



STABLE
STEAK HOUSE

• **M E N U** •

FRESH OYSTERS OF THE DAY

是 日 精 選 生 蠔

ALL PRICES ARE BY THE PIECE
所有價格以每隻計算

piece \$ 50
隻

SOUPS

湯

LOSTER BISQUE Cognac 法式干邑龍蝦濃湯	\$ 180
BEEF CONSOMME (s) 法式牛清湯 (s)	\$ 170
PORCINI MUSHROOM CREAM (v) 牛肝菌忌廉湯 (v)	\$ 138
CLASSIC MINESTRONE (v) 義大利經典蔬菜湯 (v)	\$ 128

Please advise our associates if you have any food allergies or special dietary requirements
如閣下有任何食物敏感及特別飲食需要，請向我們的職員查詢

All prices are in HK\$ and subject to a 10% service charge

所有價格以港幣加10%服務費計算

(s) Signature dish
(v) Vegetable dish

APPETISERS & SALADS

頭 盤 和 沙 拉

OSCIETRA CAVIAR Classic Blinis, Condiments 奧賽佳魚子醬 經典薄餅, 調味佐料	per 10g \$ 280 10克
48 MONTHS IBERICO HAM Seasonal Melon, White Balsamic 西班牙黑毛豬火腿 (48個月) 時令甜瓜, 意大利陳年白葡萄醋	per 60g \$ 278 60克
USDA PRIME BEEF TARTARE (s) Parsley, Dijon Mustard, Hand-cut Tenderloin 美國空運頂級韃靼牛肉 (s) 香芹, 法國第戎芥末, 手切美國農業部頂級牛柳	\$ 210
NORWEGIAN SALMON TARTARE Ginger shoots, Sesame Ponzu Dressing 挪威韃靼三文魚 薑芽, 芝麻柑橘酢	\$ 190
FOIE GRAS Brioche toast, Hawthorn 鵝肝 奶油蛋捲吐司, 山楂醬	\$ 240
DIVER SCALLOPS Orange, Herb Butter 深海帶子 橙, 香草牛油	\$ 210
CHILEAN SEABASS FISH CAKE Potato, Remoulade 智利鱸魚魚餅 馬鈴薯, 風味蛋黃醬	\$ 190
CARABINEROS RED PRAWNS Lemon Aioli 西班牙大紅蝦 蒜泥蛋黃醬	\$ 220
CAESAR SALAD Romaine Lettuce, Shaved Parmesan, Focaccia Croutons, Anchovies 凱撒沙拉 羅馬生菜, 巴馬臣芝士片, 烤麵包粒, 鰵魚	\$ 130
HEIRLOOM TOMATO SALAD (v) Red onion, Aged Balsamic 復古番茄沙拉 (v) 紅洋蔥, 意大利陳年葡萄醋	\$ 150

Please advise our associates if you have any food allergies or special dietary requirements

如閣下有任何食物敏感及特別飲食需要, 請向我們的職員查詢

All prices are in HK\$ and subject to a 10% service charge

所有價格以港幣加10%服務費計算

(s) Signature dish

(v) Vegetable dish

PASTA & RICE

意大利面 & 飯

- ORGANIC PENNE Semi Tomato, Basil, Pesto \$ 198
油漬乾番茄配義大利羅勒青醬有機長通粉
- ORECCHIETTE Slow cooked Wagyu Beef, Onion \$ 270
慢煮和牛, 洋蔥配貓耳朵麵
- CASSEROLE WAGYU BEEF Bell Pepper, Steamed rice \$ 290
燉和牛肉, 燈籠椒配白飯

DESSERTS

甜品

- CHOCOLATE FONDANT Caramel Jelly, Vanilla Ice-cream \$ 120
熔岩巧克力蛋糕 配香草雪糕和焦糖果凍
- SHERRY TRIFLE Raspberry Sponge, Vanilla Crème, Forest Berries Sphere, Granola \$ 120
雪利酒浸果醬鬆糕 覆盆子鬆糕, 香草奶油, 山莓球, 燕麥
- LEMON BASIL MOUSSE Flamed Meringue, Caramel Sauce, Lime Sorbet \$ 120
檸檬羅勒慕斯配青檸雪葩 火焰蛋白酥皮, 焦糖醬, 青檸雪葩
- BAKED PEAR CRUMBLE Vanilla Ice-cream, Nuts Tuile \$ 120
焗香梨金寶 配香草雪糕和杏仁薄片
- TOFFEE BANANA CHOCOLATE Caramel Custard, Banana Sorbet \$ 120
太妃香蕉巧克力塔 配焦糖布甸, 香蕉雪葩
- CHEESE PLATTER Dried Fruits, Biscuits and Berries \$ 208
芝士拼盤 配乾果, 餅乾, 莓果

Please advise our associates if you have any food allergies or special dietary requirements

如閣下有任何食物敏感及特別飲食需要, 請向我們的職員查詢

All prices are in HK\$ and subject to a 10% service charge

所有價格以港幣加10%服務費計算

WAGYU BEEF

和 牛

A-5 OMI SHIGA BEEF STRIPLOIN A5近江和牛西冷扒	12oz \$ 1280 12盎司
A-5 KOBE BEEF TENDERLOIN (s) A5神戸牛柳 (s)	6oz \$ 1480 6盎司
A-5 HIDA BEEF RIB EYE A5飛驒和牛肉眼排	12oz \$ 1280 12盎司

APART FROM BEEF

其 他 主 菜

FRESH AUSTRALIAN LOBSTER 澳洲新鮮龍蝦	half/whole \$ 380/620 半隻/全隻
AUSTRALIAN RACK OF LAMB 澳洲香烤羊排	half/whole \$ 420/760 半隻/全隻
FRENCH SPRING CHICKEN 法國春雞	\$ 240
ORGANIC CANADIAN PORK CHOP 加拿大有機豬排	\$ 280
CHILEAN SEABASS 智利海鱸魚	\$ 260
GRILLED OCEAN PACIFIC COBIA 烤太平洋海鱸魚	\$ 250

Please advise our associates if you have any food allergies or special dietary requirements
如閣下有任何食物敏感及特別飲食需要，請向我們的職員查詢

All prices are in HK\$ and subject to a 10% service charge

所有價格以港幣加10%服務費計算

(s) Signature dish

HOUSE MADE SAUCES

自製醬汁

RED WINE JUS

紅酒汁

GREEN PEPPERCORN

青胡椒汁

BARBECUE

燒烤汁

MUSHROOM RAGOUT

蘑菇燉肉汁

HORSERADISH CREAM

山葵汁

SIDE \$80

配料

POTATOES 馬鈴薯

SWEET POTATO FRIED Truffle Zest

焗蕃薯條配松露

POTATO PUREE Butter

奶油馬鈴薯泥

GARDEN POTATO Sea Salt, Herbs

香草田園馬鈴薯 海鹽, 香草

VEGETABLES 蔬菜

BETROOT White Balsamic

紅菜頭 配意大利陳年白葡萄醋

CREAMED SPINACH Nutmeg

奶油菠菜 配肉豆蔻

POACHED APARAGUS Sea Salt

水煮海鹽蘆筍

SAUTEED SEASONAL MUSHROOM Garlic Butter

香蒜奶油炒時令菇菌

Please advise our associates if you have any food allergies or special dietary requirements

如閣下有任何食物敏感及特別飲食需要, 請向我們的職員查詢

All prices are in HK\$ and subject to a 10% service charge

所有價格以港幣加10%服務費計算

USDA PRIME BLACK ANGUS

美國農業部認證頂級黑安格斯

RIB-EYE (for sharing) 肉眼牛扒 (分享用)	20oz \$ 880 20盎司
RIB-EYE 肉眼牛扒	12oz \$ 400 12盎司
STRIPLOIN 西冷牛扒	12oz \$ 450 12盎司
TENDERLOIN 牛柳	v 6oz \$ 400 6盎司

AUSTRALIAN CORN FED

澳洲玉米飼養牛

TOMAHAWK (for sharing) 斧頭扒 (分享用)	36oz \$ 1380 36盎司
-------------------------------------	----------------------

Please advise our associates if you have any food allergies or special dietary requirements
如閣下有任何食物敏感及特別飲食需要，請向我們的職員查詢
All prices are in HK\$ and subject to a 10% service charge
所有價格以港幣加10%服務費計算
