

# THE MISTRAL

PASSIONATELY ITALIAN

## 節禮日海景香檳早午餐

### 海鮮吧

#### FRUTTI DI MARE AREA

波士頓龍蝦·蟹腳·小龍蝦·蛤蜊  
海螺·青口·蝦·薄切黃鰭吞拿魚  
八爪魚沙律·醃製挪威三文魚

### 頭盤

#### ANTIPASTI

巴馬火腿·豬頸肉·煙燻火腿·莎樂美腸  
豬背肉·意式肉腸·牛舌·意式沙律  
意大利橄欖·特式醃菜·工藝芝士

### 即席烹調

#### CUCINA DAL VIVO

廚師精選即製手工麵食及意大利燴飯·牛肝菌松露忌廉湯·意大利雜菜湯

### 主菜

#### SECONDO

#### ARROSTO DI MAIALE SPEACK E SCAMORZA

西班牙黑毛豬柳·煙燻火腿·水牛芝士·梅子汁

或

#### CARRE DI AGNELLO AL PANE NERO

澳洲羊鞍·麵包糠·時令蔬菜·砵酒汁

或

#### SPIGOLA E GAMBERONE

地中海鱸魚·大蝦·意大利糙米·香檳汁

或

#### ZUPPA DI COZZE

燴海鮮·海蝦·八爪魚·魷魚·青口·龍蝦汁

或

#### TORTINO DI ZUCCA (V)

焗南瓜梳乎厘·水牛芝士·巴馬芝士

### 甜品

#### DOLCI

精選 The Mistral 意式甜品·招牌意式芝士蛋糕·西西里奶油卷·千層酥  
黑松露巴斯克芝士蛋糕·糖果吧·馬卡龍·Mövenpick 雪糕

Kimbo 咖啡 / TWG 茶

成人: \$788

配搭無限暢飲 Moët & Chandon Grand Vintage 2016 · Lambrusco Ceci sparkling  
Cantine Pellegrino Grillo · Nero d'Avola: \$1,088

小童 (4-11 歲): \$488

另加一服務費

如果您有任何食物過敏或需要任何飲食特別安排 請聯絡我們的員工



關注我們