



New Year Day Dinner Menu

新年晚餐菜譜

Carpaccio di Capesante di Hokkaido con caviale Oscetra e Limone

Hokkaido Scallops Carpaccio with Caviar and Lemon Dressing

北海道帶子薄片伴魚子醬配檸檬汁

Uovo Italiano di Montagna cotto a Bassa Temperatura con Funghi Di Stagione e Tratufo Bianco

Slow-cooked Italian Egg From "Trentino" with Seasonal Mushrooms and White Truffle

慢煮意大利雞蛋伴時令蘑菇配白松露

Linguine con Gamberi Rossi Siciliani e Pomodorini Datterini

Linguine with Sicilian Red Prawns and Datterini Cherry Tomato

意式西西里紅蝦扁意粉配香草番茄

Filetto di Branzino al Forno alla Sabatini con Pomodorini, Patate e Olive Nere

Oven-baked Fillet of Seabass in Sabatini Style with Cherry Tomato, Potato and Black Olive

沙巴天尼式焗海鱸魚伴香薯、橄欖配車厘茄

O/Or

Arrosto di Manzo Mayura M9 alla Rossini

Mayura Beef M9 Grade Roasted in "Rossini Style"

澳洲 M9 和牛西冷

Tortino ripieno di Crema Pasticciera alla Fava di Tonka con Mousse ai Lamponi

Tonka Beans Custard with Raspberry Mousse

零陵香豆醬伴紅桑子慕斯

每位港幣 HK\$ 1,488 per person

The price is subject to 10% service charge. 另加一服務費。

If you have any food allergies, please inform our staff. 如閣下對任何食物產生敏感, 請直接與本餐廳職員聯絡。

Menu cannot be used in conjunction with other promotions, discount offers and discounted Royal Garden gift cards.

此套餐不可與其他優惠或折扣及帝苑折扣禮品咭同時使用。

Subject to the latest measures on catering business and scheduled premises.

因應餐飲業務及表列處所最新措施而調整。