

THE
VERANDAH
RESTAURANT

飲品套餐

兩小時內無限暢飲

礦泉水

每位 \$ 48 無限暢飲 | 額外每小時 \$ 10

無酒精

礦泉水、汽水、柳橙汁及蘋果汁
每位 \$ 148 無限暢飲 | 額外每小時 \$ 60

酒精

礦泉水、汽水、柳橙汁及蘋果汁、
啤酒、精選手調雞尾酒及無酒精雞尾酒
每位 \$ 198 無限暢飲 | 額外每小時 \$ 90

香檳及葡萄酒

礦泉水、汽水、柳橙汁及蘋果汁、
啤酒、精選手調雞尾酒及無酒精雞尾酒、
精選白酒、紅酒及香檳
每位 \$ 398 無限暢飲 | 額外每小時 \$ 150

為了提升您的體驗，只需每人加 \$ 100，即可將香檳升級為
特選香檳 Maison Mumm RSRV Cuvée 4.5 Brut Grand Cru N.V.

飲品套餐精選

白葡萄酒

Fleur de Lotus, Domaine Josmeyer, Alsace, France 2023
Fume Blanc, Dalton Winery, Galilee, Israel 2023
Riesling, Taylors Wakefield Estate Clare Valley, Australia 2024

紅葡萄酒

Shiraz, Pikes Eastside, Clare Valley, Australia 2022
Spätburgunder, Thörle Rheinhessen, Germany 2022
Merlot, Taylors Wakefield Estate, Clare Valley, Australia 2023

手調雞尾酒

草本甘露

伏特加、聖日耳曼接骨木花酒、菠蘿汁、洋甘菊及純素鷹嘴豆水

血腥瑪莉

伏特加、檸檬汁、番茄汁

無酒精雞尾酒

影灣小清新

菠蘿汁、芒果汁、柳橙汁、新鮮菠蘿

小花園

半島香桃生薑烏龍茶、柳橙和葡萄柚、接骨木花

THE
VERANDAH
RESTAURANT

午市套餐

頭盤

☞ 意式南瓜泡沫忌廉湯
意式豬頰肉及洋蔥醬
或

☞ 西班牙伊比利亞火腿、布拉塔芝士
煙燻茄子伴松露蜜糖醬
或

☞ 鷹嘴豆蓉
醃黃瓜及中東包
或

煙燻熟成西班牙牛肉韃靼
巴伐利亞甜芥末醬及薄脆麵餅
每位加 \$ 40
或

法式鴨肝凍
配無花果、碧根果及奶油多士
每位加 \$ 40



主菜

南瓜帕瑪臣芝士燴意大利飯
香橙煎鴨肝
或

√ 菠菜意大利瑞可塔芝士卷
法式白醬及牛肝菌醬
或

☞ 香煎鴨胸

巴約納火腿及燉蘭度豆

或

是日魚柳
每位加 \$ 40
或

美國牛肋骨
椰菜花蓉、醃菜、蜜餞無花果、紅石榴及牛肉汁
每位加 \$ 40



是日甜品
咖啡或茶

平日 \$ 498 | 週六及公眾假期 \$ 598

☞ 廚師推介 √ 素菜

如果您有任何食物過敏，請告知我們的工作人員。| 所有價格均以港幣計算，另加收 10% 服務費。