

「秋日韓風」冬至假日自助晚餐特色菜

2025年12月20至12月21日

季節限定新鮮即開法國生蠔 2 款

每位成人或長者送蒸本地新鮮龍蝦一隻

冰鎮海鮮

鱈蟹腳 麵包蟹 凍鮑魚 鮮蟹 紐西蘭青口

壽司 / 刺身

三文魚 八爪魚 吞拿魚 油甘魚 紅蝦 帶子

沙律 / 頭盤

韓式辣蘋果沙律 各式芝士配乾果 韓式蜜瓜墨魚仔沙律

精選烤肉

烤 36° MB2 金獎牛肩胛肉 烤澳洲穀飼有骨牛肉眼 烤原隻聖誕火雞

特色美食

干貝田雞粥 蝦湯煮文蛤 瑞士熱溶芝士 香煎法國鴨肝配黑醋

特色中西熱盤

清蒸沙巴龍躉 紅酒燴牛尾 香煎盲鰭魚柳配松露忌廉汁

紅燒圓蹄(橫財就手) 炸子雞(大吉大利) 茄汁蝦(嘻哈大笑)

髮菜北菇鮑螺片(發財如意) 溫宮齋煲(健康富足)

甜品

焗朱古力心太軟 即製梳乎厘班戟 薑茶湯圓(闔家團圓) MÖVENPICK 雪糕

任飲啤酒, 紅酒, 白酒和日本清酒