

05-09 January 2026

平日半自助午餐

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・新鮮麵包

主菜
SECONDO

PACCHERI

意大利寬管麵・大蝦・時令海鮮・意大利蕃茄
(另加 \$90)*

或

RISOTTO

意大利飯・羊肚菌・巴馬芝士・黑松露汁

或

MERLUZZO

煎焗大西洋黑鱈魚・羽衣甘藍・蘆筍・檸檬牛油汁

或

FARAONA

煎焗珠雞・甜椒・瑪莎拉酒汁

或

PIZZA

自家製薄餅・意大利腸肉・蕪菁葉・黑松露
(另加 \$30)*

甜品
DOLCE

自助精選甜品

每位\$378

\$40* - Kimbo 咖啡 / TWG 茶 / 橙汁

\$40* - Peroni 意大利啤酒

\$90* - 意大利紅或白餐酒一杯

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

* 升級項目恕不接受任何折扣



關注我們

12-16 January 2026

平日半自助午餐

**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・新鮮麵包

**主菜
SECONDO**

RAVIOLI

自家製意大利雲吞・菠菜・乳清芝士・水牛芝士

或

RISOTTO

意大利糙米飯・時令海鮮・海鮮濃湯・意大利蕃茄

(另加 \$90)*

或

PESCE

煎焗劍魚・意大利蕃茄・意大利醋

或

VITELLO

煎小牛肉柳・牛肝菌・根莖蔬菜・小牛肉汁

或

PIZZA

自家製薄餅・海蝦・魷魚・意大利青瓜

(另加 \$30)*

**甜品
DOLCE**

自助精選甜品

每位\$378

\$40* - Kimbo 咖啡 / TWG 茶 / 橙汁

\$40* - Peroni 意大利啤酒

\$90* - 意大利紅或白餐酒一杯

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

* 升級項目恕不接受任何折扣



關注我們

THE MISTRAL

PASSIONATELY ITALIAN

19-23 January 2026

平日半自助午餐

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 · 新鮮麵包

主菜
SECONDO

TROFIE

自家製意大利短麵 · 拿坡里八爪魚肉醬 · 橄欖 · 水瓜榴

或

RISOTTO

意大利飯 · 意大利腸肉 · 水牛芝士

或

BRANZINO

煎焗鱸魚 · 蘆筍 · 菠菜 · 檸檬藏紅花汁

或

FILETTO

煎焗澳洲 M4 和牛柳 · 牛肝菌 · 千層焗薯 · 根類蔬菜 · 砵酒汁

(另加 \$120)*

或

PIZZA

自家製薄餅 · 時令海鮮 · 牛至草 · 香蒜脆片

(另加 \$30)*

甜品
DOLCE

自助精選甜品

每位\$378

\$40* - Kimbo 咖啡 / TWG 茶 / 橙汁

\$40* - Peroni 意大利啤酒

\$90* - 意大利紅或白餐酒一杯

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

* 升級項目恕不接受任何折扣



關注我們

THE MISTRAL

PASSIONATELY ITALIAN

26-30 January 2026

平日半自助午餐

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・新鮮麵包

主菜
SECONDO

CAVATELLI

自家製意大利貝殼麵・卡拉布里亞辣腸・西西里蕃茄醬

或

RISOTTO

意大利飯・海蝦・花椰菜・意大利蕃茄

或

PESCE

煎焗石斑魚・海鮮濃湯・時令海鮮・薯仔・意大利蕃茄

(另加 \$90)*

或

MAIALE

煎焗西班牙豬柳・黑松露薯蓉・菠菜・馬德拉酒汁

或

PIZZA

自家製薄餅・巴馬火腿・火箭菜・水牛芝士・巴馬芝士

(另加 \$30)*

甜品
DOLCE

自助精選甜品

每位\$378

\$40* - Kimbo 咖啡 / TWG 茶 / 橙汁

\$40* - Peroni 意大利啤酒

\$90* - 意大利紅或白餐酒一杯

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

* 升級項目恕不接受任何折扣



關注我們