

廚 師 精 選

芝 麻 蝦 多 士	128
黃 金 炸 魚 皮	98
瑰 麗 小 炒 王 葦 菜花、魷魚、蝦乾	258
芥 末 蝦 球	328
避 風 塘 鮮 魷	238
豉 椒 炒 蜆 🌿	228
蒜 香 野 菌 牛 柳 粒	328
咕 嚕 肉	280
魚 香 茄 子 煲 碎 豬肉	220
沙 嗲 金 菇 和 牛 粉 絲 煲	348
揚 州 炒 飯	200
上 湯 龍 蝦 伊 麵(兩 位 用)	688

港 式 粉 麵

鮮 蝦 蝦 子 撈 麵	208
魚 蛋 湯 河 粉	208
鮮 蝦 豬 肉 雲 吞 湯 麵	208
本 地 驢 牯 牛 腩 湯 粗 麵 牛 筋、蘿 蔔	288

明 爐 燒 味

豉 油 雞 (半 隻)	290	燒 味 拼 盤 (雙 拼)	270
燒 腩 仔	220		
蜜 汁 叉 燒	240		



HOLT’S CAFE

港 式 風 味

瑞 士 汁 雞 翼 (4隻) 108

乾 炒 和 牛 河 230

窩 蛋 牛 肉 飯 238
澳 洲 和 牛、日 本 蛋

港 式 咖 喱 牛 腩 飯 268
美 國 牛 小 排

焗 葡 國 雞 飯 268

海 南 雞 飯 **🌿** 308
黑 豉 油、薑 蓉、辣 椒 醬

芝 士 鮮 茄 焗 豬 扒 飯 290
煎 蛋

神 級 叉 燒 飯 308
日 本 有 機 煎 蛋、山 形 大 米 葱 油 飯 配 古 方 秘 製 陳 年 醬 油

本 地 原 產

瑰麗承諾尊重本地農業文化，利用本地農產品，
呈現給客人高品質的食物。香港瑰麗酒店的農場和供應商合作夥伴
全年向客人提供新鮮及時令產品，例如：來自本土養殖的海鮮、
室內農場的香草及蔬菜、永和蜜蜂場的蜂蜜。整體概念以本地特色
為重點，建立季節性和多樣化的菜單。

沙 律 及 湯 品

凱 撒 沙 律 羅 馬 生 菜、鯷 魚、煙 肉、巴 馬 臣 芝 士 198

番 茄 布 拉 塔 芝 士 沙 律 羅 勒 苗、橄 欖 油 **🌿****🌿** 248

煙 燻 鱒 魚 水 瓜 柳、酸 忌 廉 268

羅 宋 湯 雜 菜、牛 肉 高 湯 198

酸 辣 湯 180

中 式 老 火 湯 180

西 式 主 菜

公 司 三 文 治 火 雞、煙 肉、雞 蛋、番 茄、薯 條 268

Holt’s Cafe 和 牛 芝 士 漢 堡 煙 肉、生 菜、番 茄、薯 條 338

炸 魚 薯 條 他 他 醬 308

香 煎 鱈 魚 法 邊 豆、迷 你 馬 鈴 薯、酸 豆 檸 檬 牛 油 汁 **🌿** 368

鮮 蝦 手 捲 意 粉 干 邑 白 蘭 地、香 草 **🍷** 298

香 烤 雞 胸 烤 薯、羊 肚 菌 汁 308

肉 眼 牛 扒 (9安 士) 賓 利 士 汁、薯 條 438

燒 阿 根 廷 帶 骨 肉 眼 牛 扒(兩 位 用) 烤 蒜、薯 蓉、燒 汁 888

蔬 菜 及 配 菜

香 脆 腐 皮 卷 **🌿** 160

紅 燒 香 菇 蘆 筍 豆 腐 **🌿** 160

時 令 蔬 菜 炒 | 上 湯 浸 | 蒜 茸 **🌿** 130

鮮 淮 山 炒 百 合 西 芹 **🌿****🌿** 210

意 式 香 草 炒 蘑 菇 **🌿** 78

蒜 蓉 牛 油 菠 菜 78

黑 松 露 薯 蓉 120

黑 松 露 薯 條 120

素 食 **🌿** **本 地 原 產** **🌿** **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。
您餐費的1% 將用於賦權女性、培育青年，及推動可持續發展。