



雲玥小館 - 法式經典新演繹

雲玥小館從雲石的雋永典雅美感汲取靈感，化身傳統法式小餐館，
邀請您細味獨特地道風味。

餐廳因應季節悉心設計特色美食，展示頂級肉類和新鮮海產等精選
優質食材的誘人風味，並配以慧眼挑選的佳釀。

餐廳洋溢法式小餐館的溫馨親切氣息，環境休閒寫意，讓您與家人
好友悠然暢聚，共嚐美食。

前菜

煙燻沙甸魚 西班牙沙甸魚、番茄牛油、焗麵包	188
法式香烤牛骨髓 香草、檸檬、酸種麵包	208
法式鴨肝醬 無花果醬、焗酸種麵包	288

頭盤

羅馬生菜沙律 ♡ 香草、法式芥末籽汁、榛子油	158
手切牛肉他他 烤酸種麵包 (桌邊服務) (兩位用)	388
法式焗布根地蝸牛 香草香蒜牛油	198
吞拿魚尼斯沙律 ☺ 醃吞拿魚、鯷魚、法邊豆、橄欖、雞蛋	258
法式洋蔥湯 格魯耶爾芝士、康堤芝士	188
炸意大利青瓜 🌿 瑞可塔芝士、康堤芝士、酸豆、番茄醬	198

主菜

燴鴿肉醬麵捲 鴿子燉肉、巴馬臣芝士汁	268
自製火腿芝士貝殼義大利麵 貝殼形義大利麵、康堤芝士、自製巴黎火腿	268

☺ 可持續發展

🌿 素食

♡ 純素

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。

海鮮

諾曼第風味鱈魚 	528
大西洋黑鱈魚、青口、小蝦、生蠔	
法式香煎原條龍脷魚	988
檸檬牛油汁、香芹 (兩位用)	

肉類

燴黃油雞	428
忌廉羊肚菌汁、瑞士甜菜	
烤西班牙黑毛豬扒	388
烤伊比利豬扒，法式古典第戎芥末醬	
胡椒汁澳洲牛柳	588
黑胡椒、白蘭地、牛肉汁 (桌邊服務)	

配菜

薯條 	128
手切薯條	
薯蓉 	88
忌廉	
烤甘荀 	88
香菜	
法邊豆 	88
牛油、白杏仁	
香料焗飯	88
洋蔥、丁香、月桂葉	



可持續發展



素食



純素

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。