

Valentine's Weekend Set Dinner Menu

Starter 前菜

Oyster Shooter with Caviar

魚子醬生蠔咯嗲

Appetizer 頭盤

Scallop & Asparagus with Saffron Champagne Sabayon

帶子露筍配法式藏紅花香檳沙巴雍

Soup 湯

Classic Creamy Lobster Bisque served with Garlic Bread

法式龍蝦濃湯配香草蒜蓉包

Main Course 主菜

(Your Choice of One Dish 請選擇一款)

Miso Glazed Black Cod & Tiger Prawns with Beurre Blanc

香煎黑鱈魚西京燒伴虎蝦配法式白酒牛油汁

or 或

U.S. Angus Beef Tenderloin & Foie Gras with Onion Champignon Sauce

美國安格斯牛柳伴鵝肝配洋蔥香檳汁

or 或

Herb Crusted Rack of Lamb & Ratatouille Vol-au-vent

芥末香草脆面羊架伴法式雜菜酥盒

Dessert 甜品

White Chocolate with Raspberry Mousse Cake accompanied with Champagne Jelly

紅桑子白朱古力慕絲蛋糕配香檳啫喱

Petit Four

法式甜點

Include two glasses of Prosecco 包括兩杯葡萄酒

Freshly Brewed Coffee or Tea 即磨咖啡和茶

• The above menu is available on 14 February 2025 (18:00 - 21:30) 供應日期於2025年2月14日 (18:00 - 21:30) • The above offer cannot be used in conjunction with any other discounts or promotional offers 以上推廣不可與酒店其他優惠同時使用 • Terms and conditions apply 優惠須受有關條款及細則約束

殷悅

yinyue
chinese cuisine

週末情人節套餐

一見鍾情

泡菜拌海蜇鮑魚絲

兩情相悅

水牛奶桃膠花膠燉雞

緣來是你

蒜香糯米蒸琵琶蝦

一心一意

鮑汁煎釀海參伴如意百合鳳片

長相廝守

芝士蝦球燴伊麵

甜甜蜜蜜

桂花薑茶紫薯湯圓

每位奉送特選有氣葡萄酒一杯

• 供應日期於2025年2月14日(18:00-21:30) • 以上推廣不可與酒店其他優惠同時使用 • 優惠須受有關條款及細則約束