

# HENRY

GRILL AND BAR

## 周末午餐

套餐已包括所有頭盘；主菜和甜品可各选一款

每位 698

### 头盘

同桌共享

鞑靼牛肉  
安格斯牛肉、  
酱油漬蛋黃、土豆片

凱撒沙拉  
坎塔布里亞鯷魚、芥末醬、  
五花肉、帕爾馬芝士

波士頓龍蝦濃湯  
酸奶油、脆包粒

### 主菜

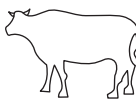
选其中一款

所有主菜均包括特色配菜

亨利漢堡  
熟成漢堡肉、美國芝士、  
酸瓜、自家製黃油麵包

烤西班牙黑毛豬排  
黑椒香料、芥末醬

波士頓龍蝦  
哈里薩黃油、香草沙拉  
(需附加 198)



### 肋眼牛排

澳洲純血M8和牛、  
牛骨髓蛋黃醬、青胡椒醬  
(二人份量，需附加 298)

### 炭烤西冷排

澳洲M5和牛、  
羊萵苣沙拉

### 炭烤黃油雞

烤大蒜、番茜、干葱、檸檬、橄欖油

### 炭烤牛柳

美國頂級安格斯牛、羊萵苣沙拉  
(需附加 198)

### 加購選項

香烤牛骨髓 / 香煎蟹餅 / 鵝肝  
98

### 甜品

选其中一款

紐約芝士蛋糕  
酸奶油、草莓、桃子、藍莓醬

太妃新地  
香蕉冰淇淋、黑啤酒焦糖醬、海鹽

板燒布朗尼  
熱巧克力醬、花生、花生醬冰淇淋  
(需附加 98)

### 暢聚時刻

香檳暢飲  
(需附加每位 398)

香檳 - Delamotte, Brut NV  
白葡萄酒 - Domaine Ostertag, Riesling, Les Jardins, Alsace 2021  
紅葡萄酒 - Famille Perrin, Côtes du Rhône 2023  
啤酒 - Hong Kong Beer Co., Draught IPA

氣泡酒暢飲  
(需附加每位 288)

氣泡酒 - Ca'di Rajo, Terre di Rai NV  
白葡萄酒 - Domaine Ostertag, Riesling, Les Jardins, Alsace 2021  
紅葡萄酒 - Famille Perrin, Côtes du Rhône 2023  
啤酒 - Hong Kong Beer Co., Draught IPA

### 一杯餐酒搭配

香檳 148

氣泡酒 | 白葡萄酒 | 紅葡萄酒 98

生啤酒 85

如有任何特別膳食要求、食物過敏或不耐症，請向我們的服務員聯絡。  
所有價格均以港元計算，另設加一服務費。