BLUHOUSE

全日餐牌

BLUHOUSE

意大利的简约魅力与从容优雅，以及对美食和饮品的严谨标准和热爱，一直为 BluHouse 带来无限启发。一如意大利享誉全球的传统剪裁工艺，BluHouse对每个细节也一丝不苟，务求缔造温馨和谐、亲切迷人的体验，让客人在瑰丽酒店内品尝意大利的地道风味。

BluHouse受「目的驱策」(purpose-driven) 的商业概念启发，BluHouse 致力通过捐赠和创造就业机会，为尖沙咀社区和欠缺服务带来改变。餐厅将承诺将其收入的1% 用于支持这使命。

为了推动社会包容性的发展，BluHouse 与支持香港自闭症青年的非牟利慈善机构「爱. 传递」(LoveXpress) 合作，共同开发了一项名为「BluUp」的变革性计划。我们旨在通过为这些学员提供全面的专业培训、实习和工作机会，赋予他们力量，希望为他们创造更光明的未来 。

@rosewoodhongkong @bluhousehk #RosewoodHongKong #RWJourneys #ASenseofTaste #RosewoodEmpowers

精彩美食

熟食

意大利冷盘火腿拼盘
意大利冷切肉
小 248 大 348

手工意大利奶酪拼盘
手工意大利奶酪、意大利蜂蜜
小 248 大 348

意式杂锦拼盘
手工意大利奶酪及冷切肉
小 268 大 368

小牛肉配吞拿鱼酱
冷切烤小牛肉、刺山柑
208

章鱼橄榄沙拉
章鱼沙律、切里尼奥拉绿橄榄
特级初榨橄榄油
258

吞拿鱼马铃薯沙拉
Drago 橄榄油浸吞拿鱼、红洋葱
番茄、青豆、水牛奶酪
198

慢煮鸡肉沙拉
慢煮鸡肉、罗马生菜
水煮蛋、鳀鱼酱、帕尔马奶酪
158

焦糖核桃甜菜沙拉
甜菜、焦糖核桃、佛手柑蜂蜜、芥末酱
158

莫萨里拉奶酪

配特级初榨橄榄油和海盐

水牛奶酪
125克 / 158

安德里亚布拉塔奶酪
125克/ 178

加配
青酱和番茄
55

24个月风干巴马火腿
88

坎塔布里亚鳀鱼
68

头盘

罗马风味雅枝竹
香烤罗马风味雅枝竹配
特级初榨橄榄油
68

腌制榄
腌杂锦橄榄
68

意式鳀鱼
腌鳀鱼、辣椒、意大利番茜
78

香烤西葫芦
香烤西葫芦、大蒜
薄荷、辣椒
68

香烤意式茄子
香烤意式茄子、大蒜
薄荷、辣椒
68

素食　　纯素

如有任何特别膳食要求、食物过敏或不耐症，请向我们的服务员联络
所有价格均以港币计算，另设加一服务费。

罗马风味薄饼

茄酱薄饼
配圣马札诺番茄酱

玛格丽特薄饼
阿杰罗拉牛奶奶酪、新鲜罗勒
88

意式辣肉肠薄饼
辣肉肠酱、阿杰罗拉牛奶奶酪、罗马莎乐美肠、炭烤甜椒
98

肉丸薄饼
烩肉丸、阿杰罗拉牛奶奶酪、新鲜罗勒、帕尔马奶酪
98

茄子薄饼
阿杰罗拉牛奶奶酪、茄子、刺山柑、糖渍番茄、大蒜、牛至
88

純味薄饼
不含番茄酱

火腿奶酪薄饼
火腿、烟熏水牛芝士、烤雅枝竹、新鲜薄荷
98

大虾西葫芦薄饼
大虾、布拉塔芝士、西葫芦、新鲜罗勒
108

烤猪肉薄饼
阿里奇亚风味烤猪肉、炒甜椒、烤马铃薯、阿杰罗拉牛奶奶酪
98

猪颈肉薄饼
时令杂菌、风干猪颈肉、焦糖化洋葱
98

四重奶酪薄饼
水牛芝士、塔雷吉欧芝士、戈贡佐拉蓝奶酪、帕尔马奶酪
98

传统烤圆形薄饼
（分享）

布拉塔奶酪
意式火腿、开心果
248

布拉塔奶酪
24 个月风干巴马火腿、番茄酱
248

素食　　纯素

如有任何特别膳食要求、食物过敏或不耐症，请向我们的服务员联络
所有价格均以港币计算，另设加一服务费。

意大利面

海鲜粗管粉
粗管粉、虾、八爪鱼、青口、蚬
鱿鱼、墨鱼
298

肉酱千层面
传统肉酱千层面
238

龙虾阔条面
原只加拿大龙虾阔条面、车里茄、辣椒、番茜
（分享菜式）
698

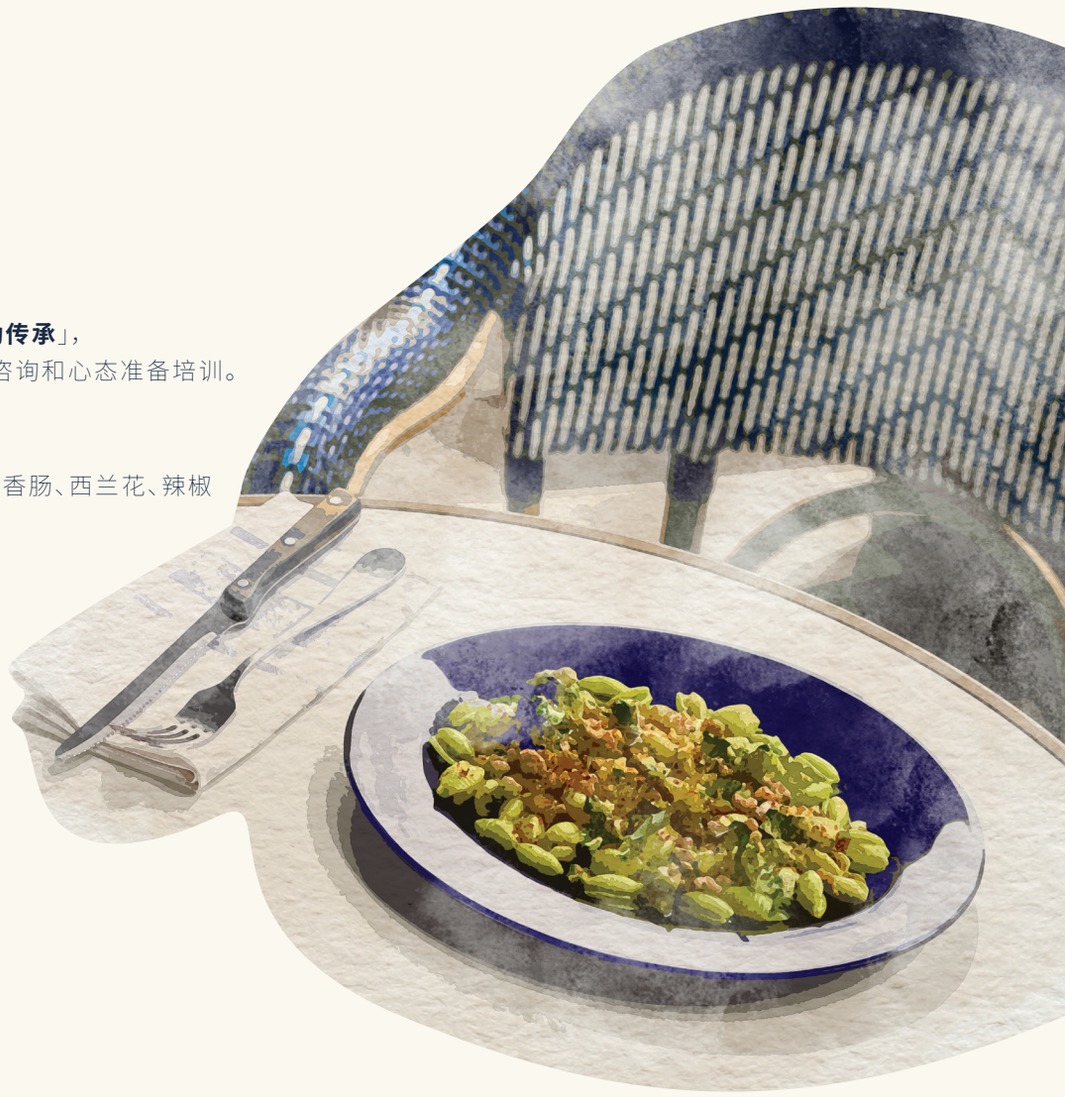
卡邦尼长通粉
长通粉、蛋黄、风干猪肉
羊奶奶酪、黑胡椒
208

青酱特飞面
意大利特飞面、羅勒青醬
青豆、马铃薯、帕尔马奶酪
198

BLUPLATE

客人每点一份BluPlate菜式，
餐厅便会捐赠港币20元予「**运动传承**」，
为香港少数族裔提供职业发展咨询和心态准备培训。

意大利撒丁岛贝壳粉
意大利撒丁岛贝壳粉、传统茴香香肠、西兰花、辣椒
228



素食　　纯素

如有任何特别膳食要求、食物过敏或不耐症，请向我们的服务员联络
所有价格均以港币计算，另设加一服务费。

主菜

焗千层茄子
茄子、水牛奶酪
圣马扎诺番茄、新鲜罗勒
228

罗马式鳕鱼
以罗马方式炖煮的鳕鱼、洋葱
番茄、意大利番茜
328

炖羊膝
炖新西兰羊膝、薄荷
手指马铃薯
368

紅酒烩牛面颊
烩牛面颊、根茎类蔬菜
蘑菇、红酒
368

炖牛尾
炖牛尾、西芹、胡萝卜
葡萄干、月桂叶
328

番茄酱肉丸
猪肉和牛肉肉丸、番茄酱
新鲜罗勒、帕尔马奶酪
218

酥炸大虾和鱿鱼
酥炸大虾、鱿鱼、西葫芦、塔塔酱
288

白酒炒蚬
炒蚬、白酒、番茜、蒜蓉、辣椒
268

香烤带骨肉眼牛排
800克带骨肉眼牛排、
芝麻菜沙拉、帕尔马奶酪
(分享菜式)
858

米兰风味炸小牛排
意大利吉列小牛排
498

素食　　纯素

如有任何特别膳食要求、食物过敏或不耐症，请向我们的服务员联络
所有价格均以港币计算，另设加一服务费。

风味烤肉美食

阿里奇亚风味烤猪肉
配马铃薯、杂菌
268

招牌烧鸡
配马铃薯、杂菌、走地黄油鸡
不含抗生素或生长激素
以盐水腌制 6 小时，然后以明火慢烤

香辣风味
半只 358 / 全只 698

迷迭香盐味
半只 358 / 全只 698

配菜

奶酪奶油嫩菠菜
嫩菠菜、奶油、帕尔马奶酪、蒜頭
88

烤马铃薯杂菌 (V)
烤马铃薯、時令杂菌
88

橄欖油炒西兰花 (V)
炒西兰花、辣椒、蒜頭、橄欖油
68

炒芦笋 (V)
炒芦笋、罗勒刺山柑蛋黄酱
98

素食　(V) 纯素

如有任何特别膳食要求、食物过敏或不耐症，请向我们的服务员联络
所有价格均以港币计算，另设加一服务费。

飲品

杯裝葡萄酒

汽泡酒	杯	壺	瓶
奇里澳酒莊，乾型氣泡酒 歌蕾拉	88		440
法拉利，特倫托多克氣泡酒 霞多麗	110		480

白葡萄酒			
克特米爾酒莊，特倫蒂諾，上阿迪傑·意大利 2022 灰皮諾	108	270	540
波密諾酒莊，意大利托斯卡納 2023 夏多麗	128	305	610
索維亞酒莊，古典老藤索亞維白葡萄酒 2022 加爾加內加	128	320	640
阿爾托上阿迪傑，泰拉諾酒莊白葡萄酒 2022 長相思	138	340	680
莎拉蔻酒莊，皮埃蒙特，意大利北部 2022 霞多麗	150	365	730

桃紅葡萄酒			
蒙泰尼多利酒莊，托斯卡納 2023 卡內奧羅	120	290	580

紅葡萄酒			
奇里澳酒莊，意大利西西里島 2019 黑達沃拉	78	190	380
佛里烏利，科門斯酒莊紅葡萄酒 2023 黑皮諾	108	270	540
基安蒂產區凱撒城堡酒莊紅葡萄酒 2021 桑嬌維塞	118	300	600
意大利撒丁島，麥薩酒莊 紅葡萄酒 2022 歌海娜	128	320	640
皮埃蒙特產區，迪亞哥酒莊巴羅洛紅葡萄酒 2022 內比奧羅	138		680

甜酒			
阿斯蒂酒莊，卡阿斯蒂莫斯卡托，意大利皮埃蒙特微甜白酒 2022 麝香葡萄	85		420

如有任何特別膳食要求、食物过敏或不耐症，请向我们的服务员联络
所有价格均以港币计算，另设加一服务费。

烈酒

伏特加

法國 T&T 冬季小麥伏特加	150
西西里島佛卡尼卡	250
荷蘭肯特一號	150
波蘭馬玲薯伏特加「蕭邦」	180
法國灰雁伏特加	150
瑞典絕對奢華伏特加	195
俄羅斯白鯨貴族伏特加	225
日本・尼卡殼物伏特加	340

氈酒

意大利・雙耳陶罐海軍	140
Villa Ugo	150
美國・波本桶	150
Berto	160
英國龐貝藍鑽	160
Ginepraio Mediterranean	180
英格蘭・法碼斯	160
意大利・馬菲	170
英國・普利茅斯	180
Del Drago	180
英國・沙邦尼	185
意大利・氈酒男教授	190
蘇格蘭・亨利爵士	195
「六」氈酒	200
「季之美」氈酒	200
Portofino	210
意大利・瑞弗	220
Argintario	220
意大利・羅比馬頓	230
Boar Black Forest	240
Muma	260
德國・猴子 47	290
日本尼卡	340

龍舌蘭酒

巴頓銀樽	200
巴頓陳年	230
巴頓巨岩金樽	210
鬼魅墨西哥梅斯卡爾	180

波本及裸麥威士忌

酩帝波本	210
酩帝黑麥	210

單一麥芽威士忌

麥卡倫 12 年陳釀雙桶	190
布萊迪經典	230
夢想・威士忌・奧圖諾	470
夢想・威士忌・初春	590
宮城峽	300
白州蒸溜所	370

調和威士忌

尊尼獲加・黑牌	150
尊尼獲加・藍牌	410
愛爾蘭・金漢斯 KASC-B Project	180
知多	220
日果・每日	220
日果・鶴	225
三得利・響	370
三得利・響 17年	2010

干邑及白蘭地

偉傑羅馬經典白蘭地	140
偉傑羅馬黑牌白蘭地	160
珍藏三桶白蘭地	200
Villa Zarri Cherry Brandy	200
Vulla Zarri Brandy 10YO	240
Villa Zarri Brandy 16 YO	300
Villa Zarri Brandy 23 YO	360
皮耶費朗 1840 一級干邑白蘭地	195
人頭馬 VSOP 干邑白蘭地	205
人頭馬 VSOP 俱樂部干邑白蘭地	250
軒尼詩 X.O 干邑白蘭地	510

冧酒

阿伯哈銀	150
普雷森三星	150
普雷森黑	150
努沙卡納香料	150
外交官精選珍藏	170
薩凱帕 23 年	220

如有任何特别膳食要求、食物过敏或不耐症，请向我们的服务员联络
所有价格均以港币计算，另设加一服务费。

苦精酒及阿馬羅草本利口酒

BluHouse 阿馬羅	120
路卡諾・阿馬羅	120
蒙特倫羅・阿馬羅	120
娜典尼・阿馬羅	120
聖托尼・阿馬羅	100
百他度・阿馬羅	110
阿馬拉	90
亞維納	100
布蘭卡蒙塔	120
菲奈特・ 布蘭卡	100
西娜爾	100
娜典尼・苦精酒	90
娜典尼・大黃	90
科吉拉・苦精酒	120
尼瑪・美國佬・味美思	120
尼瑪・苦味・斯富羅	120
尼瑪・開胃酒	90
卡普古老苦艾酒	110
托叔・阿馬羅	100
杰斐遜・阿馬羅	120

啤酒

生啤	(小 / 大)
沛羅尼・藍帶	88 / 98
梅納布里亞・虎珀	88 / 98

瓶裝(330 毫升)

梅納布里亞・淡啤酒	88

水

NORDAQ 環保蒸餾水	30 (位)
ACQUA PANNA 750 毫升	90
SAN PELLEGRINO 750 毫升	90

汽水

J.GASCO (200 毫升)	80
梳打水、湯力水、薑啤、薑汁汽水、玫瑰梳打、檸檬柑橘汽水	
CUGINI CARUSO (275 毫升)	80
Mandarinata 柑橘味梳打、Limonata 檸檬味梳打、Spuma 接骨木汽水、Gazzosa 汽水、Aranciata 西西里橙汽水、Chinotto 柑橘汽水	
無酒精開胃酒	70
無酒精苦味開胃酒	70
可口可樂、無糖可樂、雪碧	70
鮮榨果汁	75
橙汁、西柚汁、蘋果汁	

咖啡

KIMBO 咖啡

特濃咖啡	55
雙重特濃咖啡	65
美式咖啡	60
瑪琪朵咖啡	65
意式泡沫咖啡	65
牛奶瑪琪朵咖啡	65
奶油咖啡	65
烈酒咖啡	78
熱朱古力	80
薄荷牛奶	72
杏仁露	65
冰咖啡	65

香茶

紅茶 - 英式早餐茶、伯爵茶	80
綠茶 - 煎茶、茉莉花茶	80
花草茶 - 洋甘菊茶、薄荷茶	80
冰茶	80

可持续发展

如有任何特别膳食要求、食物过敏或不耐症，请向我们的服务员联络
所有价格均以港币计算，另设加一服务费。