

港式风味

芝麻虾多士	128
酸辣汤	180
瑰丽小炒王 韭菜花、鲑鱼、虾干	258
蒜香野菌牛柳粒	328
芥末鲜虾球	328
避风塘鲜鱿	238
姜葱霸王鸡	298
咕嚕肉	280
姜葱霸王鸡	298
粟米龙趸斑块	328
鱼香茄子煲 碎猪肉	220
沙嗲金菇和牛粉丝煲	348

主食

干炒和牛河	230
州炒饭	200
云吞汤面	208
担担面 碎猪肉	228
牛肉汤面	298

明炉烧味

烧鸭	220	豉油鸡(半只)	290
烧腩仔	220	烧味拼盘	
蜜汁叉烧	240	两拼	270
		三拼	320

蔬菜、豆腐

香脆腐皮卷	160
红烧香菇芦笋豆腐	160
时令蔬菜 炒 上汤浸 蒜茸	130
鲜淮山炒百合 西芹	210



HOLT'S CAFE

厨师精选

海皇羹 280
干贝、花胶、龙虾肉

上汤龙虾伊面 688

豉椒炒蚬 228

黄金大虾 328

海南鸡饭 308
黑酱油、姜蓉、辣椒酱

奶酪鲜茄焗猪扒饭 290
煎蛋

神级叉烧饭 308
日本有机煎蛋、山形大米葱油饭配古方秘制陈年酱油

本地原产

瑰丽承诺尊重本地农业文化，利用本地农产品，呈现给客人高品质的食物。香港瑰丽酒店的农场和供应商合作伙伴全年向客人提供新鲜及时令产品，例如：来自本土养殖的海鲜、室内农场的香草及蔬菜、永和蜜蜂场的蜂蜜。整体概念以本地特色为重点，建立季节性和多样化的菜单。

前菜

蘑菇奶油汤 云南蘑菇、面包粒	160
凯撒沙拉 罗马生菜、鲑鱼、培根、帕尔马地方奶酪	198
番茄马苏里拉奶酪沙拉 罗勒苗、橄榄油	248
安格斯牛肉他他 鲑鱼、蛋黄、帕尔马地方奶酪	298
烟三文鱼冷盘 水瓜柳、酸奶油	268

西式主菜

培根生菜番茄火鸡三明治 牛油果、车打奶酪、薯条	270
Holt's Cafe 和牛奶酪汉堡 培根、生菜、番茄	338
炸鱼薯条 他他酱	308
香煎鳕鱼 法邊豆、迷你马铃薯、酸豆柠檬奶油汁	338
鲜虾手卷意粉 干邑白兰地、香草	280
香烤鸡胸 烤土豆、羊肚菌汁	308
阿根廷肉眼牛扒(9安士) 奶油蛋黄酱	438
烧阿根廷带骨肉眼牛扒(两位用) 烤蒜、土豆泥、烧汁	908

配菜

意式香草炒蘑菇	78
蒜蓉牛油菠菜	78
黑松露薯蓉	120
黑松露薯条	120

素食 本地原产 可持续发展

如有任何特别膳食要求、食物过敏或不耐症，请向我们的服务员联络。
所有价格均以港币计算，另设加一服务费。