



主菜

布列塔尼蓝龙虾 大葱酱汁、花椰菜、龙虾配意大利陈年香醋	598
钓捕多宝鱼 法国白芦笋、塔加斯卡橄榄及鱼肉原汁	688
“米兰式” 牛仔肉排 一至二人份 香酥牛仔肉排、西西里番茄沙律、红叶菊苣配意大利陈年传统黑醋	588
招牌 “Mayura” 牛里脊及牛肋骨 时令蔬菜、红酒梅子酱汁	588
“Aveyron” 羊肉 时令蔬菜、Robiola 水牛芝士熔浆、羊肉原汁	588
“Mayura” 连骨肉眼扒 — 2 千克 (需时约 45 分钟) 二人以上份量 塔斯卡尼式风格配橄榄油、香草、时令蔬菜	2,280