

 Vegan option available 可選純素菜式

Healthy and Vegan Set Lunch | 健康有「營」純素午餐

APPETISER 頭盤

The Lounge Garden Salad 

Hydroponic lettuce, cherry tomato, cucumber, balsamic dressing

The Lounge 田園沙律

水耕生菜、車厘番茄、青瓜、意大利陳醋汁

or 或

Local Farm Vegetable Daily Soup 

本地農場蔬菜湯

or 或

Tuna Carpaccio

Arugula, Ikura, soya dressing

生吞拿魚薄片

火箭沙律菜、三文魚籽、醬油汁

MAIN COURSE 主菜

Grilled Spring Chicken Breast

Spicy potato wedges, ratatouilles, gravy

扒春雞雞胸

香辣薯角、法式燴菜、燒汁

or 或

Prawn Curry Malaysian Style

Roti bread

馬來西亞鮮蝦咖喱

薄餅

or 或

Rigatoni Pasta 

Aubergine, smoked mozzarella, fresh basil, tomato sauce

粗通粉

茄子、煙燻水牛奶芝士、新鮮羅勒、番茄汁

DESSERT 甜品

Select your favourite dessert from the vitrine 玻璃餅櫃自選甜品一件

or 或

Seasonal Fruit Platter 時令鮮果拼盤 

Coffee, Tea or Herbal Infusion 咖啡、茶或香草花茶

HKD188 per person / 每位港幣 188 元

Price is in Hong Kong Dollar and subject to a 10% service charge.
以上價目以港幣計算並須另加一服務費。

 Vegan option available 可選純素菜式

Healthy and Vegan Set Lunch | 健康有「營」純素午餐

APPETISER 頭盤

The Lounge Garden Salad 

Hydroponic lettuce, cherry tomato, cucumber, balsamic dressing

The Lounge 田園沙律

水耕生菜、車厘番茄、青瓜、意大利陳醋汁

or 或

Local Farm Vegetable Daily Soup 

本地農場蔬菜湯

or 或

Ham Salad Parisian Style

Gruyere cheese, poached egg, hydroponic lettuce

巴黎火腿沙律

瑞士芝士、水煮蛋、水耕生菜

MAIN COURSE 主菜

Pan-fried Sea Bream Fillet

Poached zucchini, new potato, basil cream sauce

香煎海鱸魚柳

浸煮翠肉瓜、新薯、羅勒忌廉汁

or 或

Chicken Curry Malaysian Style

Roti bread

馬來西亞雞咖喱

薄餅

or 或

Pizza Margherita 

番茄芝士薄餅

DESSERT 甜品

Select your favourite dessert from the vitrine 玻璃餅櫃自選甜品一件

or 或

Seasonal Fruit Platter 時令鮮果拼盤 

Coffee, Tea or Herbal Infusion 咖啡、茶或香草花茶

HKD188 per person / 每位港幣 188 元

 Vegan option available 可選純素菜式

Healthy and Vegan Set Lunch | 健康有「營」純素午餐

APPETISER 頭盤

The Lounge Garden Salad 
Hydroponic lettuce, cherry tomato, cucumber, balsamic dressing

The Lounge 田園沙律
水耕生菜、車厘番茄、青瓜、意大利陳醋汁

or 或

Local Farm Vegetable Daily Soup 
本地農場蔬菜湯

or 或

Herb Cured Salmon Fillet
Beet root, black pepper sour cream
香草醃漬三文魚柳
紅菜頭、黑胡椒酸忌廉

MAIN COURSE 主菜

Grilled Rib Eye of Beef
Duchess potato, Thai asparagus, garlic jus
扒牛肉眼扒
芝士焗薯蓉、泰國蘆筍、蒜香燒汁

or 或

Fish Curry Malaysian Style
Roti bread
馬來西亞魚咖喱
薄餅

or 或

Porcini Mushroom Risotto 
牛肝菌意大利燉飯

DESSERT 甜品

Select your favourite dessert from the vitrine 玻璃餅櫃自選甜品一件
or 或

Seasonal Fruit Platter 時令鮮果拼盤 

Coffee, Tea or Herbal Infusion 咖啡、茶或香草花茶

HKD188 per person / 每位港幣 188 元

 Vegan option available 可選純素菜式

Healthy and Vegan Set Lunch | 健康有「營」純素午餐

APPETISER 頭盤

The Lounge Garden Salad 

Hydroponic lettuce, cherry tomato, cucumber, balsamic dressing

The Lounge 田園沙律

水耕生菜、車厘番茄、青瓜、意大利陳醋汁

or 或

Local Farm Vegetable Daily Soup 

本地農場蔬菜湯

or 或

Tomato Salad 

Mozzarella cheese, frisee lettuce, balsamic essence

番茄沙律

水牛奶芝士、細葉菜沙律、意大利陳醋汁

MAIN COURSE 主菜

Pan-fried Salmon Fillet

Grilled vegetables, red onions, cucumber salsa

香煎三文魚柳

扒時蔬、紅洋蔥、青瓜醬

or 或

Vegetable Curry Malaysian Style 

Roti bread

馬來西亞蔬菜咖喱

薄餅

or 或

Classic Spaghetti Pomodoro 

Aged Parmesan cheese

傳統番茄意大利麵

陳年巴馬臣芝士

DESSERT 甜品

Select your favourite dessert from the vitrine 玻璃餅櫃自選甜品一件

or 或

Seasonal Fruit Platter 時令鮮果拼盤 

Coffee, Tea or Herbal Infusion 咖啡、茶或香草花茶

HKD188 per person / 每位港幣 188 元

Price is in Hong Kong Dollar and subject to a 10% service charge.
以上價目以港幣計算並須另加一服務費。