

# HENRY

GRILL AND BAR

海鮮塔  
波士顿龙虾、生蚝、虎虾  
(兩位用) 988  
(四位用) 1,788

生蚝  
香槟木醋汁  
88 / 只

虎虾  
鸡尾酒汁  
288 / 半打

波士顿龙虾  
路易汁  
698 / 全只

## 前菜

鞑靼牛肉  
美国牛肉、佩里戈尔黑松露、酱油渍蛋黄 / 398

吞拿鱼刺身  
蓝鳍吞拿鱼、腌芥末籽、  
墨西哥辣椒酱 / 298

海胆蟹肉卷  
日本海胆、晶钻鱼子酱、法式甜面包 388 / 2件

凱撒沙拉  
坎塔布里亚鯷鱼、芥末酱、脆包粒、  
五花肉、帕尔马芝士 / 218

## 汤类

波士顿龙虾浓汤  
波士顿龙虾、鮮奶油、雪利酒 / 228

南瓜汤  
胡桃南瓜、青苹果、脆包粒 / 198

香煎蟹饼  
羊茼苳和櫻桃萝卜沙拉、他他酱 / 318

亨利炸鸡  
牛油生菜、香辣蛋黄酱、  
薄荷、香菜 / 198

炭烧烟熏香肠  
车打芝士、墨西哥辣椒、芥末酱 / 218

香烤牛骨髓  
慢煮洋葱、胡椒汁、酸种多士 / 188

## 主菜

烤多宝鱼  
蒜香橄榄油汁 / 728

烤波士顿龙虾  
香草和蒜蓉黄油 / 798

爱尔兰羊鞍排 380克  
薄荷、酸奶 / 688

烤西班牙黑毛猪排 280克  
黑椒香料 / 518

牛小排宽条面  
慢煮蕃茄牛肉汁、帕尔马芝士 / 398

## 牛排附加选配

牛骨髓 / 128

鹅肝 / 148

珍宝大虾 / 158

鱼子酱 10克 / 198

冬季黑松露 5克 / 158

## 炭火烘烤

西冷排 300克  
韓牛1+ / 898  
澳洲纯血M9+和牛 / 998

牛柳 230克  
美国顶级安格斯牛 / 768  
日本熊本A5和牛 / 898

肉眼排 300克  
美国顶级安格斯牛 / 768  
澳洲北部F1M7和牛 / 868

## 菜色共享

肋眼牛排 600克  
澳洲纯血M8和牛 / 1,788

帶骨西冷排 600克  
30+日干式熟成  
西班牙北部 / 1,588

T骨牛排 1公斤  
30+日干式熟成  
意大利罗马 / 1,898

帶骨肉眼排  
45+日干式熟成  
美国和牛 100克 / 228

战斧牛排  
桌边服务  
澳洲西部纯种M7和牛 100克 / 198

(威士忌焗烧另加 68)

## 配菜

玉米苳  
烟熏芝士、香辣蜜糖、香菜 / 98

奶油菠菜  
芝士白汁 / 98

烤绿芦笋  
辣根、奶油 / 118

田园沙拉  
柠檬芥末油醋汁、松子 / 98

炸薯条  
密西西比酱 / 98

土豆泥  
烟熏黄油 / 98

黑松露芝士通心粉  
佩里戈尔黑松露、野菌 / 188

龙虾炒饭  
波士顿龙虾、蟹肉、帶子 / 198

如有任何特殊饮食要求、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。

# 饮料

## 餐前小酌

HUGO SPRITZ  
圣杰曼利口酒、意大利气泡酒、  
苏打 / 150

ROSEWOOD MARTINI  
麩酒、白苦艾酒、  
紅苦艾酒、香桃苦精 / 150

## 炭烤与烟熏

EL PASO  
菠萝、龙舌兰酒、墨西哥梅斯卡尔酒、  
白苦艾酒、苦精 / 150

CACAO BOULEVARDIER  
麥芽威士忌、奇楠托香艾酒、黑巧克力、  
意大利苦酒 / 150

## 啤酒

少爷啤  
低酒精啤酒 / 80  
(<0.5%)

香港啤酒公司  
Pilsner 生啤 / 85  
IPA 生啤 / 85  
香港啤酒 - 琥珀艾尔啤酒 / 80  
龙脊 - 淡艾尔麦比尔 / 80

CUCUMBER ROSEMARY SMASH  
橄榄油威奇士毡酒、  
柠檬、迷迭香、黄瓜 / 160

COWBOY OLD FASHIONED  
牛脂肯塔基纯波本威士忌、  
枫糖浆、风干牛肉 / 160

## 美饌灵感调酒

在亨利扒房，我们的调酒灵感来源于烹饪艺术。  
与厨师紧密合作，创作出既注重风味又减少浪费，  
支持本地生产者的饮品，  
每一款调酒都兼具创新与责任感，  
让你在每一杯中品味到可持续发展与社群的精神。

BEETS & MEZCAL  
墨西哥梅斯卡尔酒、  
梅斯卡尔奶油酒、檸檬、甜菜 / 160

UMAMI SAZERAC  
裸麦威士忌、枫糖浆、  
苦艾酒、酱油 / 160

## 杯装葡萄酒

### 香槟

Brut Réserve, Billecart - Salmon NV / 248  
Brut Réserve, Bollinger NV / 228

### 气泡酒

Pinot Auxerrois - Albert Boxler - Brut -  
Alsace, France NV / 158

### 桃红葡萄酒

Tibouren - Clos Cibonne - "Cru Classe"  
- Provence, France 2022 / 158

### 白葡萄酒

Kamptal, Gruner Vetliner,  
Schloss Gobelsburg 2022 / 238  
Burgundy Montagny, Chardonnay, Cotteanceau 2022 / 258  
Roero Piedmont, Arneis, Vietti 2022 / 148  
Sancerre, Sauvignon Blanc,  
Claude Riffault Moisaïque Calcaire 2023 / 268

### 红葡萄酒

Napa Valley, Cabernet Sauvignon,  
Joseph Phelps 2022 / 348  
Chassagne - Montrachet, Pinot Noir,  
Jean Claude Bachelet 2021 / 268  
Salta Argentina, Malbec, Bodega Amalaya 2023 / 158  
Bordeaux, Merlot, Château Le Puy, Emilien 2020 / 228  
Amarone Della Valpolicella, Corvina, Tommasi 2020 / 248  
Barossa Valley, Shiraz, Torbreck Woodcutter's 2022 / 198

### 甜葡萄酒

Maury, Grenache, Mas Amiel VDN 20 years old 178 / 80ml

### 无酒精葡萄酒

NON #5 Sparkling Lemon Marmalade & Hibiscus / 120

## 无酒精饮品

### 康普茶

本地芳香万寿菊铁观音茶菌  
100

热情果黄姜绿茶菌  
100

### 气泡茶

茉莉花之舞  
120 / 杯 550 / 瓶

桂花之韵  
120 / 杯 550 / 瓶

### 无酒精鸡尾酒

ISLAND COOLER  
柠檬汁、新鲜薄荷、奇亚籽、汤力水  
100

O' PALOMA  
葡萄柚汁、青柠、苏打水  
100

如有任何特殊饮食要求、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。