



LE RÊVEUR

@ Flower Market

晚餐菜牌

(晚上六時起供應)



開胃菜

\$45

蛋黃醬蟹肉香料酥炸球、青瓜 (一件)

烤粟米沙律竹炭小撻, 青檸凍膠醬, 泡沫玉米粥 (一件)

餐湯或沙律

\$45

法式龍蝦湯 +\$30

是日精選湯品

是日精選沙律

頭盤

\$95

E1- 炙烤劍魚腩, 烤紅椒堅果醬, 中東小米

E2- 法式三文魚凍派, 配三文魚幕斯餡, 煙三文魚, 三文魚魚籽

E3- 巴斯克式蕃茜炒蜆

E4- 老乾媽牛肉及防風草蓉撻

E5- 炸生蠔、青瓜、自家製泡菜蛋黃醬

主菜 (請看下頁更多的意粉類選項)

M1- 澳洲和牛M7肉眼頂蓋, 脆新薯, 綠胡椒奶油醬

\$308

M2- 油封鴨腿, 防風草兩食, 覆盆子醬

\$208

M3- 香煎比目魚魚排, 配椰菜花忌廉, 味噌杏仁牛油 和藍莓甜酸沾醬

\$208

M4- 澳洲項級Gundagai羊柳, 南瓜蓉, 烤羊汁

\$258

M5- 西班牙伊比利亞橡果級黑毛豬帶骨豬鞍扒, 防風草泥, 水蜜桃汁

\$258

甜品

D1- 開心果原粒紅莓焦糖燉蛋

\$68

D2- 巴斯克焦香芝士蛋糕 (腐乳 或 是日精選)

\$68

D3- 紅棗桂花雪梨拿破崙

\$68

D4- 焦糖反烤蘋果撻

\$78

D5- 法式橙酒班戟

\$88

三道菜 \$298

(法式龍蝦湯+\$25 / 羊柳 或 黑毛豬鞍扒主菜+\$40 / 和牛肉眼頂蓋主菜+\$90)

以下任一配搭:

開胃菜 / 餐湯或沙律 + 頭盤 + 主菜

開胃菜 / 餐湯或沙律 + 主菜 + 甜品

四道菜 \$348

(法式龍蝦湯+\$25 / 羊柳 或 黑毛豬鞍扒主菜+\$40 / 和牛肉眼頂蓋主菜+\$90)

以下任一配搭:

開胃菜 + 餐湯或沙律 + 頭盤 + 主菜

開胃菜 + 餐湯或沙律 + 主菜 + 甜品

五道菜 \$408

(法式龍蝦湯+\$25 / 羊柳 或 黑毛豬鞍扒主菜+\$40 / 和牛肉眼頂蓋主菜+\$90)

飲品\$50或以下 +\$30 / 飲品\$50至\$75 +\$45 / 招牌雞尾酒及手沖咖啡可享九折

*設有加一服務費



LE RÊVEUR

@ Flower Market

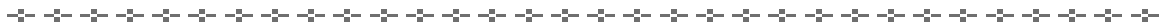
晚餐菜牌

(晚上六時起供應)



主菜 (意粉類)

傳統卡邦尼意粉	\$135
香辣醃豬頰肉番茄義粉	\$135
鮮蝦布袋芝士意大利半月雲吞, 蘑菇汁	\$135
煮白酒大蜆意粉 (辣)	\$155
海鱸魚、小棠菜及車厘茄龍蝦汁意粉	\$165
辣椒蟹肉意瓜本菇意大利粉	\$165



三道菜 \$298

(法式龍蝦湯 +\$25 / 羊柳 或 黑毛豬鞍扒主菜 +\$40 / 和牛肉眼頂蓋主菜 +\$90)

以下任一配搭:

開胃菜 / 餐湯或沙律 + 頭盤 + 主菜

開胃菜 / 餐湯或沙律 + 主菜 + 甜品

四道菜 \$348

(法式龍蝦湯 +\$25 / 羊柳 或 黑毛豬鞍扒主菜 +\$40 / 和牛肉眼頂蓋主菜 +\$90)

以下任一配搭:

開胃菜 + 餐湯或沙律 + 頭盤 + 主菜

開胃菜 + 餐湯或沙律 + 主菜 + 甜品

五道菜 \$408

(法式龍蝦湯 +\$25 / 羊柳 或 黑毛豬鞍扒主菜 +\$40 / 和牛肉眼頂蓋主菜 +\$90)

飲品 \$50 或以下 +\$30 / 飲品 \$50 至 \$75 +\$45 / 招牌雞尾酒及手沖咖啡可享九折

*設有加一服務費