

GRANVILLE ROOM

小吃

番茄布克奇尼奶酪沙拉 10

深红色番茄、特级初榨橄榄油、新鲜罗勒、碎黑胡椒、法国顶级海盐及意大利陈年黑醋

香烤虾及雪蟹饼 11

新鲜罗勒及佩科里诺羊乳干酪、意大利饭饼、久制柠檬汁

烤布克奇尼奶酪 12

意大利烟熏水牛火腿片裹烤香草味面包块加罗勒乳酪汁

面包屑炸鸡翅 12

香辣炸鸡配酸奶油或美国美格波本烧烤汁

意式烤面包片 9

青酱、山羊干酪、辣番茄沙拉、葡萄汁及石榴酱汁

香烤腌梨配山羊干酪沙拉 9

芝麻菜、松子、柑橘香醋

肉汁乳酪薯条 9

香浓肉汁、厚切薯条和凝乳酪

手工春卷 9

蔬菜或猪肉配日本味醂、番茄和蘸酱

蒸岩泉岛贻贝 12

白葡萄酒龙嵩酱汁、青葱加蒜，配佛卡夏面包

烤虾卷扇贝串烧 12

配烟熏辣椒开胃沙司

三种精制干酪加佐餐配菜 15

配烤面包片食用

酱渍三文鱼 10

配青柠香菜墨西哥红椒奶油酱加莱斯利·斯托牌薄脆饼干

精选熟咸肉 15

全粒芥末籽、盐渍洋葱、酸黄瓜、佩科里诺羊乳干酪末、橄榄油烤面包片

主菜

烤 AAA 级牛腰肉 22

山羊干酪番茄及焗烤韭葱配白兰地黑胡椒子汁

日本豆酱腌大比目鱼 22

藏红花新鲜土豆仔沙拉、法国菜豆、炖茴香、法国胡萝卜仔、红萝卜及烤甜菜

烤野生三文鱼扒 17

青柠芫荽茉莉香米饭、烟熏辣椒蜜汁芥兰

大份汉堡包及厚切炸薯条 15

全麦面包夹苹果木熏切达干酪、焗番茄洋葱碎烟肉

配厚切炸薯条

煎烤鸡胸肉 18

新鲜本地野生菌菇奶油沙司、春季蔬菜、香葱碎

烤羊扒 22

薄荷酱、红辣椒拌大麦沙拉、樱桃干、青葱、草茴香

生煎芝麻黄鳍金枪鱼 19

日本豆酱、姜茸、芥兰、芥末酱、酱油拌荞麦面

意式牛肝菌云吞 16

芥末子酱及佩科里诺羊乳干酪

配菜

炸红薯条配烟熏蒜茸蛋黄酱 6

粗海盐拌毛豆 5

时令蔬菜 5

厚切炸薯片 5

每日例汤 5

配日常佐餐食品

甜点

三种精致奶酪加佐餐品 15

配烤面包片

蓝纹乳酪（法国）配意式香草醋烤梨

天然外皮柔软、洁白、可口。内部蓝纹芝士口感细腻、柔和。

陈年瑞士格吕耶尔乳酪配火烧柠檬酱

粗糙而略带油腻的外皮衬托出乳酪紧密而滑腻的质感、淡淡的幽香和醇厚的口感。

法国莫尔比耶乳酪配枫糖红李及杏仁碎

以其中部水平分割的黑色灰层著称，是一种半软的奶牛乳酪，口味浓郁、香滑，回味微苦。

香草奶酪蛋糕 6

红牛浓缩汁

香草奶油焦糖布丁 6

芒果与奇异果沙拉

巧克力挞 6

可可脆饼外层、水果和焦糖汁