

全部便當均配：
紙包飲品/ 罐庄汽水/ 蒸餾水/
+\$8轉**自家製支庄港式凍咖啡/奶茶**
每款飯盒10盒起



9135-2196
2779-2222
2757-0161
Fax: 8100-316



* 自選主菜一款 *

配: (白飯/意粉)

- 燒金菇牛肉卷 ○ 京都肉排 ○ 日式照燒雞 ○ 野味雞
○ 大和牛肉 ○ 椒鹽/咕嚕肉 ○ 西檸芝麻雞 ○ 文也魚柳 (白酒芝士汁)
○ 柱侯羅白牛腩 ○ 越式香茅豬扒 ○ 車沙燒雞 ○ 忌廉粟米龍利柳

- 各式菜蔬/小食 _____ \$78-盒
- 各式菜蔬+小食 _____ \$95-盒
- 特式菜蔬+小食+甜品/沙律/鮮果杯 _____ \$110-\$120盒

- 岩手燒雞卷

- 豬柳哥頓布

\$180-盒

均配:

- 松板牛柳粒

- 酥皮龍利柳

- 酥皮三文魚

- 三文魚西京燒

\$220-盒

- 燒戴安娜西冷

- 浦燒鰻魚

- 煙肉津白/ 江戶炒什菌

- 日式薯絲蝦/ 越式辣魚餅

- 溫泉蛋海草沙律/ 鮮蝦沙律

- 樽庄甜品杯/ 藍莓芝士餅

配: (蒜香煙肉炒意粉/日式五目飯/白菌忌廉飯/生炒菠蘿雞絲飯)

- 特上日式便當盒 _____ \$145-盒

- 手羽油揚/ 鹽酥雞

- 燒金菇牛肉卷/ 香茅豬扒/ 炭燒豬頸肉/ 鰻魚蛋絲飯

- 海草沙律伴凍蝦

- 日式蟹籽炒飯

- 木糠布甸杯



加\$10可轉:

冷稻庭手打烏冬/ 滑蛋奄列飯

* 素菜便當 *

配: (白飯)

- 咕嚕素雞/素肉

- 西檸素雞/素肉

- 鮮支竹伴素雞

- 羅漢上素

- 淮山雙耳炒蜜豆/秋葵

- 清炒時蔬+春卷 _____ \$100-盒

- 特式菜蔬+小食+鮮果杯 _____ \$120盒

Bridge

Outside catering MENU

到會服務

Outside catering service



專人為你

Tailor Made For You

製定餐單. 配搭得宜.

豐儉由人





凍小點 Cold Canapes

煙蠔多士 Smoked Oyster on Toast.	\$114 (打)
煙三文魚麥包 Smoked Salmon On Brown Bread.	\$114 (打)
鮮蝦伴魚子 Fresh Shrimp with Roe.	\$114 (打)
火腿露筍卷 Ham Roll with Asparagus.	\$78 (打)
西芹條釀芝士 Celery stuffed with Cheese.	\$114 (打)
迷你鮮果撻 Mini Fruit Tartelettes.	\$126 (打)
魚子醬蛋白 Sliced Egg with Caviar.	\$114 (打)
串波蘿腸仔 Pineapple & Sausage.	\$90 (打)
芝士火腿包 Cheese & Ham on Bread.	\$78 (打)
沙樂美腸水欖 Salami Sausage with Black Olives.	\$114 (打)
菠蘿火腿片 Pineapple & Sliced Ham.	\$78 (打)
蕃茄碎蛋酥盒 Tomato & Egg Mayonnaise A-LA-VOIN.	\$126 (打)
吞拿魚酥盒 Tuna Mayonnaise A-LA-VOIN.	\$126 (打)

最低消費-每款2打(Min.order-2 dozen per item)*

熱小點 Hot Canapes

曲奇皮/酥皮蛋撻(大) Egg Tart.	\$90 (打)
炸手指魚柳 Deep-fried Fish Finger.	\$108 (打)
越式辣魚餅 Thai Fish Cake.	\$72 (打)
星州蔬菜春卷/咖喱角 Spring Rolls / (Samosas) - Singapore Style.	\$90 (打)
串燒拼盆(雞.牛.豬 各一打) Satay (Chicken, Beef, Pork).	\$468 (打)
日式薯絲蝦 Potato Silk Shrimp.	\$144 (打)
咯嘜腸 Sausage in Cocktail sauce.	\$102 (打)
花枝丸 Sweet & Sour Cuttlefish Ball.	\$90 (打)
煎日式餃子 Pan-fried Japanese Dumpling.	\$90 (打)
日川椒鹽/瑞士雞翼 Deep-Fried/Switzerland Sauce Chicken Wing(pc).	\$120 (打)
點心拼盤(蝦餃. 韭菜花燒賣. 小糯米雞) "Dim Sum" Dishes.	\$260
越式小食拼盒(煎蝦. 辣魚餅. 鳳尾蝦米蝦卷. 吉列手指魚. 日川椒鹽雞翼) Vietnamese Canapés Dishes.	\$420

最低消費-每款2打(Min.order-2 dozen per item)*

三文治 Sandwiches

煙三文魚麥包三文治 Smoked Salmon on Wheat Bread.	\$44 (份)
吞拿魚三文治 Tuna Sandwich.	\$28 (份)
火腿芝士三文治 Ham and Cheese Sandwich.	\$28 (份)
蕃茄碎蛋三文治 Tomato & Egg Mayonnaise Sandwich.	\$28 (份)
燒(牛肉/雞)三文治 Roasted (Beef/Chicken) Sandwich.	\$40 (份)
扒芝士(火腿/雞)治 Grilled Cheese&(Ham/Chicken) Sandwich.	\$26 (6小件)

開面法包-蜜桃伴燒雞 Roasted Chicken on Slice Baguette	\$18 (件)
開面法包-煙三文魚 Smoke Salmon on Slice Baguette	\$28 (件)
巴馬腿牛油果沙沙法包多士 Avocado Toast - Parma Ham	\$32 (件)
煙三文魚牛油果沙沙法包多士 Avocado Toast - Smoked Salmon	\$32 (件)
海鮮蟹肉牛油果沙沙法包多士 Avocado Toast - crab meat	\$42 (件)

法包- 10件起(Baguette-Min.order-10 pcs)*

最低消費-每款4份(Min.order-4 portions per item)*

沙律/冷盤 Salad/Cold Dishes

	大盆	細盆
日式蟹籽沙律 Crab Roe Salad "Japanese" Style.	\$365	\$210
比治什果紅腰豆沙律 "Bridge" Mixed Fruit Red Kidney Beans Salad.	\$385	\$220
大蝦沙律 King Prawns Salad.	\$575	\$300
巴馬腿蜜瓜芝士 Parma Ham & Melon w/ Cheese.	\$460	-
華都夫沙律 Waldorf Salad.	\$365	\$210
英式芥末薯仔沙律 Potato with mustard Salad.	\$300	\$170
什肉香草意粉沙律 Mixed Meat with Spaghetti Salad.	\$330	\$190
忌廉通粉廚師沙律 Chef Salad with Penne.	\$300	\$170
芒果沙律 Mango on Mixed Fruit Salad.	\$400	\$230
凱撒沙律 "Bridge" Caesar Salad.	\$305	\$175
鮮菜沙律(跟:油醋/意大利汁/千島汁) Mixed Green Salad. served with-Vinaigrette/Italian/Thousand Island Dressing	\$300	\$170
燒薄片西冷 Thinly Sliced Strip loin - Min. 500gm.	\$440 (KG)	
挪威煙三文魚 Smoked Norwegian Salmon - Min. 500gm.	\$550 (500gm)	
挪威煙三文魚. 什肉拼盆 Smoked Norwegian Salmon.w/ Mixed Meat	\$528	-

咖喱 Curry

	大盆	細盆
海南式牛腩咖喱 Beef Brisket Curry.	\$400	\$230
海南式燒雞咖喱 Chicken Curry.	\$325	\$185
海南式海鮮咖喱 Seafood Curry.	\$385	\$220
什菜蛋咖喱 Vegetable & Egg Curry.	\$295	\$170
日式咖喱. 龍脷柳/雞扒/豬扒 Sole Fillet/Chicken Steak/Pork Chop Curried -Japanese Style	\$385	\$220

- 配: 白飯/脆皮包 -
served with Steamed Rice or Baguette

中式熱盤 Hot Dishes_Chinese style

	大盆	細盆
楊州炒飯 Fried Rice "Yangzhou" Style.	\$270	\$155
干燒伊麵 Braised E-Fu Noodle.	\$270	\$155
星州炒米 / 星州炒飯 Fried Vermicelli / Fried Rice - Singapore Style.	\$305	\$175
羅漢上素 Vegetarian "Law Hon" Style.	\$315	\$180
雙菇扒豆腐 Braised Beancurd with Assorted Mushroom.	\$305	\$175
炒時蔬 Sautéed Assorted Vegetables.	\$295	\$170
脆皮咕嚕肉 Sweet & sour boneless pork.	\$315	\$180
淮香椒鹽排骨 Deep-fried Spare Rib in spicy Salt.	\$315	\$180
麻辣川椒雞球 Sautéed Chicken Fillet with Dried Chili.	\$305	\$175
掛醬京都排骨 Deep-fried Pork with Peking sauce.	\$315	\$180
柱候蘿蔔炆牛腩(配:白飯 +\$20.) Radish & Beef Brisket (+\$20.-with Steamed Rice).	\$330	\$190
中式牛柳腩 Sautéed Fillet of Beef with Onion Sauce.	\$410	\$235
芝麻西檸雞 Crunchy sesame chicken with lemon sauce.	\$290	\$165
椒鹽炸魚柳 Salty & Crispy Fried Fish	\$330	\$190
鴛鴦炒飯 Combination Fried Rice.	\$305	\$175
福建炒飯 Fried Rice in "Fujian" Style.	\$305	\$175
蛋白什菌炒飯 Fried Rice w/Egg white & Mushroom.	\$260	\$150
生炒菠蘿雞絲飯 Fried Rice w/Chicken & Pineapple.	\$260	\$150
瑤柱海鮮蛋白炒飯 Fried Rice w/Egg white & Seafood.	\$385	\$220



日式料理 Japanese Food

	大盒	細盒
照燒芝麻雞翼 Teriyaki Sesame Chicken Wing	\$260 (打)	
明太子釀手羽 (雞翼) Chicken Wing Stuffed with Salmon Roe	\$280 (10隻)	
燒金菇牛肉卷 Beef Roll with Enoki Mushroom	\$385	\$220
松板牛肉粒 Roasted Cube Tenderloin	\$455	\$260
日式清酒燒豬頸肉 Roasted Pig Neck - Sake Sauce	\$385	\$220
日式照燒雞 Grilled Chicken Steak	\$305	\$175
麵醬田樂燒雞 Japanese Roasted Soy Bean Chicken	\$330	\$190
岩手燒雞卷 Roasted Chicken Roll	\$360	\$205
野味雞球 Fried Chicken Ball "Japanese" Style.	\$350	\$200
西京燒豬腩肉 Roasted Pork Belly - Saikyo	\$385	\$220
西京燒三文魚 Roasted Salmon - Saikyo	\$600	\$345
蒲燒鰻魚 Roasted Eel.	\$580	\$340
鰻魚蛋絲炒飯 Fried Rice w/Eel & Egg	\$420	\$240
日式炒飯 Japanese Fried Rice	\$295	\$170
日式炒野菜 Sauteed Vegetable - Japanese Style	\$255	\$145
牛油清酒燒什菌 Fried Assorted Mushroom with Butter & Sake Sauce	\$385	\$220

熱盤 Hot Dishes

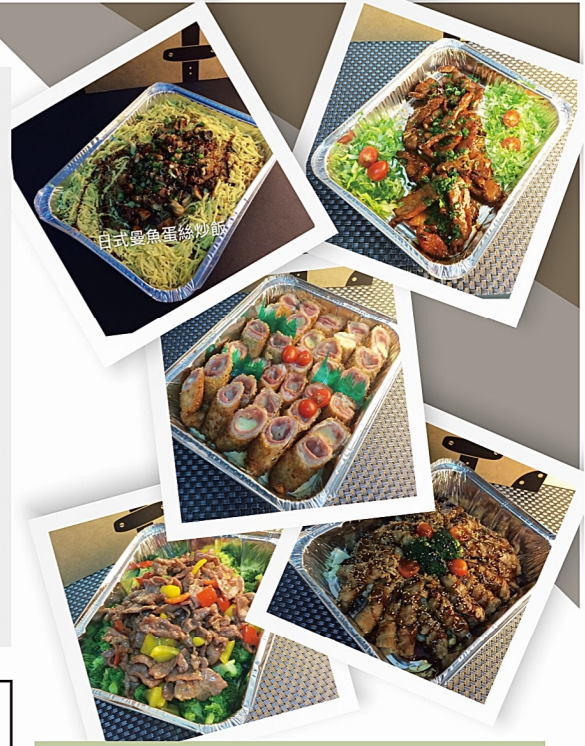
	大盒	細盒
焗新鮮薯茸-黑松露忌廉汁 Baked Fresh Mashed Potatoes (Black Truffle Sauce)	\$325	\$185
芝士白汁焗西蘭花 Baked Broccoli w/ Cheese Sauce	\$270	\$155
什菌燒翠肉瓜 Fried Assorted Mushroom with Zucchini	\$290	\$165
吉列龍利柳-他他汁 Cutlet Fillet of Sole	\$290	\$165
焗酥皮三文魚-白酒忌廉汁 Salmon Wellington - Min.1 kg	\$470 (Kg)	
香草鴛鴦魚柳伴什菌 Two Type Sole Fillet - Herb sauce	\$350	\$200
龍脷柳伴忌廉薯 Sole Fillet w/Cream Sauce Potatoes	\$325	\$185
焗焦糖金門煙火腿-勿爹拿汁 Gammon Smoked Roll Ham	\$395	\$225
香煎薄片豬柳-紅酒汁 Plicate of Pork	\$305	\$175
越式香茅豬扒 Pork with Citronella - Vietnam Style	\$315	\$180
芝士釀豬柳哥頓布-千島汁 Mini Deep-fried Pork loin stuffed with Ham & Cheese	\$385	\$220
焗煙豬柳-青胡椒汁 Baked Smoked Pork loin	\$385	\$220
燒金沙骨 Deep-fried Spare Rib in BBQ sauce	\$395	
西梅釀燒豬柳-紅酒汁 Roast Pork loin stuffed with Prunes	\$265 (Kg)	
威靈頓牛柳 Fillet of Beef Wellington	\$545 (Kg)	
燒戴安娜紐西蘭西冷扒 (生計) Roast Diana Strip lion N.Z. - min. 1kg.	\$510 (Kg)	
燒蒜味羊脾 (約4-5磅-生計) Roast Leg of Lamb with Garlic	\$638 (隻)	
燒羊架 (7支骨)-蒜茸汁 Garlic Lamb Rack	\$500 (排)	
些哩酒車沙燒雞 Roast Chicken Chasseur	\$305	\$175
扒雞青胡椒粒汁 Grilled Chicken Steak with Green Peppercorn Sauce	\$305	\$175
焗拿坡里辣雞扒 Baked Neapolitan Chicken Meat	\$305	\$175
焗葡國雞 Portuguese Chicken	\$305	\$175
紅酒燴煙鴨胸 Roasted Duck Breast-Red Wine Sauce	\$385	\$220
燒橙皮煙鴨胸 Roasted Duck Breast-Orange Sauce	\$385	\$220
京式醬燒鴨 Stewed Duck with Bean Sauce	\$408	

意式粉類 Spaghetti

	大盒	細盒
焗肉醬 意粉/長通粉 Baked (Spaghetti/Penne) Bolognese.	\$270	\$155
焗海鮮意粉/長通粉 Baked Seafood with (Spaghetti/Penne).	\$385	\$220
芝士焗吞拿魚意粉/長通粉 Baked Tuna Fish (Spaghetti/Penne) w/cheese.	\$305	\$175
芝士焗素菜意粉/長通粉 Vegetarian (Spaghetti/Penne).	\$220	\$125
芝士莧菜蜆肉意粉/長通粉 Spanish & Clam w/Cheese Sauce (Spaghetti/Penne)	\$305	\$175
焗意式肉醬辣肉腸意粉/長通粉 Baked Chilly Sausage Bolognese (Spaghetti/Penne)	\$345	\$195
黑松露白菌炒意粉-忌廉汁 Dry Fried Spaghetti w/ Black Truffle Sauce Mushroom.	\$330	\$190
西西里肉醬炒 意粉/長通粉 Sicily (Spaghetti/Penne) w/Bolognese.	\$305	\$175
蒜香大蝦香草醬炒意粉 Sauteed Spaghetti with Prawn - Herb.	\$420	\$240
卡邦尼意大利粉 Carbonara Spaghetti.	\$305	\$175

甜品 Dessert

	大盒	細盒
藍莓芝士餅 (半個/原個) Blue Berry Cheese Cake.	\$440	\$240
美國 / 照燒芝士餅 American / (Teriyaki) Cheese Cake.	\$400	\$220
意大利咖啡蛋糕 Tiramisu Cake.	\$400	\$220
軟朱古力餅 Soft Chocolate Cake.	\$440	\$240
魔鬼朱古力餅 Devil Chocolate Cake.	\$500 (2磅)	
木糠布甸 / Tiramisu撻 Mini Serradura/Tiramisu Tartelettes.	\$114 (打)	
迷你軟朱古力撻 Mini Chocolate Tartelettes.	\$126 (打)	
芒果布甸 / 椰汁馬豆糕 Mango Pudding / Coconut Yellow Pea Pudding.	\$260	\$150
鮮果盆 Fresh Fruit Platter.	\$380	\$250
啫喱糖 Jerry Cubes.	\$220	\$125
椰汁西米露 (10-12碗) Coconut Sago Toss.	\$220 (桶)	
芒果撻 (10-12碗) Mango Toss.	\$285 (桶)	
楊枝甘露 (10-12碗) Sago Cream with Mango & Grapefruit.	\$315 (桶)	
香芋紫米露 (10-12碗) Sweet Taro Black Glutinous Rice.	\$260 (桶)	
迷你樽庄甜品杯 Mini Dessert	\$240 (打)	



訂購注意事項 Remarks

- * 需預訂食物
* The Item Must be Booked in advance.
- 柯打須在三日前預訂。
Order needed to be informed 3 days before,
- 經確認後, 恕不能修改及退回訂金
could not refund & amond after confirmation.
- 凡請購滿HK\$2,000, 即可獲免費送貨服務一次
Order over HK\$2,000 will get one free delivery service.
- ~(離島區除外, 港島區則計回隧道費)~
Except Outlying Islands, H.K. Island will charge with the tunnel fee.
- 樓梯搬運費 (10級樓梯-1層) \$80
additional delivery charge of \$80 per floor (10 Stairs).



-各式套餐-

-早晨精選-

比治什果紅腰豆沙律
迷你鮮果撻
迷仔漢堡包
吉列魚柳 (A餐適用)
糖心蛋-瑞士汁
香煎腊味蘿蔔糕
火腿. 煙肉. 香腸 (碟)
3.6牛乳鮮奶炒蛋
牛油多士 (1開2)

22-24位 (A) \$ 2,258.
12-15位 (B) \$ 1,488.

-早晨套餐-

比治什果紅腰豆沙律
迷你鮮果撻
迷仔牛角包
豉油皇什菜肉絲炒麵
糖心蛋-瑞士汁
XO醬煎腸粉
火腿. 煙肉. 香腸 碟
點心拼盤 (A餐適用)
-(蝦餃. 蟲草花燒賣
& 小糯米雞)
什錦三文治
-(吞拿魚. 蕃茄碎蛋)

22-24位 (A) \$ 1,928.
12-15位 (B) \$ 1,188.

-10人派對-

比治什果紅腰豆沙律
惹味炸雞 (蜜糖/芥菜醬)
泰式拼盤 (魚餅. 煎蝦. 花枝丸)
薯茸芝士焗咯嗲腸
西西里肉醬炒意粉/長通粉
迷你軟朱古力撻
/ 迷你鮮果撻

10位 \$ 1,128.



-新張開業-

鮮蝦伴魚子
火腿露筍卷
西芹釀芝士
沙樂美腸水櫃
釀酥盒 / 四式釀蛋
串燒拼盆 (雞. 牛. 豬各1打)
日式薯絲蝦
迷你Tiramisu撻
/ 木糠布甸撻
美國芝士餅
手制曲奇
什錦小三文治
鮮蝦沙律
果汁

28-30位 \$ 3,218.

-會議商務-

凱撒沙律
串燒雙拼 (雞. 豬 各1打)
燒薄片西冷 (1KG)
珍寶吉列蝦
焗酥皮三文魚
日式炒野菜
/ 焗白汁西蘭花
麵醬田樂燒雞
日式清酒燒豬頸肉
瑤柱海鮮蛋白炒飯
卡邦尼意大利粉
迷你Tiramisu撻
/ 木糠布甸撻
鮮果盆

20-24位 \$ 3,068.

-船河套餐-

泰式魚餅
甜酸花枝丸
煎日式餃子
菠蘿咯嗲腸
鳳尾蝦米網卷
咖喱角
瑞士雞中翼
汁燒豬頸肉
日式炒野菜
焗肉醬意粉
豉油王什菜炒麵
生炒菠蘿雞絲飯
牛腩咖喱 (配: 白飯)

18-22位 \$ 2,488.
35-42位 \$ 3,880.

-素菜套餐-

素菜春卷
甜酸齋拼盆
西芹腰果素丁
栗子什菌燴豆腐
雙菇竹林扒時蔬
素鮑片扒西蘭花
野菜什菌燒烏冬
菜粒什菌炒飯
干燒伊麵
什菜沙律
椰汁馬豆糕
鮮果盆

18-22位 \$ 2,438.

-皇家茶點-

巴馬腿蜜瓜
牛油果沙炒脆多士
-(煙三文魚. 巴馬腿)
牛角包 (芝士火腿)
珍寶吉列蝦
汁燒雞串
火腿露筍卷
鮮蝦伴魚子
手製曲奇餅
迷你什錦甜品杯
迷你軟朱古力撻
鮮果盆

20-24位 \$ 2,768.

-下午茶小點-

鳳尾蝦米網卷
炭火燒雞串
日式煎餃子
黑魚子蛋片
鮮茄蛋酥盒
木糠布甸撻
軟朱古力撻
藍莓芝士餅
什錦小三文治
英式牛油蛋糕 / 蛋撻
鮮蝦沙律
果汁

18-22位 \$ 2,168.

-酒會套餐-

煙蠔多士
鮮蝦伴魚子
火腿露筍卷
魚子醬蛋片
西芹條釀芝士
沙樂美腸水櫃
什錦三文治
迷你鮮果撻
蕃茄碎蛋酥盒
串燒拼盆 (雞. 牛. 豬各1打)
泰式花枝丸
煎日式餃子
瑞士雞中翼
牛角包 (餡料: 芝士火腿)
英式牛油蛋糕
鮮果盆
迷你-Tiramisu撻
/ 木糠布甸撻
迷你軟朱古力撻
藍莓芝士餅 (2P)
美國芝士餅 (2P)
飲品-罐裝汽水,
紙包飲品及蒸餾水

50位 \$ 7,288.

可享有特價選購: 脆皮乳豬

另可提供各式服務
服務員
檯及檯布,
檯圍 SET UP
瓷器及銀器食具
食具及爐具租用

-兒童聚會-

比治什果紅腰豆沙律
串菠蘿腸仔
什錦三文治
-(吞拿魚. 蕃茄碎蛋)
瑞士雞中翼
炸手指魚柳
焗肉醬長通粉
生炒菠蘿雞絲飯
什拼芝士餅
迷你Tiramisu撻
/ 木糠布甸撻
迷你軟朱古力撻
芒果布甸
啫喱糖
道地綠茶-1.5 Lit
樽庄汽水-1.25 Lit

20-25位 (A) \$ 2,288.
45-50位 (B) \$ 4,138.

-兒童生日-

粟米火腿薯仔沙律
茄汁菠蘿腸仔
四式釀蛋
肉醬芝士焗炸薯條
瑞士雞中翼
素菜春卷
炸手指魚柳
蛋撻- (曲奇皮/酥皮)
迷你Tiramisu撻
/ 木糠布甸撻
芒果布甸
啫喱糖
道地綠茶-1.5 Lit
樽庄汽水-1.25 Lit

20-25位 (A) \$ 2,038.
45-50位 (B) \$ 3,768.

