

M+ 會館

餐飲服務由香港君悅酒店提供

前菜

湯

- 🌿 泰式南瓜湯, 青蔥, 脆紅蔥頭 65
- 🌾 手撕雞雞湯米粉, 芫荽 75

沙律

- 🍷 凱撒沙律, 羅馬生菜, 脆煙肉, 醃鯪魚, 脆麵包, 帕馬森芝士 135
- 🌾🌿🥥 亞洲雜菜沙律, 椰菜, 甘筍, 芝麻醬 135
- 🌾🌿🥥 青木瓜沙律, 車厘茄, 泰式金不換, 青檸汁 125
- 自選配菜: 🌾 雞肉或 🐟 蝦 35

開胃菜

- 🌾🐟 自家製煙三文魚, 蜜糖芥末醬, 火箭菜 160
- 🐟 越南米紙卷, 鮮蝦, 米粉, 薄荷, 海鮮蘸醬 145

烘焙及糕點

- 🌿 迷你檸檬撻, 忌廉 68
- 🌿🥥 海鹽朱古力布朗尼 68
- 🌿 焗雲尼拿士多啤梨芝士蛋糕 68
- 🌿 抹茶蛋白霜撻 68
- 🌿🥥 馬卡龍 18

主菜

三文治及漢堡

- 🍷 烤雞越式法包, 生菜, 醃菜, 自家製肝醬 158
- 吞拿魚多士, 車打芝士, 北海道甜粟米 138
- 韓式牛肉卷, 醃白蘿蔔, 芝麻椰菜絲 195
- 和牛漢堡, 燉甜椒, 格魯耶爾芝士, 生菜, 番茄, 酸瓜 258
- 🌿 日式味噌茄子純素漢堡 158

熱食

- 🌾 200克安格斯西冷牛扒, 柚子牛油, 炸幼薯條 300
- 🌾🐟 焗味噌三文魚, 檸檬牛油, 芝麻味薯條 198
- 🌾 醬油湯雞肉烏冬, 香菇, 青蔥 165
- 港式黑椒炒牛肉, 絲苗白飯 228
- 海南雞飯, 辣椒醬, 薑蔥蓉 188
- 🌿 素雜錦炒烏冬, 蒜片, 辣椒, 鮮冬菇, 青蔥 138
- 🌾🌿 蒜蓉炒時蔬 65

加 **HK\$35** 可搭配任何一款餐湯或餐沙律, 及任何主菜至午市套餐

午市套餐每日由 11:30 至 14:30 供應

下午茶

每日由 14:00 至 17:00 供應

- 冬筍鮮蝦餃 68
- 🍷 蟹籽蒸燒賣 68
- 蒸菜肉包 68
- 🌿 鮮菌素粉果 68
- 🌿 棗皇糕 68
- 🌿 白糖糕 68

聖誕節小食

- 龍蝦湯, 干邑, 忌廉 120
- 君悅自家製肝醬, 波特酒啫喱, 烤法式軟包 140
- 蘋果豬肉香腸卷, 香辣番茄醬 90
- 火雞漢堡, 蔓越莓, 布里芝士, 布里歐麵包 140
- 煙三文魚, 肉桂酸忌廉, 南瓜籽燕麥脆片, 鬆餅 75
- 🌿 椰棗拖肥布甸, 雲尼拿籽雪糕 65
- 🌿 法式栗子蛋糕 70

小食

- 🌿🥥 鷹嘴豆泥, 芝麻醬, 中東皮塔餅 75
- 🌿 炸幼薯條, 香蒜醬 65
- 🌿 松露薯條, 帕馬森芝士 75
- 🌾🌿🥥 海鹽芝麻枝豆 55
- 🐟 越南米紙卷, 鮮蝦, 米粉, 薄荷, 海鮮蘸醬 75

🌿 素食 🌾 不含麩質 🐟 可持續發展海鮮 🌿 純素 🍷 含酒精 🍷 含豬肉 🥥 含果仁

如您對任何食物有過敏反應或需要其他膳食的安排, 請向我們的服務員聯絡。所有價目以港幣計算及另加一服務費。每人最低消費 HK\$50

原葉茗茶

*以茶壺提供，可續杯。僅限一位客人使用；不可共享

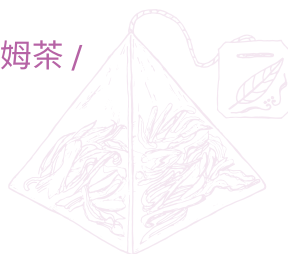
綠茶 - 有機綠茶 / Pear Tree 有機綠茶

紅茶 - 英式早餐茶 / 伯爵茶 / 有機阿薩姆茶 / 大吉嶺茶 / 貝德芙公爵夫人茶

白茶 - 有機珍珠茉莉花茶

烏龍茶 - 桂花烏龍茶

花草茶 - 有機洋甘菊花茶 / 有機薄荷茶 / 南非國寶茶 / 山莓茶



55

咖啡

意大利特濃咖啡，美式咖啡

50

香濃咖啡，雙倍意大利特濃咖啡

60

泡沫咖啡，牛奶咖啡，朱古力咖啡

Alain Milliat Juice 果汁

蘋果汁 / 芒果汁 / 香梨汁 / 西柚汁

85

Saicho 氣泡茶

Jasmine / Hojicha

75

礦泉水 330ml / 750ml

依雲水 / 巴黎水

55 / 95

Soda

可口可樂 / 無糖可樂 / 柚子梳打

55

啤酒

日本朝日生啤酒

HH

65

澳洲 Coopers 淡愛爾啤酒

70

80

香港少爺 ZERO 無酒精 啤 酒

80

氣泡酒

HH glass bottle

TERRE DI RAI EXTRA DRY 2021 - Prosecco 75 80 400

DELAMOTTE - Brut 130 150 700

RUINART Blanc de Blancs 1300

白酒

JOSEF SPREITZER - Riesling - GER 2023 80 90 450

MICHEL REDDE - Pouilly-Fumé
"Petit F" Sauvignon - FRA 2022 120 680

JUSTIN GIRARDIN - Bourgogne Chardonnay -
FRA 2018 140 710

GENOT-BOULANGER - Beaune "En Lulunne"
Chardonnay Burgundy - FRA 2018 950

紅酒

TREDIBERRI - Barbera d'Alba - ITA 2023 85 90 450

REGIS FOREY - Bourgogne Pinot Noir -
Burgundy - FRA 2020 150 710

FRANÇOIS THIENPONT - Saint-Émilion Grand Cru -
"La Parcelle du Rocher" - FRA 2017 180 910

BENJAMIN LEROUX, - Gevrey-Chambertin
Pinot Noir Burgundy - FRA 2022 1250

玫瑰葡萄酒

CHÂTEAU MINUTY - Cuvée M -
Côte de Provence - FRA 2023 75 80 470

Zero Proof +

HH

95

添加烈酒 20 40

BBQ APPLE - 鮮榨蘋果汁，香薰煙肉

PINEAPPLE EXPRESS II - 烤菠蘿，菠蘿汁，檸檬

NITRO+ - 山莓茶，蔓越莓

FRANCHI - 木梨，柑橘

伏特加

Vodka Wa
Grey Goose

HH

80 110

130

氈酒

Two Moons Signature 80 110
Iron Balls 120
Ki No Bi Kyoto 130
Monkey 47 180

秣酒

Rum Nusa Cana Tropical Island 80 110
Zacapa 23 Years 180

威士忌，波本，黑麥威士忌，單一麥芽

Yamazakura Fine Blended Whisky 80 110
Maker's Mark Bourbon 130
Macallan 12 Years 130
Oban 14 Years 190
Laphroaig 18 Years 380

龍舌蘭酒

Don Julio 'Blanco' Tequila 130



素食



純素



含豬肉



可持續發展

HH (歡樂時光) 由平日下午 17:00 至 19:00

如您對任何食物有過敏反應或需要其他膳食的安排，請向我們的服務員聯絡。所有價目以港幣計算及另加一服務費。每人最低消費 HK\$50