TGR | THE GRILL ROOM
CONTEMPORARY STEAKHOUSE

午市套餐

LUNCH MENU

主菜包括餐湯及汽水或茶



TGR | THE GRILL ROOM
CONTEMPORARY STEAKHOUSE

午市套餐

LUNCH MENU

包括餐湯及汽水或茶

Includes soup and soft drink or tea

升級咖啡或果汁 +18



香煎豬腩配韓式泡菜忌廉汁扁意粉

Pork Belly Linguine with Kimchi Cream Sauce

泡菜・脆羽衣甘藍・巴馬臣芝士

98



芝士蕃茄肉醬扁意粉

Bolognese Linguine

洋蔥・蒜・巴馬臣芝士

78



八爪魚配香草紫菜醬扁意粉

Octopus Linguine with Herb & Nori Sauce

小八爪魚・紫菜醬

98



黑松露牛肝菌蘑菇意大利飯

Black Truffle & Porcini Mushroom Risotto

牛肝菌・牛油・芝士

88



阿根廷8安士西冷伴黑松露薯蓉

Argentinian 8 oz Sirloin with Black Truffle Mash

黑松露薯蓉・燒蔬菜・香草汁

208



葡式香辣燒雞漢堡

Peri-Peri Chicken Burger

配薯條

138

所有價錢以港幣計算，另收加一服務費；圖片只供參考

All prices in HKD, subject to a 10% service charge. Images for reference only.

TGR | THE GRILL ROOM
CONTEMPORARY STEAKHOUSE

午市套餐
LUNCH MENU

包括餐湯及汽水或茶
Includes soup and soft drink or tea
升級咖啡或果汁 +18



燒豬梅頭扒配燒椰菜花
Glazed Pork Blade with Turmeric Cauliflower
黃薑燒椰菜花・脆羽衣甘藍
118



法式燒春雞配普羅旺斯燉菜
Roast Spring Chicken with Ratatouille
普羅旺斯燉菜・烤檸檬
128



西京燒比目魚配法式味噌牛油汁
Miso Halibut
白腰豆・燒青豆・西蘭花苗・法式味噌牛油汁
128



是日精選和牛
Wagyu Steak of the Day
薯蓉・燒蔬菜・紅酒汁
168

升級半自助餐 +58
SEMI-BUFFET UPGRADE
包括：沙律・餐湯・精選小食・風乾火腿・甜品

追加項目

是日精選甜品 +38
Dessert of the Day

提拉米蘇 +48
Tiramisu

空運生蠔 每隻 +22（每次最少兩隻）
配乾蔥紅酒汁及檸檬
Seasonal Oyster +22 each | Minimum 2 per order

飲品升級

咖啡 +18
Coffee

精選茶 +18
Premium Tea

紅／白餐酒或啤酒 +38
House Red / White Wine or Beer

氣泡酒 +48
Sparkling Wine

同枱顧客必須選擇相同套餐
Whole party must order the same buffet package
所有價錢以港幣計算，另收加一服務費；圖片只供參考
All prices in HKD, subject to a 10% service charge. Images for reference only.

TGR | THE GRILL ROOM
CONTEMPORARY STEAKHOUSE

升級半自助餐
+58

SEMI-BUFFET UPGRADE

沙律・餐湯・精選小食・風乾火腿・甜品



自助餐展示圖片為示意

尖沙咀
尖沙咀堪富利士道6-6A號
The Humphreys 2樓
旺角
旺角彌敦道625及639號
雅蘭中心2樓208號舖
銅鑼灣
銅鑼灣駱克道463-483號
銅鑼灣廣場二期3樓3B號舖

BOOK NOW

另收加一服務費・圖片只供參考

同枱顧客必須選擇相同套餐
Whole party must order the same buffet package