



主厨推荐套餐

牛羊肉风味三道式

Beef and Lamb Three Course Menu

主厨推荐套餐

牛羊肉风味三道式

成人: \$55 儿童: \$45

前菜 ENTREES



海鲜浓汤搭配奶酪蒜香面包
**Seafood Chowder with home-crafted
Cheesy Garlic Bread**
由新西兰本地海鲜精心
烹制而成的浓汤，
搭配夏巴塔面包、
蒜、黄油和帕玛森
奶酪。

或者

油炸金卡门贝尔奶酪块
Golden Camembert Wedges
浓郁的新西兰本地金卡门贝尔奶酪，
搭配少许绿色蔬菜和酸梅酱。

二选一

主菜 MAINS

红酒炖牛脸肉、煎牛里脊
**Prime Angus Eye Fillet Beef and Braised Beef
Cheeks with Shiraz and wild Mushrooms Jus**
南岛地区草料饲养长大的优质安格斯
牛，牛脸肉经过红酒慢炖，搭配毛利
式土豆千层、奶油辣根酱和清蒸蔬
菜。

或者

高山美丽诺炖羊腿 **High Country Merino
Lamb Shank with Minted Jus**
南岛地区自由生长的优质美丽诺羊，
羊肉经过梅洛红酒慢炖，搭配青豆、
烤蔬菜、烤蒜头、薄荷酱和番薯泥。

二选一



甜品 DESSERT

橘子、卡瓦卡瓦、麦卢卡蜂蜜布丁
**Orange, Manuka Honey and Kawakawa
baked Custard**
搭配焦糖脆皮、意式杏仁脆饼。

或者

烤苹果和水果奶酥
Apple and Seasonal Crumble
搭配自制的蜂蜜太妃口味冰激凌。

二选一

备注：儿童与成人餐食内容一样，
分量较少，更适宜儿童食用。

