

oro18 Chef Recommend **Weekly** Set Lunch  
每週大廚推介

# 午餐鬆一鬆 嘆夠向前衝

Soup 熱湯

Cauliflower Soup 椰菜花茸湯



Salad 沙律

Caesar Salad

凱撒沙律



Main Course 主菜

Any one of the following main courses 可選以下其中一款主菜

- A. Kurobuta Culet In Japanese Style (serve with Inariwa Udon)  
日式吉列黑豚豬柳伴稻庭手打烏冬配濃香豬骨湯底
- B. Roasted Beef Tenderloin (serve with Butter Peas Rice)  
法式農村燒原條牛柳配奶油青豆飯
- C. Roasted Duck Leg Confit ~ is a genuine taste of the European classic  
燒焗法國傳統特式油燴鴨腿配燒蒜子汁
- D. Fusion Combo Dish

## 【融和特色拼盤】

Grilled Octopus Ball 京都章魚小丸子

Golden Potato Prawn Roll 黃金薯絲蝦卷

Vegetables Sauté 日式炒野菜

Seafood & Homemade Olive Pesto with Linguine Sauté 意大利攪醬海鮮扁麵

Dessert 甜品

Lemon Crème Cheesecake 檸檬忌廉芝士凍餅



Vesuvio Coffee Bean

100% Arabica (Double Roasted)

OR

English Fruit Tea with Honey

(Naturally Caffeine Free)

即磨咖啡 或 香草果茶

**\$88** per person (每位)

Plus 10% Service charge

## 午餐分段優惠

顧客必須於13:00前結賬離座 或  
13:30後入座方可享用此優惠  
每週大廚推介多款輕便午餐

### 每款\$58

可選配 沙律或熱湯或甜品

oro18  
oro18 continental cuisine

