







魚吧可持續套餐

魚吧拼盤

-  有機水耕蔬菜沙律配七年珍藏意大利黑醋
-  香煎法國帶子配青豆蓉、豆芽沙律
-  法國藍蝦雞尾酒配瑪麗玫瑰醬
-  海鹽烤帝王三文魚配西班牙辣椒



盲鱒魚

香煎或燒烤、薯蓉、時令蔬菜、魚吧他他醬

或

龍蝦闊條麵

半隻波士頓龍蝦、龍蝦汁、羊肚菌
(可額外加 HKD 50 升級至每日限量無麩質魚骨闊條麵)

或

香煎植物肉牛排 8 安士

西蘭花苗、小甘荀、蘆筍、素芝士、味噌胡蘿蔔蓉、烤大蒜

或

蜆肉意大利飯

紐西蘭蜆肉、三文魚子、海藻、脆米、紫蘇油



羅勒士多啤梨


羅勒白朱古力漿、柑曼怡香橙甜酒蜜餞士多啤梨
士多啤梨羅勒醬、雲呢拿香草杏仁餅乾

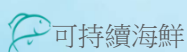
或

迷迭香菠蘿

香煎迷迭香菠蘿、血橙醬、椰子酒慕絲、松子牛奶朱古力脆脆

每位港幣 828

以上價目包括一杯無酒精飲品  樹莓特飲



可持續海鮮



素食 (植物性)



成分來自 JW Garden

如果您對食物過敏有任何疑慮，請在點餐前告知服務員，所有價格均需加收 10% 服務費
餐牌內容可能會根據季節和供應情況而有所變更。