

MONTHLY SPECIALS

Available from 11:00 早上十一時起供應

CHEF'S SPECIALS

SALADS

- A) Iberico Ham · Buffalo Mozzarella · Cantaloup Melon · Almond · Mesclun Salad · Balsamic Dressing \$188
西班牙火腿 · 水牛芝士 · 哈密瓜 · 杏仁 · 雜菜沙律 · 意大利黑醋汁
- B) Sauteed Beef · Shrimp Crackers · Banana Flower Salad · Spicy Sour Dressing "Thai" Style \$168
泰式牛肉 · 蝦片 · 香蕉花沙律 · 酸辣汁

HOT DISHES

- C) Braised Ox Tongue · Red Wine Sauce · Steamed Rice · Selected Vegetables \$155
紅酒燴牛脷 · 白飯 · 時蔬
- D) Green Curry Seafood & Vegetables · in Club Baked Pastry \$166
海鮮雜菜青咖喱 · 酥皮包盅
- E) Teriyaki Plant Based Meat · Aubergine Roll · Miso Soup · Japanese Rice **Vegan** \$128
日式素肉茄子卷 · 麵豉湯 · 日本飯 純素

SOUP NOODLES

- Braised Duck Leg · Rice Noodles in Soup "Penang" Style \$109
檳城鴨髀 · 湯河粉

CHINESE SPECIALS

COLD DISH

- 1) Slow Cooked Mirin Fresh Abalone (3pcs Sliced) \$180
醬油味醃慢煮鮮鮑魚 (三隻切片)

SOUP

- 2) Seafood · Sweetcorn Thick Soup s \$107 \$153
粟米 · 海皇羹

HOT DISHES

- 3) Deep Fried Chicken **half chicken** \$218
當紅炸子雞 半隻
- 4) Sauteed Sliced U.S. Beef · Ginger · Garlic · Onion · Chinese Celery · Clay Pot \$189
薑蒜 · 芹菜 · 洋蔥 · 炒美國牛肉片煲
- 5) Sauteed Shredded Shanghaiese "Nian Gao" · Shredded Pork · Scrambled Egg · Black Mushroom · Brown Sauce \$135
蠔汁 · 肉絲 · 冬菇 · 炒蛋 · 上海年糕條