



提前訂座送：節日特式甜品

Free Special Dessert for Early Bird booking

# Happy Father & Mother's Day 父母親節限定套餐

供應日期 9/5 及 20/6 (星期六 Saturday)  
Available Date 11:30 - 14:30

## -Appetizer-

黑魚籽水牛芝士蕃茄火箭菜沙律

Lumpfish Caviar with Mozzarella Cheese ,Tomato and Rocket Salad

## -Soup-

南瓜蟹肉湯 配 自家制香草包

Pumpkin Soup with Crabmeat Served with Homemade Herbs Bread

## - Main Course -

A. 燒牛柳拼帆立貝紅酒燒汁伴時蔬 及 松露薯蓉

Roasted Beef Tenderloin with Scallops Served with Seasonal Vegetable and Truffle Mashed Potatoes

\$268

B. 原隻燒春雞拼虎蝦伴時蔬 及 香草燒薯

Roasted Spring Chicken with Tiger Prawn Served with Seasonal Vegetable and Roasted Potatoes

\$248

C. 寶雲蘇銀鱈魚伴時蔬 及 香草燒薯

Black Cod Provençal Served with Seasonal Vegetables and Roasted Potatoes

\$248



D. 芝士菠菜焗意大利雲吞

Baked Ravioli with Spinach and Cheese

\$198

## - Beverage -

即磨咖啡 / 港式奶茶 / 檸檬茶 / 檸檬水 / 橙汁 或 蘋果汁 / 特色花茶

Brewed Coffee / Milk Tea / Lemon Tea / Lemon Water/ Orange or Apple Juice / Gourmet Tea

## - Upgrade -

+\$15 紅豆冰 / 青檸梳打  
Red Bean Ice / Lime Soda

+\$13 朱古力咖啡 / 榛子鮮奶咖啡 / 焦糖鮮奶咖啡  
Mocha / Hazelnut Latte / Caramel Latte

+\$10 泡沫咖啡 / 牛奶咖啡 / 鮮奶抹茶  
Cappuccino / Latte / Matcha Latte

## - Add on -

+\$10 另加配 意粉 / 白飯  
with Spaghetti / Steamed Rice



我們選用獲公平貿易認證的有機種植咖啡豆  
Our coffee are organically grown and Fairtrade Certified



獲「星級有營食肆」確認之有營菜式「蔬果之選」  
"EatSmart Dishes" are endorsed by "EatSmart Restaurant Star+" Campaign

\* 加一服務費(以四捨五入計算) - 用作支持殘疾人士培訓  
10% Service Charge (round off after decimal) - Used for training people with disabilities

☎ 2352 2700

☎ 5479 3678



# 父母親節 照護食套餐

供應日期 9/5 - 20/6 (逢星期六, Every Saturday)  
Available Date 11:30 - 14:30

1.	CookEasy 三文魚甘筍菜心 配 照燒汁		4 糊狀	\$198
2.	CookEasy 豚肉甘筍南瓜 配 西西里汁		4 糊狀	\$188
3.	CookEasy 雞肉甘筍西蘭花 配 瑤柱蠔汁		4 糊狀	\$178
4.	黑松露忌廉汁三文魚 伴 西蘭花甘筍及薯蓉		碎餐	\$198
5.	蜜桃燒汁黑毛豬 伴 西蘭花甘筍及薯蓉		碎餐	\$188
6.	椰香葡汁燒雞 伴 西蘭花甘筍及薯蓉		碎餐	\$178

配 是日餐湯 或 CookEasy 南瓜腰果糊

CookEasy 港式增稠奶茶 或 即磨咖啡 / 奶茶 / 檸檬茶 / 檸檬水 / 阿華田 / 好立克 | +\$3 轉凍飲  
 特色花茶: 伯爵 / 玫瑰 / 薄荷 / 洋甘菊 / 薑茶 / 英式早餐紅茶  
 橙汁 / 蘋果汁

備註：

1. 每人吞嚥能力各有差異，如對質感有任何問題，請諮詢你的言語治療師或醫生
2. 食物質感會隨時間、溫度而改變，因此餐點列明的質感標準只作參考用途
3. 吞嚥困難人士進食速度較慢，食物質感會因溫度流失而變硬，建議客人進食時連同醬汁，確保食物濕潤

## 甚麼是 照護食？

- 透過各種烹調及處理方法，調整食物的形態和軟硬程度、飲品的杰度，以配合不同程度吞嚥及咀嚼困難人士的需要
- 旨在使有需要人士安心進食，同時保留食物的色香味，令他們可以有尊嚴地進食

\*資料來源自香港社會服務聯會照護食工作小組