

HENRY

GRILL AND BAR

海鮮塔
波士顿龙虾、生蚝、虎
(兩位用) 998
(四位用) 1,988

生蚝
香槟木醋汁
88 / 只

虎虾
鸡尾酒汁
298 / 拼

波士顿龙虾
路易汁
698 / 全只

前菜

鞑靼牛肉
美国牛肉、鱼子酱、酱油渍蛋黄 / 398

吞拿鱼刺身
蓝鳍吞拿鱼、腌芥末籽、
墨西哥辣椒酱 / 298

海 蟹肉卷
日本海胆、晶钻鱼子酱、法式甜面包 388 / 2件

凱撒沙拉
坎塔布里亚鯷鱼、芥末酱、脆包粒、
五花肉、帕 芝士 118

汤类

波士顿龙虾浓汤
波士顿龙虾、酸奶油、雪利酒 128

玉米周打奶油湯
酥脆煙肉、甜豌豆、炭燒玉米笋 198

香煎蟹饼
羊茼苣和櫻桃萝卜沙拉、他他酱 118

亨利炸鸡
牛油生菜、香辣蛋黄酱、
薄荷、香菜 198

炭燒煙燻拼盤
和牛牛舌、香肠、酸瓜 / 298

香烤牛骨髓
慢煮洋葱、胡椒汁、酸种多士 188

主菜

烤多宝鱼
蒜香橄榄油汁 128

烤波士顿龙虾
香草和蒜蓉黄油 198

爱尔兰羊鞍排 380克
薄荷、酸奶 688

烤西班牙黑毛豬排 280克
黑椒香料 118

牛小排宽条面
慢煮蕃茄牛肉汁、帕 芝士 198

牛排附加选配

牛骨髓 128

鹅肝 148

珍 大 158

鱼子酱 10克 / 198

黑松露 5克 / 158

炭火烘烤

西冷排 300克
韓牛1+ 898
澳洲纯血M9+和牛 698

牛柳 230克
美国頂級安格斯牛 168
日本熊本A5和牛 898

肉眼排 300克
美国頂級荷斯坦牛 168
澳洲北部F1M7和牛 868

菜色共享

肋眼牛排 600克
澳洲纯血M8和牛 1,788

帶骨西冷排 600克
30+日干式熟成
西班牙北部 / 1,588

T骨牛排 1公斤
30+日干式熟成
意大利罗马 1,898

帶骨肉眼排
45+日干式熟成
美国和牛 100克 / 228

战斧牛排
桌 服
澳洲西部纯种M7和牛 100克 / 198

(威士忌焰烧另加 68)

配菜

玉米笋
烟熏芝士、香辣蜜糖、香菜 68

奶油菠菜
芝士白汁 68

烤绿芦笋
辣根、酸奶油 118

田 沙拉
柠檬芥末油醋汁、松子 68

炸薯
密西西比醬 / 98

土豆泥
熏黄油 68

海鲜炒饭
北海道帶子、蟹肉、生蚝 188

黑松露芝士通心粉
野菌、美国芝士 198

如有任何特殊饮食要求、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。您餐费的1%将用于为女性赋能、培育青年，及推动可持续发展。

饮料

餐前小酌

HUGO SPRITZ
圣杰曼利口酒、意大利气泡酒、
苏打 / 150

ROSEWOOD MARTINI
 氈酒、白苦艾酒、
紅苦艾酒、香桃苦精 / 150

炭烤与烟熏

EL PASO
菠萝、龙舌兰酒、墨西哥梅斯卡尔酒、
白苦艾酒、苦精 / 150

CACAO BOULEVARDIER
麥芽威士忌、奇楠托香艾酒、黑巧克力、
意大利苦酒 / 150

啤酒

 少爷啤
 低酒精啤酒 / 80
 (<0.5%)

香港啤酒公司
 Pilsner 生啤 / 85
 IPA 生啤 / 85
 香港啤酒 - 琥珀艾尔啤酒 / 80
 龙脊 - 淡艾尔麦比尔 / 80

CUCUMBER ROSEMARY SMASH
 橄榄油威奇士毡酒、
 柠檬、迷迭香、黄瓜 / 160

COWBOY OLD FASHIONED
 牛脂肯塔基纯波本威士忌、
 枫糖浆、风干牛肉 / 160

美饌灵感调酒

在亨利扒房，我们的调酒灵感来源于烹饪艺术。
与厨师紧密合作，创作出既注重风味又减少浪费，
支持本地生产者的饮品，
每一款调酒都兼具创新与责任感，
让你在每一杯中品味到可持续发展与社群的精神。

BEETS & MEZCAL
 墨西哥梅斯卡爾酒、
 梅斯卡爾奶油酒、檸檬、甜菜 / 160

UMAMI SAZERAC
 裸麦威士忌、枫糖浆、
 苦艾酒、酱油 / 160

杯 葡萄酒

香槟

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

桃红葡萄酒

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

顶级葡萄酒

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

红葡萄酒

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

无酒精葡萄酒

NON #5 Sparkling Lemon Marmalade & Hibiscus / 120

无酒精饮品

康普茶

炭焙乌龙
100

热情果黄姜绿茶菌
100

气泡茶

茉莉花之舞
120 / 杯 550 / 瓶

桂花之韵
120 / 杯 550 / 瓶

无酒精鸡尾酒

ISLAND COOLER
柠檬汁、新鲜薄荷、奇亚籽、汤力水
100

O’ PALOMA
葡萄柚汁、青柠、苏打水
100

如有任何特殊饮食要求、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。您餐费的1% 将用于为女性赋能、培育青年，及推动可持续发展。