

01-05 June 2026

平日半自助午餐

**頭盤  
ANTIPASTI**

巴馬火腿 · 豬頸肉 · 煙燻火腿 · 莎樂美腸 · 豬背肉 · 意式肉腸 · 牛舌  
意式沙律 · 意大利橄欖 · 特式醃菜 · 工藝芝士 · 新鮮麵包

**主菜  
SECONDO**

**GNOCCHI**

自家製薯仔麵糰 · 意大利蕃茄 · 水牛芝士 · 巴馬芝士  
或

**RISOTTO**

意大利飯 · 煙三文魚 · 蘆筍 · 意大利軟芝士  
或

**CERNIA**

煎焗石斑魚 · 茴香 · 意大利蕃茄 · 意大利氣酒汁  
或

**AGNELLO**

煎焗羊架 · 紅甜椒麵包糠 · 松露薯蓉 · 砵酒汁  
(另加 \$120)\*  
或

**PIZZA**

自家製芝士薄餅 · 吞拿魚 · 意大利蕃茄 · 火箭菜  
(另加 \$60)\*

**甜品  
DOLCE**

自助精選甜品

每位\$378

\$40\* - Kimbo 咖啡 / TWG 茶 / 橙汁

\$40\* - Peroni 意大利啤酒

\$90\* - 意大利紅或白餐酒一杯



# THE MISTRAL

PASSIONATELY ITALIAN

**08-12 June 2026**

## **頭盤 ANTIPASTI**

巴馬火腿 · 豬頸肉 · 煙燻火腿 · 莎樂美腸 · 豬背肉 · 意式肉腸 · 牛舌  
意式沙律 · 意大利橄欖 · 特式醃菜 · 工藝芝士 · 新鮮麵包

## **主菜 SECONDO**

### **RAVIOLI**

自家製意大利雲吞 · 菠菜 · 火箭菜 · 鼠尾草及牛油汁  
或

### **RISOTTO**

意大利飯 · 海蝦 · 意大利青瓜 · 意大利蕃茄  
或

### **ORATA**

煎焗鯛魚 · 蛤肉 · 根類蔬菜 · 藏紅花檸檬汁  
或

### **FILETTO**

煎焗澳洲 M4 和牛柳 · 千層焗薯 · 菠菜 · 砵酒汁  
(另加 \$120)\*

或

### **PIZZA**

自家製芝士薄餅 · 意大利腸肉 · 火箭菜  
(另加 \$60)\*

## **甜品 DOLCE**

自助精選甜品

每位\$378

\$40\* - Kimbo 咖啡 / TWG 茶 / 橙汁

\$40\* - Peroni 意大利啤酒

\$90\* - 意大利紅或白餐酒一杯

所有價錢以港幣計算及另加一服務費  
如果您有任何食物過敏或需要任何飲食特別安排 請聯絡我們的員工  
\* 升級項目恕不接受任何折扣



關注我們

15-19 June 2026

平日半自助午餐

頭盤  
ANTIPASTI

巴馬火腿 · 豬頸肉 · 煙燻火腿 · 莎樂美腸 · 豬背肉 · 意式肉腸 · 牛舌  
意式沙律 · 意大利橄欖 · 特式醃菜 · 工藝芝士 · 新鮮麵包

主菜  
SECONDO

TROFIE

自家製意大利短麵 · 風乾豬面頰肉 · 蛋黃 · 巴馬芝士  
或

RISOTTO

意大利飯 · 波士頓龍蝦 · 風乾蕃茄 · 龍蝦汁  
(另加 \$120)\*

或

CERNIA

煎焗石斑魚 · 牛肝菌 · 香艾酒

或

MAIALE

煎焗西班牙豬柳 · 巴馬火腿 · 意大利芝士 · 時令蔬菜

或

PIZZA

自家製薄餅 · 意大利辣腸 · 西蘭花  
(另加 \$60)\*

甜品  
DOLCE

自助精選甜品

每位\$378

\$40\* - Kimbo 咖啡 / TWG 茶 / 橙汁

\$40\* - Peroni 意大利啤酒

\$90\* - 意大利紅或白餐酒一杯



# THE MISTRAL

PASSIONATELY ITALIAN

**22-26 June 2026**

**平日半自助午餐**

## 頭盤

### ANTIPASTI

巴馬火腿 · 豬頸肉 · 煙燻火腿 · 莎樂美腸 · 豬背肉 · 意式肉腸 · 牛舌  
意式沙律 · 意大利橄欖 · 特式醃菜 · 工藝芝士 · 新鮮麵包

## 主菜

### SECONDO

#### CAVATELLI

自家製意大利短麵 · 意大利腸肉 · 花椰菜 · 黑松露

或

#### RISOTTO

藏紅花意大利飯 · 鮫鱈魚 · 意大利蕃茄

或

#### GAMBERONI

燒大蝦 · 小米沙律 · 菠菜 · 檸檬蛋黃醬

或

#### AGNELLO

煎焗澳洲羊架 · 根類蔬菜 · 小牛肉汁

(另加 \$120)\*

或

#### PIZZA

自家製薄餅 · 巴馬火腿 · 巴馬芝士 · 意大利蕃茄 · 火箭菜

(另加 \$60)\*

## 甜品

### DOLCE

自助精選甜品

每位\$378

\$40\* - Kimbo 咖啡 / TWG 茶 / 橙汁

\$40\* - Peroni 意大利啤酒

\$90\* - 意大利紅或白餐酒一杯

所有價錢以港幣計算及另加一服務費  
如果您有任何食物過敏或需要任何飲食特別安排 請聯絡我們的員工

\* 升級項目恕不接受任何折扣



關注我們

# THE MISTRAL

PASSIONATELY ITALIAN

29 June – 3 July 2026

## 平日半自助午餐

### 頭盤 ANTIPASTI

巴馬火腿 · 豬頸肉 · 煙燻火腿 · 莎樂美腸 · 豬背肉 · 意式肉腸 · 牛舌  
意式沙律 · 意大利橄欖 · 特式醃菜 · 工藝芝士 · 新鮮麵包

### 主菜 SECONDO

#### CAPELLETTI

自家製意大利雲吞 · 煙燻火腿 · 豌豆 · 巴馬芝士  
或

#### RISOTTO

意大利糙米飯 · 海蝦 · 魷魚 · 意大利蕃茄  
或

#### SALMONATA

煎焗鱒魚 · 水瓜榴 · 檸檬汁 · 橄欖 · 意大利蕃茄  
或

#### GRIGLIATA MISTA

煎焗澳洲羊架及西冷牛扒 · 根類蔬菜 · 松露薯蓉 · 小牛肉汁  
(另加 \$120)\*

或

#### PIZZA

自家製薄餅 · 烤雜菜 · 洋薊 · 羅勒醬  
(另加 \$60)\*

### 甜品 DOLCE

自助精選甜品

每位\$378

\$40\* - Kimbo 咖啡 / TWG 茶 / 橙汁

\$40\* - Peroni 意大利啤酒

\$90\* - 意大利紅或白餐酒一杯

所有價錢以港幣計算及另加一服務費  
如果您有任何食物過敏或需要任何飲食特別安排 請聯絡我們的員工  
\* 升級項目恕不接受任何折扣



關注我們