

MERRY
ALL
AROUND
◆ 滿載聖誕歡樂 ◆



LADIES' PURSE

New Year's Eve Semi-buffet Dinner
Wednesday, 31 December 2025

除夕半自助晚餐
2025年12月31日(星期三)

6:30pm - 9:30pm
晚上 6:30 至 9:30

\$988 / person 每位

\$498 / child 每位小童*

*Aged 4 - 12 years old / 4至12歲

Access to "Kids Funderland" at TREEHOUSE
可享用 TREEHOUSE 的「童樂園」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
Iberico Ham 伊比利亞黑毛豬火腿
Truffle Ham 松露火腿
Duck Rilette 鴨肉肉醬
Pickled Onions • Olives • Pickled Cucumber • Red Onions • Capers
Sour Cream • Horseradish • Lemon
醃洋蔥 • 橄欖 • 酸青瓜 • 紅洋蔥 • 水瓜子 • 酸忌廉 • 辣根 • 檸檬

Cold Appetizer 冷盤

Duck Liver Terrine • Port Wine Jelly 鴨肝凍批 • 砵酒啫喱
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 • 番茄香草醬

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

Prawns • Pomelo Salad 鮮蝦柚子沙律

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 Scallops
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 Codfish • King Prawn
Asparagus • Basil Tomato Stew • Mashed Potatoes • Shellfish Cream Sauce
煎鱈魚柳 • 大蝦 • 蘆筍 • 香草燴番茄 • 薯蓉 • 海鮮忌廉汁

or 或

Charcoal Grilled M5 Wagyu Beef Sirloin (100g) • Braised Wagyu Beef Cheek
French Beans • Baby Carrots • Crushed Potatoes • Gravy
炭燒 M5 和牛西冷(100 克) • 燴和牛面頰 • 法國青豆 • 幼甘筍 • 薯泥 • 燒汁

or 或

Roasted Australian Lamb Chops with Herbs Crusted
Braised Savoy Cabbage • Potato Gratin • Rosemary Sauce
香草焗澳洲羊扒 • 燴椰菜 • 忌廉焗薯 • 香草汁

or 或

Roasted Stuffed Quail (Pancetta • Apricot • Mushroom)
Sautéed Spinach • Pumpkin Purée • New Potatoes • Black Truffle Sauce
燒釀鸚鵡 (煙肉 • 黃梅 • 蘑菇) • 炒菠菜 • 南瓜蓉 • 新薯 • 黑松露汁

**KID'S
MAIN COURSES** : Braised Wagyu Beef Cheek • French Beans • Baby Carrots
Crushed Potatoes • Gravy
燴和牛面頰 • 法國青豆 • 幼甘筍 • 薯泥 • 燒汁

or 或

Chicken A la King • Steamed Rice
白汁雞皇飯



MERRY ALL AROUND

◆ 滿載聖誕歡樂 ◆

DESSERTS

- Seasonal Fresh Fruit Platter 鮮果碟
- Mango Pudding 芒果布甸
- Portuguese Egg Tart 葡式蛋撻
- Chilled Red Bean Coconut Milk Pudding 紅豆椰汁糕
- Black Forest Cake 黑森林蛋糕
- Chestnut Cream Cake 栗子忌廉蛋糕
- Apple Almond Tart 蘋果杏仁撻
- Fresh Fruit Jelly 鮮雜果啫喱
- Macarons 馬卡龍
- Chocolate Petit Four 朱古力甜餅
- To Fu Fa 豆腐花
- Bread Pudding 麵包布甸
- Assorted Ice Cream Cup 各式雪糕杯
- Molten Chocolate Cake 朱古力心太軟
- Fresh Popcorn 爆谷

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)

