

M+ 會員會館

餐飲服務由香港君悅酒店提供

原葉茗茶

*以茶壺提供。僅限一位客人使用；不可共享

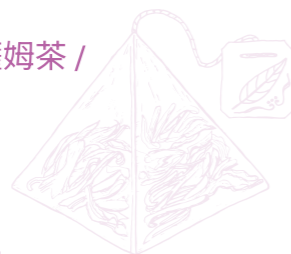
綠茶 - 有機綠茶 / Pear Tree 有機綠茶

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

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

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 + 雞尾酒

HH

95

添加烈酒 20 40

SMOKY APPLE - 蘋果汁, 正山小種糖漿, 香草糖漿, 檸檬汁, 伯爵茶泡沫

PALOMA - 蜂蜜糖漿, 蜜柑果蓉, 西柚汁, 青檸汁, 西柚梳打

HIBISCUS SPARK - 洛神花茶, 柚子汁, 糖

BOTANIC GARDEN - 自家草本, 檸檬汁, 蝶豆花茶, 湯力水

伏特加

Belvedere

Grey Goose

HH

80

110

130

氈酒

Tanqueray

Iron Balls

Ki No Bi Kyoto

Monkey 47

80

110

120

130

180

秣酒

Plantation 3 Stars

Zacapa 23 Years

80

110

180

威士忌

Buffalo Trace

Macallan 12 Years

Oban 14 Years

Laphroaig 18 Years

80

130

130

190

380

龍舌蘭酒

Rancho Alegre Blanco

80

130



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

M+ 會員會館

餐飲服務由香港君悅酒店提供

前菜

湯

- 🌿 番茄羅勒湯, 麵包粒, 橄欖油 70
- 🌿 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
- 🌿 西瓜菲達芝士沙律, 薄荷, 意大利黑醋 125
- 🌿 經典番茄沙律, 羅勒, 莫扎里拉芝士, 蒜味麵包粒 125
- 自選配菜: 🌿 雞肉或 🐟 蝦 35

開胃菜

- 🐟 自家製煙三文魚, 酸忌廉, 火箭菜 160
- 🌿 烤哈羅米芝士串, 烤甜椒, 檸檬牛至醬 150



主菜

三文治及漢堡

- 🍷 烤豬頸肉越式法包, 生菜, 醃菜, 自家製肝醬 158
- 魯本三文治, 煙燻牛肉, 車打芝士, 酸椰菜, 雞尾酒醬 138
- 🌿 地中海炸鷹嘴豆卷, 鷹嘴豆泥, 醃製蔬菜, 芝麻醬 195
- 和牛漢堡, 瑞士芝士, 生菜, 番茄, 酸瓜, 漢堡醬 258

熱食

- 🌿 200克安格斯西冷牛扒, 柚子牛油, 炸幼薯條 300
- 🌿 🐟 烤鱸魚, 檸檬牛油, 芝麻味薯條 198
- 印式牛油雞, 絲苗白飯, 乳酪醬 198
- 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
- 🌿 清蒸時令蔬菜, 香脆紅蔥頭 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

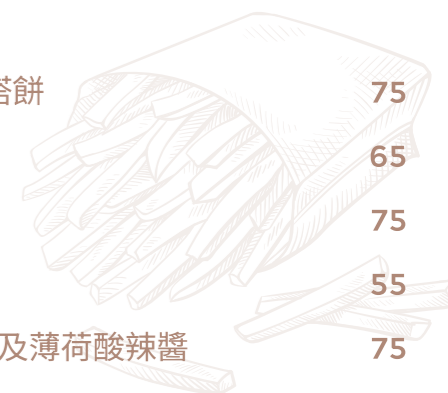
下午茶

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
- 🌿 香脆咖喱角, 配芒果酸辣醬及薄荷酸辣醬 75



烘焙及糕點

- 🌿 抹茶蛋白霜撻 68
- 🌿 🍷 海鹽朱古力布朗尼 68
- 🌿 焗雲尼拿士多啤梨芝士蛋糕 68
- 🌿 香蕉太妃派 68
- 🌿 🍷 馬卡龍 18



🌿 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