

APPETIZER 前菜 (Please choose one 自選一款)

🍃 Assorted Fresh Salad 新鮮雜錦沙律

Heirloom Tomato | Peach | Feta Cheese | Gem Lettuce | Mixed Greens
荷蘭復古番茄 | 桃 | 羊奶芝士 | 迷你羅馬生菜 | 雜錦沙律菜

Burrata 布拉塔芝士

Beetroot | Semi-dried Tomato | Olive Oil 紅菜頭 | 半乾蕃茄 | 橄欖油

Tuna Tartare 吞拿魚他他

Avocado | Pickled Onion | Yuzu Kosho 牛油果 | 醃洋蔥 | 柚子胡椒

Grilled Octopus 烤八爪魚 +18

Cajun | Potato | Fennel | Rocket Leaf 肯亞香料 | 薯仔 | 茴香 | 火箭菜

Beef Tartare 牛肉他他 +28

Jalapeño | Miso | Crispy Tofu Skin 墨西哥辣椒 | 味噌 | 豆腐脆片

SOUP 餐湯

🍃 Pumpkin Soup 南瓜湯

Pumpkin Seed | Sage 南瓜籽 | 鼠尾草

MAIN COURSE 主菜 (Please choose one 自選一款)

🍃 Mushroom Risotto 蘑菇意大利飯

Asparagus | Truffle | Edamame 蘆筍 | 松露 | 枝豆

Beef Cheek Strozzapreti 慢煮牛面頰手捲麵

Slow-cooked Beef Cheek | Tomato 慢煮牛面頰肉 | 蕃茄

Italian Sausage Linguine 意大利香腸扁義麵

Cherry Tomato 車厘茄

Sea Bass 海鱸魚

French Hon-shimeji Mushroom | Confit Fennel | Barley 法國鴻喜菇 | 油封茴香 | 大麥

🥥 Pork Loin 千歲豬 +28

Sweet Potato | Romesco | Fingerling Potato | Yuzu 番薯 | 蕃茄杏仁醬 | 手指薯 | 柚子

Grilled USDA Striploin 美國西冷牛扒 (10oz 安士) +158

Roasted Fingerling Potato | Deep-Fried Brussels Sprout 烤手指薯 | 酥炸孢子甘藍

Lobster Linguine 龍蝦扁義麵 +258 (Whole 原隻) / +138 (Half 半隻)

Salmon Roe | Fennel | Lobster Bisque 三文魚籽 | 茴香 | 龍蝦汁

DESSERT 甜品 +48

Pineapple & White Chocolate Ganache 鳳梨白朱古力甘納許

Pineapple Granita | Malibu Jelly 鳳梨沙冰 | 馬利寶椰子利口酒果凍

Or 或

🥥 Pandan Semifreddo 班蘭雪芳蛋糕

Coconut Banoffee | Walnut 椰香拖肥 | 核桃

Or 或

Housemade Ice Cream 自家製雪糕

Served with a cup of coffee or tea 配自選咖啡或茶一杯

Cappuccino, Latte or Mocha or All Kinds of Hot Flavored Tea

鮮奶泡沫咖啡、鮮奶咖啡、朱古力咖啡或各款口味熱茶 +18

Unlimited Refill of Iced Tea 無限暢飲冰茶 +28

A Glass of Selected White or Red Wine 精選白或紅葡萄酒 +60

268

per person 每位



Vegetarian 素食



Nuts 堅果

APPETIZER 前菜 (Please choose one 自選一款)

V N Watermelon 西瓜沙律

Olive | Pistachio | Feta Cheese | Yogurt 橄欖 | 開心果 | 羊奶芝士 | 乳酪

Burrata 布拉塔芝士

Beetroot | Semi-dried Tomato | Olive Oil 紅菜頭 | 半乾蕃茄 | 橄欖油

Scallop Crudo 薄切帶子

Pickled Cauliflower | Finger Lime | Lemon Zest 醃椰菜花 | 手指檸檬 | 檸檬皮

Grilled Octopus 烤八爪魚 +18

Cajun | Potato | Fennel | Rocket Leaf 肯亞香料 | 薯仔 | 茴香 | 火箭菜

Beef Tartare 牛肉他他 +28

Jalapeno | Miso | Crispy Tofu Skin 墨西哥辣椒 | 味噌 | 豆腐脆片

SOUP 餐湯

V Mushroom Soup 蘑菇湯

Truffle Oil | Chive 松露油 | 法式香蔥

MAIN COURSE 主菜 (Please choose one 自選一款)

V Spinach Mafaldine 菠菜波浪麵

Asparagus | Portobello | Parmesan 蘆筍 | 大啡菇 | 巴馬臣芝士

Abalone Risotto 鮑魚意大利飯

Bonito | Sakura Shrimp | Fennel 木魚片 | 櫻花蝦 | 茴香

Italian Sausage Linguine 意大利香腸扁義麵

Cherry Tomato 車厘茄

Sea Bass 海鱸魚

French Hon-shimeji Mushroom | Confit Fennel | Barley 法國鴻喜菇 | 油封茴香 | 大麥

Duck Breast 鴨胸 +28

Grilled Broccolini | Beetroot | Witlof | Parsnip 烤西蘭花苗 | 紅菜頭 | 苦白菜 | 防風草

Grilled USDA Striploin 美國西冷牛扒 (10oz 安士) +158

French Fries | Grilled Broccolini 薯條 | 烤西蘭花苗

Lobster Linguine 龍蝦扁義麵 +258 (Whole 原隻) / +138 (Half 半隻)

Salmon Roe | Fennel | Lobster Bisque 三文魚籽 | 茴香 | 龍蝦汁

DESSERT 甜品 +48

Pineapple & White Chocolate Ganache 鳳梨白朱古力甘納許

Pineapple Granita | Malibu Jelly 鳳梨沙冰 | 馬利寶椰子利口酒果凍

Or 或

N Pandan Semifreddo 班蘭雪芳蛋糕

Coconut Banoffee | Walnut 椰香拖肥 | 合桃

Or 或

Housemade Ice Cream 自家製雪糕

Served with a cup of coffee or tea 配自選咖啡或茶一杯

Cappuccino, Latte or Mocha or All Kinds of Hot Flavored Tea

鮮奶泡沫咖啡、鮮奶咖啡、朱古力咖啡或各款口味熱茶 +18

Unlimited Refill of Iced Tea 無限暢飲冰茶 +28

A Glass of Selected White or Red Wine 精選白或紅葡萄酒 +60

268

per person 每位

APPETIZER 前菜 (Please choose one 自選一款)

V N Watermelon 西瓜沙律

Olive | Pistachio | Feta Cheese | Yogurt 橄欖 | 開心果 | 羊奶芝士 | 乳酪

Burrata 布拉塔芝士

Beetroot | Semi-dried Tomato | Olive Oil 紅菜頭 | 半乾蕃茄 | 橄欖油

Hamachi 油甘魚

Lemon | Rocket Leaf | Radish | Dashi Jelly 檸檬 | 火箭菜 | 白蘿蔔 | 高湯啫喱

Grilled Octopus 烤八爪魚 +18

Cajun | Potato | Fennel | Rocket Leaf 肯亞香料 | 薯仔 | 茴香 | 火箭菜

Smoked Eel 煙燻鰻魚 +28

Heirloom Tomato | Charred Eggplant | Citrus 荷蘭復古蕃茄 | 焦香茄子 | 柑橘

SOUP 餐湯

V Tomato Soup 蕃茄湯

Parmesan | Basil 巴馬臣芝士 | 羅勒

MAIN COURSE 主菜 (Please choose one 自選一款)

V Spinach Mafaldine 菠菜波浪麵

Asparagus | Portobello | Parmesan 蘆筍 | 大啡菇 | 巴馬臣芝士

Abalone Risotto 鮑魚意大利飯

Bonito | Sakura Shrimp | Fennel 木魚片 | 櫻花蝦 | 茴香

Smoked Salmon Strozzapreti 煙三文魚手捲麵

Pesto | Zucchini | Shimeji Mushroom | Cherry Tomato 意式青醬 | 意大利青瓜 | 鴻喜菇 | 車厘茄

Black Cod 黑鱈魚

Lemon | Garlic | Creamy Spinach | Roasted Fingerling Potato 檸檬 | 蒜頭 | 忌廉菠菜 | 烤手指薯

Confit Duck Leg 油封鴨腩 +28

Potato Purée | Grilled Broccolini | Mixed Berry | Pickled Fennel 薯蓉 | 烤西蘭花苗 | 雜錦莓果 | 醃茴香

Grilled USDA Striploin 美國西冷牛扒 (10oz 安士) +158

French Fries | Grilled Asparagus 薯條 | 烤蘆筍

Lobster Linguine 龍蝦扁義麵 +258 (Whole 原隻) / +138 (Half 半隻)

Salmon Roe | Fennel | Lobster Bisque 三文魚籽 | 茴香 | 龍蝦汁

DESSERT 甜品 +48

Pineapple & White Chocolate Ganache 鳳梨白朱古力甘納許

Pineapple Granita | Malibu Jelly 鳳梨沙冰 | 馬利寶椰子利口酒果凍

Or 或

N Pandan Semifreddo 班蘭雪芳蛋糕

Coconut Banoffee | Walnut 椰香拖肥 | 合桃

Or 或

Housemade Ice Cream 自家製雪糕

Served with a cup of coffee or tea 配自選咖啡或茶一杯

Cappuccino, Latte or Mocha or All Kinds of Hot Flavored Tea

鮮奶泡沫咖啡、鮮奶咖啡、朱古力咖啡或各款口味熱茶 +18

Unlimited Refill of Iced Tea 無限暢飲冰茶 +28

A Glass of Selected White or Red Wine 精選白或紅葡萄酒 +60

268

per person 每位



Vegetarian 素食



Nuts 堅果

AIRSIDE *afe*