



# THE MISTRAL

PASSIONATELY ITALIAN

## 元旦日海景香檳早午餐

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

#### TORTINO (V)

焗芝士梳乎厘・巴馬芝士・黑松露

或

#### ORATA

地中海海鯛・大蝦・藏紅花燴飯・香檳汁

或

#### PESCE

青口・八爪魚・大蝦・魷魚・薯仔・海鮮濃湯

或

#### VITELLO

意大利牛仔柳・煙燻火腿・煙燻芝士・梅子汁

或

#### AGNELLO

澳洲羊鞍・香草麵包糠・時令蔬菜・砵酒汁

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

配搭無限暢飲 Perrier-Jouët champagne・Lambrusco Ceci sparkling  
Cantine Pellegrino Grillo・Nero d'Avola: \$1,028

成人: \$728

小童 (4-11 歲): \$488

所有價格以港幣計算, 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