



BUSINESS LUNCH SET  
商務午市套餐

**Starter**  
頭盤

CHICKEN CAESAR  
雞肉凱撒沙律

*Bacon, Parmesan Cheese, Croutons, Anchovies*  
煙肉、巴馬臣芝士、烤麵包粒、鯷魚

or

BEETROOT QUINOA ORANGE SALAD (V)  
紅菜頭藜麥沙律 (素)

*Cucumber, Fennel, Orange, Citrus Dressing*  
青瓜、茴香、橙柳、柑橘汁

**Soup**  
湯

MUSHROOM CAPPUCINO SOUP  
卡布奇諾野菌忌廉湯

**Main**  
主菜

SLOW COOK DUCK BREAST  
慢煮法國鴨胸

*Sweet Potato Puree, Brassica Green, Cherries Red Wine Sauce*  
蕃薯蓉、小棠菜、櫻桃紅酒汁

or

BAKED JAPANESE MISO COD FISH  
日式麵豉焗鱈魚

*Japanese Stew Vegetable, Tamago, Spring Onions*  
日式燴菜、玉子燒、蔥絲

Or

PUMPKIN RISOTTO (V)  
南瓜意大利飯 (素)

*Pumpkin, Edamame, Semi Dry Tomato, Eggplant*  
南瓜、毛豆、半熟蕃茄乾、茄子

or

NEW ZEALAND LAMB RACK (Add \$98)  
紐西蘭法式羊架 (另加 \$98)

or

AUSTRALIAN STRIPLOIN (Add \$128)  
澳洲西冷扒 (另加 \$128)

DAILY DESSERT  
精選甜品

FRESH BREWED COFFEE or FINEST TEA  
咖啡或茶

2-course (Starter or Soup, Main)  
兩道菜 (頭盤或湯、主菜)

每位 \$248 Per Person

3-course (Starter, Soup, Main)  
三道菜 (頭盤、湯、主菜)

每位 \$278 Per Person

4-course (Starter, Soup, Main, Dessert)  
四道菜 (頭盤、湯、主菜、甜品)

每位 \$308 Per Person

(V) Vegetarian (素) 素食菜式

All prices are in HKD and subject to 10% service charge. Please advise our associates if you have any food allergies.  
所有價目以港元計算另加壹服務費。如閣下對任何食物產生敏感，請向我們的服務員提供有關資料。



BUSINESS LUNCH SET  
商務午市套餐

**Starter**  
**頭盤**

PARMA HAM AND CANTALOUPE  
巴馬火腿伴哈密瓜  
*Hazelnut Herbs Salad*  
榛子香草沙律

or

WILD MUSHROOM SALAD (V)  
野菌沙律 (素)  
*Kale, Croutons, Chickpeas*  
羽衣甘藍、麵包粒、鷹嘴豆

**Soup**  
**湯**

MINISTRONE  
意大利雜菜湯

**Main**  
**主菜**

CHICKEN STUFFED ROLL WITH SPINACH AND CHEESE  
芝士菠菜雞卷  
*Pumpkin Puree, Beetroot*  
南瓜蓉、紅菜頭

or

PAN SEARED SEA BASS  
香煎鱸魚  
*Lime & Ginger Tomato Salsa and Fennel Salad*  
青檸檬薑汁蕃茄沙沙、茴香沙律

or

POTATO GNOCCHI WITH TOMATO CREAM SAUCE (V)  
番茄忌廉汁薯仔麵團 (素)  
*Parmesan Cheese, Semi-dried tomato*  
巴馬臣芝士、半乾番茄

or

NEW ZEALAND LAMB RACK (Add \$98)  
紐西蘭法式羊架 (另加 \$98)

or

AUSTRALIAN STRIPLOIN (Add \$128)  
澳洲西冷扒 (另加 \$128)

or

AUSTRALIAN RIB EYE (Add \$128)  
澳洲肉眼扒 (另加 \$128)

**DAILY DESSERT**  
**精選甜品**

**FRESH BREWED COFFEE or FINEST TEA**  
**咖啡或茶**

**2-course (Starter or Soup, Main)**  
**兩道菜 (頭盤或湯、主菜)**

**每位 \$248 Per Person**

**3-course (Starter, Soup, Main)**  
**三道菜 (頭盤、湯、主菜)**

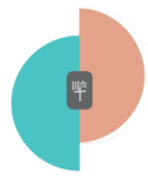
**每位 \$278 Per Person**

**4-course (Starter, Soup, Main, Dessert)**  
**四道菜 (頭盤、湯、主菜、甜品)**

**每位 \$308 Per Person**

(V) Vegetarian (素) 素食菜式

All prices are in HKD and subject to 10% service charge. Please advise our associates if you have any food allergies.  
所有價目以港元計算另加壹服務費。如閣下對任何食物產生敏感，請向我們的服務員提供有關資料。



CLUB 38

會館叁拾捌

BUSINESS LUNCH SET  
商務午市套餐

**Starter**

**頭盤**

COBB SALAD

科布沙律

*Boiled Egg, Avocado, Cherry Tomato, Italian Vinaigrette*  
焗蛋、牛油果、車厘茄、意大利油醋汁

or

GRILLED VEGETABLES WITH BEETROOT HUMMUS (V)

烤蔬菜配紅菜頭鷹嘴豆醬 (素)

*Bell Pepper, Zucchini, Eggplants*  
燈籠椒、意大利青瓜、茄子

**Soup**

**湯**

CREAM OF TOMATO SOUP

番茄忌廉湯配曲奇瓦片

**Main**

**主菜**

GRILLED AUSTRALIAN PORK RACK

澳洲有骨豬鞍架

*Roasted New Potato, Brussels Sprouts, Chimichurri*  
燒新薯、抱子甘藍、阿根廷青醬

or

PAN SEARED RED FISH

香煎紅魚柳

*Quinoa, Cauliflower, Cherry Tomato, Caper Cream Sauce*  
藜麥、椰菜花、車厘茄、水瓜榴忌廉汁

or

MISO RISOTTO (V)

白味噌意大利飯 (素)

*Deep Fried Tofu, Onsen Egg, Edamame*  
炸豆腐、溫泉蛋、毛豆

or

AUSTRALIAN LAMB RACK (Add \$98)

澳洲羊架 (另加 \$98)

or

U.S. STRIPLOIN (Add \$128)

美國西冷 (另加 \$128)

**DAILY DESSERT**

**精選甜品**

FRESH BREWED COFFEE or FINEST TEA

咖啡或茶

2-course (Starter or Soup, Main)  
兩道菜 (頭盤或湯、主菜)

每位 \$248 Per Person

3-course (Starter, Soup, Main)  
三道菜 (頭盤、湯、主菜)

每位 \$278 Per Person

4-course (Starter, Soup, Main, Dessert)  
四道菜 (頭盤、湯、主菜、甜品)

每位 \$308 Per Person

(V) Vegetarian (素) 素食菜式

All prices are in HKD and subject to 10% service charge. Please advise our associates if you have any food allergies.  
所有價目以港元計算另加壹服務費。 如閣下對任何食物產生敏感，請向我們的服務員提供有關資料。



BUSINESS DINNER SET  
商務晚市套餐

Starter  
頭盤

CHICKEN CAESAR  
雞肉凱撒沙律

Bacon, Parmesan Cheese, Croutons, Anchovies  
煙肉、巴馬臣芝士、烤麵包粒、鰵魚

Soup  
湯

MUSHROOM CAPPUCINO SOUP  
卡布奇諾野菌忌廉湯

Main  
主菜

(CHOOSE YOUR FAVOURITE 挑選你的最愛)

SLOW COOK DUCK BREAST  
慢煮法國鴨胸

Sweet Potato Puree, Brassica Green, Cherries Red Wine Sauce  
蕃薯蓉、小棠菜、櫻桃紅酒汁

or

BAKED JAPANESE MISO COD FISH  
日式麵豉焗鱈魚

Japanese Stew Vegetable, Tamago, Spring Onions  
日式燴菜、玉子燒、蔥絲

Or

PUMPKIN RISOTTO (V)  
南瓜意大利飯 (素)

Pumpkin, Edamame, Semi Dry Tomato, Eggplant  
南瓜、毛豆、半熟蕃茄乾、茄子

or

NEW ZEALAND LAMB RACK (Add \$98)  
紐西蘭法式羊架 (另加 \$98)

Or

AUSTRALIAN STRIPLOIN (Add \$128)  
澳洲西冷扒 (另加 \$128)

DAILY DESSERT  
精選甜品

FRESH BREWED COFFEE or FINEST TEA  
咖啡或茶

Complimentary a Glass of Fresh Orange Juice, Young Master Beer, House White Wine or Red Wine  
惠顧以上套餐每位敬送一杯鮮橙汁、手工少爺啤酒 或 酒店指定的紅酒或白酒

**每位 \$328 Per Person**

(V) Vegetarian (素) 素食菜式

---

All prices are in HKD and subject to 10% service charge. Please advise our associates if you have any food allergies.  
所有價目以港元計算另加壹服務費。 如閣下對任何食物產生敏感，請向我們的服務員提供有關資料。