

MERRY
ALL
AROUND
◆ 滿載聖誕歡樂 ◆



LADIES' PURSE

Christmas Eve Semi-buffet Dinner
Wednesday, 24 December 2025

平安夜半自助晚餐
2025年12月24日(星期三)

6:30pm - 9:30pm
晚上 6:30 至 9:30

\$968 / person 每位

\$488 / child 每位小童*

*Aged 4 - 12 yeas old / 4至12歲

Access to "Jingle Bell Jamboree" at TREEHOUSE
可享用 TREEHOUSE 的「童」歡渡聖誕"設施

For enquires or reservations

查詢或訂座

Telephone 電話: +852 2966 6533

E-mail 電郵: stch.ladiespurse@hkjc.org.hk



MERRY ALL AROUND

◆ 滿 載 聖 誕 歡 樂 ◆

SEAFOOD ON ICE

- ： Scallops 帶子
- Snow Crab Legs 雪花蟹腳
- Shrimps 鮮蝦
- Jade Sea Whelks 翡翠螺
- Japanese Style Poached Abalone 磯煮鮑魚

COLD DISHES

- ： **Cured Meat & Smoked Fish Platter 醃肉及燻魚拼盤**

Smoked Salmon 煙三文魚

Parma Ham 巴馬火腿

Pastrami Beef 煙燻牛肉

Duck Terrine • Sun-dried Tomatoes 鴨肉凍批 • 番茄乾

Pickled Onions • Pickled Cucumber • Red Onions • Capers

Sour Cream • Horseradish • Lemon

醃洋葱 • 酸青瓜 • 紅洋葱 • 水瓜子 • 酸忌廉 • 辣根 • 檸檬

Cold Appetizer 冷盤

Duck Rilette • Cranberries 鴨肉肉醬 • 紅莓

Crabmeat Salad • Apple • Salmon Caviar 蟹肉沙律 • 蘋果 • 三文魚籽

Lobster Cocktail 龍蝦雞尾杯



MERRY ALL AROUND

◆ 滿載聖誕歡樂 ◆

SALADS

: Salad Bar 沙律吧

Assorted Leaves (Mesclun • Romaine • Arugula) 各式沙律菜葉

Mozzarella Cheese • Cherry Tomatoes 水牛芝士 • 車厘茄

Seafood Salad • Tarragon Tomato Dressing 海鮮沙律 • 香草番茄醬

Tuna Niçoise 吞拿魚尼哥斯沙律

Chicken & Jellyfish • Cucumber • Sesame Dressing 雞絲海蜇頭 • 青瓜 • 芝麻醬

Mushroom Soba Noodle Salad • Spring Onion • Teriyaki Dressing (V)

蘑菇蕎麥麵沙律 • 洋葱 • 日式照燒汁

Cheese Platter 芝士拼盤

Brie 布里芝士

Gruyère 格魯耶爾芝士

Danish Blue 丹麥藍芝士

SASHIMI AND SUSHI STATION

: Sashimi 刺身

Salmon • Hamachi • Hokkigai • Akagai • Ama Ebi • Hokkaido Scallop

三文魚 • 油甘魚 • 北寄貝 • 赤貝 • 甜蝦 • 北海道帶子

Maki and Sushi Rolls 太卷及壽司

California Rolls • Deep-fried Shrimp Rolls • Minced Tuna Rolls

Vegetable Maki Rolls

加州卷 • 炸蝦卷 • 碎吞拿魚腩卷 • 雜菜卷

Japanese Soy Sauce • Wasabi 日本豉油 • 青芥末

SOUPS

: Lobster Bisque 龍蝦濃湯

Chicken Soup • Conchs • Sea Coconut 海底椰螺頭雞湯

Bread Rolls • Butter 麵包 • 牛油



MERRY ALL AROUND

◆ 滿載聖誕歡樂 ◆

MAIN COURSES : Pan-fried Halibut Fillet • King Prawn
Rocket Salad • Tomato & Fennel Stew • New Potatoes • Shellfish Cream Sauce
煎比目魚柳 • 大蝦 • 火箭菜沙律 • 燴番茄及茴香 • 新薯 • 海鮮忌廉汁

or 或

Grilled Australian Wagyu Beef Rib-eye Steak
Asparagus • Mushroom Ragout • Potato Gratin • Red Wine Sauce
扒澳洲和牛肉眼扒 • 蘆筍 • 燴蘑菇 • 忌廉焗薯 • 紅酒汁

or 或

Herb Crusted Australian Lamb Chops
French Beans • Ratatouille • Mashed Potatoes • Thyme Sauce
香草焗澳洲羊扒 • 法國青豆 • 燴雜菜 • 薯蓉 • 香草汁

or 或

Slow-roasted Turkey • Honey Glazed Ham
Brussels Sprouts • Carrots • Honey Glazed Chestnut • Giblet Sauce
Cranberry Sauce
慢火燒聖誕火雞 • 蜜汁火腿 • 椰菜仔 • 甘筍 • 蜜餞栗子 • 雞肝汁 • 紅莓醬

**KID'S
MAIN COURSES** : Braised Beef Short Rib
French Beans • Mushroom Ragout • Mashed Potatoes • Gravy
燒汁燴牛肋肉 • 法國青豆 • 燴蘑菇 • 薯蓉 • 燒汁

or 或

Assorted Mushroom Risotto • Asparagus • Cherry Tomatoes • Parmesan Cheese
蘑菇意大利飯 • 蘆筍 • 車厘茄 • 巴馬臣芝士



MERRY ALL AROUND

◆ 滿載聖誕歡樂 ◆

DESSERTS

- Seasonal Fresh Fruit Platter 鮮果碟
- Portuguese Egg Tart 葡式蛋撻
- Green Tea Panna Cotta • Red Bean 綠茶紅豆奶凍
- Apple Almond Tart 蘋果杏仁撻
- Christmas Chocolate Yule Log 聖誕朱古力樹頭蛋糕
- Black Forest Cake 黑森林蛋糕
- Christmas Pudding • Brandy Custard Sauce 聖誕布甸 • 白蘭地吉士汁
- Christmas Stollen 聖誕乾果麵包
- Festive Cookies • Mince Pie 聖誕曲奇 • 乾果批
- Macarons 馬卡龍
- Sweetened Black Sesame Cream 芝麻糊
- Assorted Ice Cream Cup 各式雪糕杯
- Fresh Popcorn 爆谷

Hong Kong Style Egg Puffs 港式雞蛋仔

Strawberry Sauce • Chocolate Sauce • Custard Sauce
士多啤梨汁 • 朱古力汁 • 吉士汁

Freshly Brewed Coffee or Fine Tea 香濃即磨咖啡或紅茶
Including a Glass of Complimentary Drink
(Soft Drink • Juice • Yakult (low sugar) • House Beer • House Wine)
包括免費飲品一杯 (汽水 • 果汁 • 低糖益力多 • 啤酒 • 餐酒)

