LIGHTHOUSE

LOUNGE · 星耀廊

BUBBLES & PEARLS COUNTDOWN SOIRÉE MENU

璀璨除夕跨年美饌菜單

31 December 2025 2025年12月31日供應



海鮮塔@

Pink Prawn Sashimi (4 pcs), Alaska King Crab Leg (200g), Whelks (6 pcs), Razor Clams (6 pcs), Prawns (6 pcs) Served with Cocktail Sauce, Yuzu Shiso Dressing and Lemon

粉紅蝦刺身(4隻)、阿拉斯卡皇帝蟹腳(200克)、海螺(6隻)、蟶子(6隻)、凍蝦(6隻) 配 雞尾酒汁、柚子紫蘇汁、檸檬

Served with Champagne (375 ml)

配香檳 (375毫升)

Champagne Barons de Rothschild, Brut, NV

\$788

Kaluga Caviar (10g) 達氏鰉魚子醬 (10克) 🖾

Served with Warm Blinis, Sour Cream, Shallot, Egg White & Yolk, Chive

配布林餅 (多) (20)、酸忌廉(多) (20)、紅蔥(冬)、雞蛋(小)、法國青蔥(冬)

\$488

Pairing with a glass of Rosé Champagne (75 ml)

加配玫瑰香檳一杯 (75毫升)

Champagne Laurent-Perrier, Cuvée Rosé, NV















為関下健康著規,加関下對任何食物有禍數反應,請告知餐廳職員。

Prices are in Hong Kong dollars and subject to a 10% service charge 以上價錢以港幣計算,並另收加一服務費。





Artisanal Cheese Selection 精選芝士拼盤

Served with Truffle Honey, Fig Jam, Apricot, Toasted Sourdough

配松露蜜糖(藥)、無花果醬(藥)、杏脯(藥)、烘酸種麵包(藥)(髮)

\$368

Ibérico Charcuterie 伊比利亞黑毛豬拼盤®

Hand-carved Jamón Ibérico, Ibérico Chorizo de Cebo, Ibérico Salchichón de Cebo, Wild Boar Terrine with Walnut Served with Marinated Olives, Picos, Toasted Sourdough 手切西班牙伊比利亞黑毛豬火腿、西班牙伊比利亞黑毛豬辣香腸、

西班牙伊比利亞黑毛豬風乾腸、合桃野豬肉醬

\$488

Artisanal Cheese Selection & Ibérico Charcuterie 精選芝士及伊比利亞黑毛豬拼盤》圖

A Selection of 3 Cheeses, Hand-carved Jamón Ibérico, Ibérico Chorizo de Cebo. Ibérico Salchichón de Cebo, Wild Boar Terrine with Walnut Served with Truffle Honey, Fig Jam, Apricot, Toasted Sourdough, Picos Bread, Marinated Olives

3款精選芝士、手切西班牙伊比利亞黑毛豬火腿、西班牙伊比利亞黑毛豬辣香腸、

西班牙伊比利亞黑毛豬風乾腸、合桃野豬肉醬

配松露蜜糖 ⑩、無花果醬 ⑩、杏脯 ⑩、烘酸種麵包 ⑩ 🎉、醃橄欖 卿

\$588























為関下健康著規,加関下對任何食物有過數反應,請告知餐廳聯昌。

Prices are in Hong Kong dollars and subject to a 10% service charge

以上價錢以港幣計算,並另收加一服務費。