



永利扒房

尊尚夏日盛宴

即日起至2020年8月31日

星期四至星期日下午5時30分至晚上11時30分

炎炎夏日，最酣暢淋漓的享受莫過於飽嚙一頓驕矜佳餚。由阿拉斯加帝王蟹、藍鰭吞拿魚、甘香鴨胸、鮮嫩的奶飼牛仔柳等上乘食材，配以原種番茄、南瓜等時令蔬菜炮製成的清新美饌，散發出豐腴誘人的味道，讓您在這個夏日盡享非凡鮮味。

廚師精選

CHEF'S SELECTIONS

阿拉斯加蟹肉沙律 原種番茄、有機西瓜、番茄雪葩	mop 220
Alaskan King Crab Salad <i>Heirloom Tomato, Organic Watermelon, Tomato Sorbet</i>	
烤牛心番茄湯 番茄泡沫、羅勒、陳年香醋	150
Roasted Oxheart Tomato Soup <i>Tomato Cloud, Basil, Aged Balsamic</i>	
香煎藍鰭吞拿魚 青瓜花、南瓜、茄子蓉	500
Seared Bluefin Tuna <i>Zucchini Flowers, Squash, Eggplant Caviar</i>	
慢煮鴨胸 車厘子、杏仁、香脆薯蓉	450
Slow Cooked Duck Breast <i>Bing Cherries, Almonds, Crisp Mashed Potato</i>	
香煎奶飼牛仔柳 黑松露、雞油菌他他、牛仔肉汁	450
Pan Seared Milk Fed Veal Loin <i>Black Truffle, Chanterelle Mushroom Tartare, Veal Jus</i>	

所有價目須另加 10% 服務費 All prices are subject to 10% service charge