------------|----|
| 冰茶             | 80 |
| 紅茶 - 英式早餐茶、伯爵茶 | 80 |
| 綠茶 - 煎茶、茉莉花茶   | 80 |
| 花草茶 - 洋甘菊茶、薄荷茶 | 80 |

☞ 可持續發展

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。