

## Set Lunch A

Salad Bar & Daily Soup  
自助沙律吧 及 是日餐湯

\*\*\*



**Main Course – Choose from:**

以下一款主菜：

Hainanese Chicken Rice \$148

秘製海南雞配椰香油飯

Spaghetti Bolognese with Onsen Egg \$98

野菌肉醬意大利粉伴溫泉蛋

Shrimp & Green Peas Risotto \$138

鮮蝦青豆意大利飯

Okinawa Brown Sugar Braise Pork Belly with Salmon Steam Rice \$148

沖繩黑糖醬烤豚五花肉配鮭魚飯

Roasted Spring Chicken in Japanese Shichimi \$158

日式唐辛子燒春雞

Roasted U.S. Prime Sirloin Steak 200g with Gravy \$188

烤美國頂級西冷牛扒 200g 配燒汁

\*\*\*

Dessert Bar

精選甜品

Coffee or Tea

咖啡或茶

Addon 加配

+\$20 泰國香苗/欖油意大利粉

+\$20 轉配 意式泡沫咖啡/鮮奶咖啡

朱古力/橙汁/汽水

10% service charge applies

另收加一服務費

## Set Lunch B

Salad Bar & Daily Soup  
自助沙律吧 及 是日餐湯

\*\*\*




**Main Course – Choose from:**

以下一款主菜：

Hainanese Chicken Rice \$148

秘製海南雞配椰香油飯

 Ovo-Lacto Carbonara Spaghetti \$98

白菌芝士忌廉意大利粉

Roasted Dill Salmon \$138

烤蒔蘿三文魚

Chinese BBQ Roasted Pork loin with Sesame Veg Rice \$158

醬燒豬肉眼扒伴油香菜飯

Thai Style Red Curry Lamb with Roti \$168

泰式紅咖喱羊配油酥餅

Roasted N.Z PS Rib Eye 200g with Gravy \$188

烤紐西蘭頂級肉眼扒 200g 配燒汁

\*\*\*

Dessert Bar

精選甜品

Coffee or Tea


咖啡或茶

Add-on 加配

+\$20 泰國香苗/欖油意大利粉

+\$20 轉配 意式泡沫咖啡/鮮奶咖啡

朱古力/橙汁/汽水

 蛋奶素食

10% service charge applies

另收加一服務費

Please inform your server of any food related allergies as your well-being and comfort are our greatest concern  
為閣下健康著想，如對任何食物有過敏反應，請與服務員聯絡。

## Set Lunch C

Salad Bar & Daily Soup  
自助沙律吧 及 是日餐湯

\*\*\*



**Main Course – Choose from:**

以下一款主菜：

Hainanese Chicken Rice \$148

秘製海南雞配椰香油飯

 Penne with Kenya Bean & Potato in Pesto Sauce \$98

意式香草醬長通粉配燒薯及肯亞法邊豆

Teriyaki Beef Tongue & Vegetable Baked Rice \$138

野菜牛舌芝士焗飯

Pan-fried Barramundi Fillet with Capers Tomato Sauce \$158

烤盲鱧魚柳配水瓜柳茄茸醬

Roasted Lamb Sirloin with Black Pepper Sauce \$168

香煎羊西冷配黑椒汁

Braised Beef Rib in Italian Style Tomato Concasse \$188

意式芝士鮮茄燴牛肋條

\*\*\*

Dessert Bar

精選甜品

Coffee or Tea

咖啡或茶

Add-on 加配


+\$20 泰國香苗/欖油意大利粉

+\$20 轉配 意式泡沫咖啡/鮮奶咖啡

朱古力/橙汁/汽水

10% service charge applies

另收加一服務費

 素食之選

## Set Lunch D

Salad Bar & Daily Soup  
自助沙律吧 及 是日餐湯

\*\*\*



**Main Course – Choose from:**  
以下一款主菜：

Hainanese Chicken Rice \$148  
秘製海南雞配椰香油飯

 Baked Pumpkin Pasta in Creamy Spinach Sauce \$98  
烤南瓜菠菜忌廉意大利粉

Soy Sauce Braised Duck Breast with Steam Rice \$138  
台式滷水鴨胸配珍珠米飯

Assorted Seafood Pasta in Ink Sauce \$158  
墨汁海鮮意粉

Baked Boneless Chicken Leg in Buffalo Mozzarella \$158  
水牛芝士香草烤雞腿

Baked Beef Roll in Puff Pastry with Mushroom Sauce \$188  
焗酥皮牛肉卷

\*\*\*

Dessert Bar  
精選甜品


Coffee or Tea  
咖啡或茶

Add-on 加配

+\$20 泰國香苗/欖油意大利粉

+\$20 轉配 意式泡沫咖啡/鮮奶咖啡  
朱古力/橙汁/汽水

10% service charge applies  
另收加一服務費

 素食之選



## Set Lunch E

Salad Bar & Daily Soup  
自助沙律吧 及 是日餐湯

\*\*\*



**Main Course – Choose from:**

以下一款主菜：

Hainanese Chicken Rice \$148

秘製海南雞配椰香油飯

 Thai Style Assorted Vegetable Fried Rice \$98

泰式香菜野菜炒飯

Pan-Fried Snapper Fillet with Dill Cream Sauce \$138

香煎鯛魚柳配香草忌廉汁

Masala Chicken Curry with Papadum & Steam Rice \$158

馬沙拿咖喱雞配印度薄脆及香苗

Deep Fried Pork Chop with Sesame Veg Rice \$168

脆炸豬柳伴上海菜飯

Surf & Turf \$188

扒牛柳併虎蝦

\*\*\*

Dessert Bar

精選甜品

Coffee or Tea

咖啡或茶

Add-on 加配


+\$20 泰國香苗/欖油意大利粉

+\$20 轉配 意式泡沫咖啡/鮮奶咖啡

朱古力/橙汁/汽水

10% service charge applies

另收加一服務費

 素食之選