

---

## 前菜

---

### 醬油蟹刺身 (\$268) ★

新鮮生膏蟹經過 6 天淨化，配以秘製韓式醬汁醃藏

### 西班牙紅蝦刺身 (\$188)

蝦頭均鮮取後經酥炸，配以柑橘沙律拌碟

### 龍蝦濃湯“大” (\$198) / 龍蝦濃湯“細” (\$148) ★

特濃龍蝦高湯上擺放龍蝦汁泡沫，加入八角粒以及酥炸龍蝦件伴上

### 法國生牛肉薄片 (\$328)

法國 Alexandre Polmard 出品，Blanc d'Aquitaine 品種的薄切生牛肉

### 香煎法國鵝鶉 配 芋頭茸及烤無花果 (\$158)

### 香煎法國鵝肝 配 特式榛子濃汁 (\$188)

### 流心蟹肉餅 配 日本紅梅蛋黃醬 (\$268) ★

招牌菜 ★

---

## 火腿

---

西班牙橡果黑毛豬肉火腿

**36 個月 (\$158/50g or \$268/100g)**

**48 個月 (\$208/50g or \$398/100g)**

意大利臘腸拼盤 (**\$128/100g**) (可選擇)

鵝肉臘腸 / 野豬肉臘腸

---

## 63° 溫泉蛋

---

配 龍蝦汁泡沫 及 北海道海膽 (**\$228**) ★

配 香煎挪威小龍蝦 及 松露白甘筍 (**\$188**)

配 **48 個月**西班牙黑毛豬肉火腿 及 白甘筍 (**\$128**)

配 北海道帶子生肉片 拌 墨魚汁 (**\$188**)

配 新鮮活花蟹肉 拌 意大利咖啡 (**\$188**)

配 香炸薯條 西班牙黑毛豬肉火腿  
及 Gruyere-Reblouchon 芝士奶酪火鍋 (**\$168**)

招牌菜 ★

---

## 意大利麵

---

手造意大利細寬麵 配 鮮花蟹肉 及 辣椒大蔥茴香油 **(\$238)**

手造意大利細寬麵 配 西班牙紅蝦 **(\$238)**

北海道海膽 意大利天使麵 **(\$238)**

以龍蝦高湯及海膽茸煮意大利天使麵，佐以爐烤干蒜釀聖女果

避風塘蟹肉天使麵 **(\$168)**

鮮蟹高湯煮制意大利天使麵，以避風塘醬香伴

(醬汁成份: 蟹肉、辣椒、香蒜、豆豉 及 特級初榨橄欖油)

托托蜆肉 配 香蒜及辣椒 煮 意大利扁麵 **(\$198)**

陳年九載舊米意式燉飯 配 西班牙紅蝦 北海道海膽 **(\$288)**

青膏蟹肉和蟹籽 伴 香煮蒜子飯 **(\$1,680) ★**

需提前預訂，建議 4 至 6 位享用

招牌菜 ★

---

## 主菜

---



### 烤西班牙黑毛豬頸肉 (\$328/6oz)

先以慢煮方式烹調至五成熟 再稍為炙燒表層至輕焦配上  
紅阿根廷番茜醬



### 美國頂級西冷扒 (\$428 / 10oz)

天然認證 / 人道認證

### 美國頂級肉眼扒 (\$488/12oz)

Greater Omaha 品牌 / 天然認證

### 美國頂級帶骨肉眼扒 (約 50-60 安士)

需兩天前預訂

### 韓國 1++ 肉眼扒 (\$80/1oz)



### 威爾士鹽沼小羊 T 骨扒 (\$288)

### 原隻鮮波士頓龍蝦 (\$580)

以焦化牛油 炙燒 / 水煮  
其龍蝦爪肉則以 意大利麵 / 沙律伴上



### 原隻鮮法國藍龍蝦 (市價)

以焦化牛油 炙燒 / 水煮 / 慢煮  
配上柚子泡沫及隨原隻外殼伴上

---

## 配菜

---

### 炸薯條 配 龍蝦醬 (\$88)

香炸自家手切薯條配水牛芝士伴秘製龍蝦醬

### 香烤白舞茸蘑菇 (\$88)

伴芥末蛋黃醬

### 煙熏椰菜仔 (\$88)

伴越南魚露醋油醬

### 田園青蔬沙律 (\$88)

伴黑醋油醬

