

The Lobby

~ 汤 ~

- 云吞汤** 90
三鲜虾肉云吞, 鸡蛋丝, 鸡汤
- 牛肝菌蘑菇汤** 90
松露油, 帕尔玛火腿, 帕玛臣芝士
百里香
- 烟熏番茄汤** 90
蟹肉香菜沙拉

~ 三明治 ~

- 澳洲黑安格斯牛肉汉堡** 180
可选配车达, 瑞士或蓝芝士
可选配培根酱, 蘑菇, 扒洋葱或煎蛋
炸薯条
- 公司三明治** 170
香煎鸡胸, 生菜, 培根, 番茄
鳄梨, 煎蛋
可选择搭配谷物面包或白吐司面包
炸薯条和蔬菜沙拉
- 鲁本三明治** 170
自制腌牛肉及黑麦面包, 德式酸菜
古老耶芝士, 俄式酱汁, 薯条, 酸瓜

~ 亚洲美食 ~

- 马来西亚咖喱牛肉** 180
香米饭, 菠萝沙拉
椰奶, 辣椒
- 海南鸡饭** 150
三黄鸡, 鸡汤, 茶香米饭
- 京味红烧牛肉面** 138
手擀面, 焖牛肉, 青菜
- 老北京炸酱面** 118
猪肉, 豆芽, 胡萝卜, 黄瓜, 萝卜
- 半岛京味饺子** 138
伊比利亚猪肉, 黑松露, 炸葱丝
请选择制作方法: 水煮或香煎
- 叻沙汤面** 160
黄面, 米粉, 大虾, 鸡丝, 龙虾丸
蛤蜊, 椰奶

~ 前菜 ~

- 龙虾科布沙拉** 180
番茄, 小水牛芝士, 鸡蛋
牛油果, 混合生菜
橄榄油醋汁
- 凯撒沙拉** 120
罗马生菜, 帕森芝士薄片
黄油面包干, 凯撒汁
选配扒鸡胸, 烤虾仁 40
- 青柠鸡肉香菜沙拉** 130
鳄梨, 炭火玉米, 生菜及龙舌兰青柠汁

~ 炙烤 ~

所有炙烤菜品配时令蔬菜及红酒汁

- 铁扒澳洲牛眼排 (300 克)** 480
- 香烤新西兰羊排** 260
- 香烤春鸡半只** 160
- 挪威三文鱼** 290
柠檬黄油汁
- 香煎黑鳕鱼** 360
毛豆仁, 青豆, 樱桃萝卜, 薏米仁
卡拉曼西小柑橘, 柠檬黄油汁

配菜

- 黑松露薯条 50
- 香菜烤土豆 50

~ 意大利面 ~

- 龙虾意式宽面** 180
龙虾, 番茄, 芝麻菜, 开心果
香蒜辣椒橄榄油
- 自选意大利面** 170
意大利面或通心粉
配传统番茄汁, 奶油培根汁
番茄肉酱汁
- 意大利千层面** 170
炖牛肉, 帕玛臣芝士, 番茄汁
香蒜面包, 蔬菜沙拉

~ 精选酒饮 ~

鸡尾酒

- 法式 75** 150
人头马 VSOP, 柠檬汁, 普洛赛科
- 法式尼格罗尼** 110
人头马 VSOP, 金巴利, 卡帕诺安提卡
- 芝麻古典** 110
芝麻油洗人头马 VSOP, 苦味酒

侍酒师精选

- 半岛蒂姿香槟, 法国** 180
- 班菲基昂蒂
特酿红葡萄酒, 法国** 150
- 德拉斯维奥涅尔
干白葡萄酒, 法国** 100

~ 甜品 ~

- 柠檬薄荷慕斯** 90
- 黑森林** 90
- 蓝莓芝士蛋糕** 90
- 时令果盘** 120
- 精选手工冰淇淋及雪葩** 每球 30
马达加斯加香草, 树莓雪葩
草莓, 阿方索芒果

~ 全日早餐 ~

- 美式早餐** 240
鲜榨水果或蔬菜汁, 精选各式早餐面包篮
任选谷类, 小麦片或什锦麦片
农场鸡蛋两只, 可选择培根, 火腿
自制猪或鸡肉早餐肠
时令鲜水果
现磨咖啡或茶, 热巧克力, 豆浆热或冷牛奶