

# TRUFFLE HOUSE MENU

## SOUP 湯

SOUP OF THE DAY

是日餐湯

\$48

JAPANESE MUSHROOM SOUP WITH TRUFFLE

松露雜菌湯

\$58

CHINESE MUSHROOM SOUP WITH TRUFFLE

松露雜菌清湯

\$58

SHARK FIN SOUP WITH TRUFFLE

松露魚翅湯

\$328

SUPER SHARK FIN SOUP WITH TRUFFLE

滿足松露魚翅湯

\$598

## PASTA & RICE 飯、意粉

TRUFFLE PASTA WITH SEA FOOD

黑松露海鮮白汁意粉

\$168

TRUFFLESOBA (BUCKWHEAT NOODLES)

松露冷蕎麥麵

\$108

TRUFFLE RICE (3-4 serving size)

松露飯 (3-4人份量)

\$190

## PIZZA 披薩

CREATE YOUR OWN 6" PIZZA

自訂個人口味6寸披薩

*PICK 3 TOPPINGS* 選三個配菜：

SMOKED SALMON 三文魚 / CORN 粟米 /

PRAWN 虎蝦 / CRAB MEAT 松葉蟹肉 /

SALAMI 莎樂美腸 / PARMA HAM 巴馬火腿 /

ONION 洋蔥 / TRUFFLE 松露 /

MUSHROOM 白磨菇 / ARUGULA 火箭菜 /

CHERRY TOMATO 車厘茄 / BELL PEPPER 三色椒

\$118

## MAIN 主菜

AUS M7 RIBEYE 8oz

澳洲 M7 肉眼扒 8oz

\$378

AUSTRALIAN BEEF CHEEK

八丁味噌煮澳洲牛面頰肉

\$238

HOKKAIDO SCALLOP, SEA URCHIN, CAVIAR

海膽魚子醬伴北海道帆立

\$328

GRILLED SALMON STEAK

香煎三文魚扒

\$168

"AMADAI" TILEFISH

甘鯛鱗立燒

\$198

CANADA PORK LOIN RIB CHOP

低溫煮加拿大豬鞍扒

\$288

AUSTRALIAN LAMB RACK

焗澳洲羊架

\$198

## DESSERT 甜品

TRUFFLE ICE CREAM

松露雪糕

\$48

DAILY DESSERT

是日甜品

\$68

# TRUFFLE HOUSE MENU

## SNACKS 小食

FRIED POTATO WITH TRUFFLE CHEESE 松露芝士薯角	\$48
BAKED CHEESE TRUFFLE MASHED POTATO 芝士焗松露薯蓉	\$48
MFRIED CHICKEN 唐揚炸雞	\$68
TRUFFLE SCRAMBLED EGG 黑松露炒蛋	\$78
FOIE GRAS TOAST 鵝肝多士	\$138
COD FILLET 鱈魚片	\$68
GRILLED SPICY SHARK FIN 七味魚翅	\$78
TRUFFLE MIXED NUTS 松露什錦果仁	\$48
DEEP FRIED CHICKEN KNUCKLES 炸雞軟骨	\$68
A BITE OF ABALONE TRUFFLE RICE 一口鮑魚松露飯	\$48

## SALADS 沙律

GREEN SALAD 田園沙律	\$58
MOZZARELLA CHEESE WITH TOMATO 水牛芝士伴蕃茄	\$68
FRESH FRUIT CHICKEN SALAD 雞絲藜麥有機蔬菜沙律	\$108

## APPETIZER 前菜

SHRIMP TOAST 炸蝦多士	\$138
HOKKAIDO SCALLOP WITH TRUFFLE EGG YOLK SAUCE 北海道帆立貝刺身配松露醋	\$68
SMOKED SALMON ROLL WITH ONION MAYONNAISE 煙三文魚卷配洋蔥蛋黃醬	\$108

## SPECIAL RECOMMENDATION

\$298

先付け

HOKKAIDO SCALLOP WITH TRUFFLE EGG YOLK SAUCE  
北海道帆立貝配松露黃身醋

サラダ

SALAD  
野菜沙律配松露醋

本日のスープ

TODAY'S SOUP  
是日餐湯

魚料理

"AMADAI" TILEFISH  
甘鯛鱗立焼

肉料理

HATCHO MISO TOP-GRADE WAGYU BEEF  
八丁味噌煮頂級和牛面頰肉

ご飯

TRUFFLE RICE  
松露飯

デザート

TRUFFLE ICE CREAM  
松露雪糕

ドリンク

COFFEE OR TEA  
咖啡或茶

10% Service Charge 加一服務費

## CHEF RECOMMENDATION

\$698

### スナック

GRILLED SPICY SHARK FIN • FRIED POTATO WITH TRUFFLE CHEESE • SPICY SAUSAGE PIZZA  
七味魚翅・松露芝士薯角・辣肉腸披薩

### 先付け

FRIED POTATO WITH TRUFFLE CHEESE  
北海道帆立貝配松露黃身醋

### お椀

MINI SHARK FIN SOUP WITH TRUFFLE  
迷你松露魚翅湯

### 魚料理

"AMADAI" TILEFISH  
甘鯛鱗立焼

### 肉料理

HATCHO MISO TOP-GRADE WAGYU BEEF  
八丁味噌煮頂級和牛面頰肉

### ご飯

TRUFFLE RICE  
松露飯

### デザート

TRUFFLE ICE CREAM  
松露雪糕

### ドリンク

COFFEE OR TEA  
咖啡或茶

10% Service Charge 加一服務費

## CHEF RECOMMENDATION

\$998

### スナック

GRILLED SPICY SHARK FIN · FRIED POTATO WITH TRUFFLE CHEESE · SPICY SAUSAGE PIZZA  
七味魚翅・松露芝士薯角・辣肉腸披薩

### 先付け

FRIED POTATO WITH TRUFFLE CHEESE  
北海道帆立貝配松露黃身醋

### お椀

SUPER SHARK FIN SOUP WITH TRUFFLE  
滿足松露魚翅湯

### 台の物

SOFT-BOILED ABALONE WITH LIVER SAUCE  
柔軟煮鮑魚配肝醬

### 魚料理

"AMADAI" TILEFISH  
甘鯛鱗立燒

### 肉料理

HATCHO MISO TOP-GRADE WAGYU BEEF  
八丁味噌煮頂級和牛面頰肉

### ご飯

TRUFFLE RICE  
松露飯

### デザート

TRUFFLE ICE CREAM  
松露雪糕

### ドリンク

COFFEE OR TEA  
咖啡或茶

10% Service Charge 加一服務費

# DRINK LIST

## NON-ALCOHOLIC

COKE  
\$33

COKE ZERO  
\$33

SPRITE  
\$33

SODA WATER  
\$33

ORANGE JUICE  
\$33

ICE LEMON TEA  
\$33

EARL GREY TEA  
\$33

COFFEE  
\$38

ESPRESSO  
\$43

CAPUCCINO  
\$43

LATTE  
\$43

## MINERAL WATER

ACQUA PANNA (500ML)  
\$48

SAN PELLEGRINO (500ML)  
\$48

## SCOTCH WHISKY

BLACK LABEL  
\$68 / 40 ML

BLUE LABEL  
\$168 / 40 ML

## WHITE WINE

AUSTRALIA RED BRIDGE  
CHARDONNAY 2018

\$68 /GLASS | \$288 / Bottle

ITALY PLACIDO PINOT GRIGIO 2018

\$68 /GLASS | \$288 / Bottle

AFRICA TWO OCEANS SAUVIGNON  
SAUVIGNON BLANC 2018

\$68 /GLASS | \$288 / Bottle

## RED WINE

SOUTH AUSTRALIA RED BRIDGE  
SHIRAZ 2017

\$68 /GLASS | \$288 / Bottle

FRANCE CH.HAUT BERNIN  
BORDEAUX 2015

\$68 /GLASS | \$288 / Bottle

## SPARKLING & CHAMPAGNE

ITALY BRUT LA DI RAJO - SPUMANTE  
\$168 / 375ML | \$288 / Bottle

PERRIER - JOUET GRAND BRUT  
\$988 / Bottle