

CARVER

前 菜		
香煎鴨肝 法國奶油多士, 蘋果黑醋汁	HK\$168	
馬里蘭蟹餅 藍花蟹肉, 火箭菜, 柚子他他醬	HK\$178	
牛肉他他伴魚子醬 	HK\$208	
鹽漬蛋黃, 韓國梨, 松子仁, 法式長條麵包多士		
蘇格蘭煙燻三文魚柳 	HK\$258	
煙燻魚子醬, 茴香薄片, 辣根奶油		
香煎美國珍寶帶子 醃製鮭魚子, 風乾火腿脆片, 山葵牛油果醬	HK\$268	
沙 律		
CARVER 凱撒沙律伴煙燻風乾火腿 羅馬生菜, 白鯷魚, 蘋果木煙燻煙肉片	HK\$158	
原種番茄及迷你水牛芝士沙律 	HK\$128	
香草苗, 酸種麵包脆片, 陳年黑醋汁		
蘑菇沙律 	HK\$98	
菊苣, 紅菊苣, 柚子沙律汁		
湯		
法式龍蝦濃湯 配干邑奶油, 龍蒿香草油	HK\$148	
野菌濃湯 	HK\$98	
配松露油及粉末		
海 鮮		
冰鎮海鮮 	HK\$880(小) / HK\$1,230(大)	
阿拉斯加皇帝蟹腳, 波士頓龍蝦, 琵琶蝦, 海蝦, 新鮮生蠔, 加拿大海螺, 鑽石蜆		
精選新鮮生蠔	時價	
原隻波士頓龍蝦 自選烹調方式: 燒烤, 水煮, 芝士焗	原隻HK\$458	
香烤珍寶海蝦 	HK\$368	
配芝士芥末牛油		
香烤焗巴塔哥尼亞齒魚 配焦化奶油	HK\$358	
香炒小頸蜆 / 500克 配白酒及香草	HK\$198	

炭烤牛扒		
美國極佳級		
按牛肉質量和大理石紋脂肪含量分類。它取自年輕及飼養良好的牛隻，為美國農業部 (USDA) 評定的食用牛肉最高級別。		
被冠上這等級的安格斯牛，初期以草飼方式飼養，後來從草飼變成玉米飼養後，使牛隻體型增大及增加脂肪與肌肉的比例，食用時牛味香濃，嫩滑微甜。大多數被形容為入口即溶，肉質細嫩。		
金標牛板腱 6安士 / 170克	HK\$458	
牛柳 8安士 / 225克	HK\$498	
西冷 9.8安士 / 280克	HK\$498	
肉眼 12安士 / 340克	HK\$558	

和 牛		
和牛是一種對日本四種原生種牛隻的統稱。由於其豐富的大理石紋脂肪含量，被認為比普通牛扒含更香濃的牛味。		
澳洲和牛含有約 95% 的日本和牛血統，因其血統純度而一直備受追捧。		
澳洲M6 西冷 7.8安士 / 220克	HK\$698	
澳洲M9 牛腰肉 12安士 / 340克	HK\$688	
澳洲M4 斧頭扒 46安士 / 1.3公斤 (2-3人份量)	HK\$1,488	
日本A3 西冷 7安士 / 200克	HK\$498	
日本宮崎A4 牛柳 6安士 / 170克 	HK\$988	

宮崎和牛產自宮崎縣。牛隻的飼養經過嚴格的質量控制，以其豐富的大理石紋脂肪含量和肉質細嫩而聞名於世。宮崎和牛在日本和牛大賽中曾連續 15 年奪得冠軍。

乾式熟成		
乾式熟成牛肉是指吊掛且經過幾個星期嚴格控制溫度及濕度環境下的恆濕風乾後的牛肉。乾式熟成的關鍵是使牛肉本身的香味更加濃郁，口感細緻。而牛肉本身的酵素與微生物則同時分解肌肉纖維，使肉質變得更細嫩。		
乾式熟成需要牛肉脂肪含量高且分佈均勻才能達到最佳效果，因此只有較高等級的牛肉才可以被乾式熟成方式處理。		
美國帶骨肉眼 15.8安士 / 450克	HK\$698	
美國45日上等腰肉 35安士 / 1公斤 	HK\$1,680	
(2-3人份量)		

其他選擇		
真空慢煮帶骨鹿兒島黑豚豬扒 配迷迭香及橄欖油	HK\$308	
鑄鐵鍋燉走地雞 	HK\$268	
配檸檬, 百里香, 蒜頭		
法式香草焗澳洲羊架 配芥末香草包糠	HK\$408	

醬 汁		
干邑黑椒汁	賓利士汁	
黑松露汁	牛肉汁	

配 菜		
手切薯條 	烤青露筍	每份HK\$58
薯蓉	焗蘑菇	
忌廉菠菜	炒法邊豆	
炸洋葱圈	洋葱煙肉焗芝士通粉	

甜 品		
自助甜品 	每位HK\$108	
CARVER 雪糕新地 自選: 草莓羅曼諾夫, 朱古力布朗尼, 焦糖脆餅旋風	HK\$88	
法式橙酒可麗餅 柑橘軟芝士忌廉, 焦糖菠蘿雪糕	HK\$88	
特濃朱古力蛋糕 	HK\$88	
70%特濃朱古力, 朱古力焦糖脆脆, 紅桑子雪葩		
法式千層酥 呔呢拿忌廉, 血桃雪葩	HK\$88	
燴雜莓 槐花蜂蜜, 法式酸奶油雪葩	HK\$88	
松露蜂蜜芭菲 焦糖核桃, 竹炭脆片	HK\$88	

 素食  招牌菜

*如對任何食物有過敏反應，請於點餐時通知服務員 *另收取加一服務費