

## 自助晚餐菜譜

### 前菜

海鮮塔配咯嗲汁(鮮蝦、海螺及紐西蘭青口)

挪威煙三文魚配檸檬、水瓜及洋蔥

黑椒吞拿魚配日式芥末醬汁

廣東燒味拼盤

### 刺身

三文魚、吞拿魚及鯛魚

### 日式什錦壽司

加州卷、鰻魚、熟蝦、三文魚、甜蛋及軍艦壽司

### 沙律

水牛芝士番茄沙律配香草汁

青蘋果乾果沙律

法式香蔥薯仔沙律

凱撒沙律

哈密瓜蝦沙律

泰式青木瓜沙律

田園沙律

沙律吧

紅腰豆、粟米粒及菠蘿粒配各式沙律醬及配料

### 湯

海鮮龍蝦湯

新鮮麵包及法包配牛油

### 烤肉車

煙燻火腿配蜜糖汁

### **熱盤**

亞洲小食拼盤 (越南素春卷、泰式魚餅及印度咖喱角)

慢煮三文魚慕絲龍脷柳卷配橄欖忌廉汁

香草焗羊架

香煎紐西蘭牛柳配野菌汁

燒雞扒配日式子薑醬汁

菠蘿咕嚕肉

西蘭花蝦仁素鮑魚

日式炒什菜

香菇炆伊麵

崧子菠蘿雞粒炒飯

泰式紅咖喱鴨配白飯

### **甜品**

鮮果拼盤

美國芝士蛋糕

朱古力脆脆蛋糕

香草奶凍

焗黃梅撻

焦糖布甸

芒果拿破崙

脆皮蘋果卷

### **升級選擇：**

烤肉車

烤肉眼牛扒配紅酒汁 (每位另加港幣 50 元)