廚師精選

芝麻蝦多士	128
香煎芝麻紫菜墨魚餅	168
瑰麗小炒王 韮菜花、魷魚、蝦乾	258
金銀蒜粉絲蒸海蝦	328
避風塘九肚魚	238
豉椒炒蜆	228
黑椒和牛粒炒野菌 薯角	368
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
本地騸牯牛腩湯粗麵 牛筋、蘿蔔	288

明爐燒味

豉油雞 (半隻)	290
燒腩仔	220
蜜汁叉燒	240
燒味拼盤 (雙拼)	270

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。

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 298
選用香港家豬

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
紅燒蘆筍豆腐 時令香菇	160
時令蔬菜 炒 | 上湯浸 | 蒜茸	130
鮮淮山炒百合 西芹	210
香草炒時令蘑菇	78
蒜蓉牛油菠菜	78
黑松露薯蓉	120
黑松露薯條	120