

# 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, 醃鯷魚, 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, 嫩甜椒, 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

## 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

# M+ 會館

餐飲服務由香港君悅酒店提供

## 原葉茗茶

55

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



## 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

85

蘋果汁 / 芒果汁 / 香梨汁 / 西柚汁

## Saicho 氣泡茶

75

Jasmine / Hojicha

## 礦泉水 330ml / 750ml

55 / 95

依雲水 / 巴黎水

## Soda

可口可樂 / 無糖可樂 / 柚子梳打

55

## 啤酒

HH

日本朝日生啤酒

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

RUIPART 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 Lulune"

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  
Iron Balls  
Ki No Bi Kyoto  
Monkey 47

80 110  
120  
130  
180

## 秣酒

Rum Nusa Cana Tropical Island  
Zacapa 23 Years

80 110  
180

## 威士忌, 波本, 黑麥威士忌, 單一麥芽

Yamazakura Fine Blended Whisky  
Maker's Mark Bourbon  
Macallan 12 Years  
Oban 14 Years  
Laphroaig 18 Years

80 110  
130  
130  
190  
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