

HUGO's



The facility is GBAC STAR™ accredited,  
GBAC STAR™ is a registered trademark of  
the Global Biorisk Advisory Council (GBAC), Inc.  
and licensed to ISSA. This facility accreditation program is  
the cleaning industry's only outbreak prevention, response,  
and recovery accreditation for facilities.

本設施已獲全球生物風險諮詢委員會™（GBAC）評估。  
GBAC是全球清潔行業協會ISSA的分支機構，此機構幫助組織  
和企業為生物威脅，生物危害情況和實時危機做好準備，  
做出反應並從中恢復。

## CLASSIC SET MENU

## 經典套餐

5-course per person  
五道菜每位 \$1,388

- # ◇ Freshly Shucked Oysters  
mignonette dressing  
*Brut Blanc de Blancs Grand Cru Les Avize N.V.  
Franck Bonville, Champagne, France*
- # Escargots à la Bourguignonne  
snail in the shell, garlic butter  
*Montagny 1er Cru, Sélection Vieilles Vignes, 2017  
Domaine Stéphane Aladame, Burgundy, France*
- # ◇ Lobster Bisque  
cream and brandy scented lobster soup  
*Predicador Blanco 2013  
Bodega Contador, Rioja, Spain*
- # Steak au Poivre  
mashed potatoes,  
glazed seasonal organic vegetables  
*Blaye, 2009  
Château Mons Delaunay, Bordeaux, France*
- French Cheese Selection  
walnut, grapes, mustard fruits  
*Riesling Eiswein, 2016  
Peter Winter, Rheinhessen, Germany*
- or
- Hugo's Hazelnut Nougat Soufflé  
grand marnier and chocolate-cognac sauce  
*Riesling Eiswein, 2016  
Peter Winter, Rheinhessen, Germany*
- ADDITIONAL WINE PAIRING

- 精選新鮮時令生蠔  
乾蔥紅酒醋
- 布根地式焗田螺  
釀田螺肉、香蒜牛油
- 龍蝦湯  
忌廉白蘭地酒龍蝦湯
- 法式黑胡椒牛柳  
薯蓉、有機蔬菜
- 法式芝士拼盤  
合桃、葡萄、  
醃製水果
- 或
- 希戈榛子果仁醬疏乎厘  
金萬利橙酒汁、朱古力干邑汁
- 另加餐酒配對

Optional supplement to 6-course  
追加至六道菜每位加 +\$100

5-course additional per person  
五道菜每位另加 \$768

# Gluten-free 無麩質

◇ Sustainable item 可持續發展海鮮類別

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

如對任何食物有過敏反應，請於點菜時告知本餐廳職員。

The above prices are in Hong Kong dollars and subject to a 10% service charge.

以上價目以港幣計算並須附加10%服務費。

## FRESHLY SHUCKED OYSTERS

## 新鮮生蠔

- |  |  |
|--|--|
| <p># ◇ Irish Rock No. 4<br/>North Island, Ireland, Atlantic<br/>sweet, creamy, seaweed</p>   | <p>愛爾蘭石蠔4號 1 piece/隻 \$60<br/>愛爾蘭北島、大西洋 6 pieces/隻 \$330<br/>鮮甜、厚滑、鮮海水味 12 pieces/隻 \$600</p>  |
| <p># ◇ Boudeuse by David Hervé No.4<br/>Marennes-Oléron, France,<br/>Atlantic<br/>balanced, sweet, meaty</p>   | <p>David Hervé 奧萊龍島蠔4號 1 piece/隻 \$60<br/>馬雷內奧萊龍島、法國、 6 pieces/隻 \$330<br/>大西洋 12 pieces/隻 \$600<br/>味道均衡、鮮甜、肉厚</p>                      |
| <p># ◇ Huîtres Royale Cabanon by<br/>David Hervé No.2<br/>Ireland, Utah Beach France,<br/>Portugal, Atlantic<br/>balanced saltiness, light iodine,<br/>hints of hazelnut</p> | <p>David Hervé 法國皇家卡碧 1 piece/隻 \$80<br/>萊蠔2號 6 pieces/隻 \$450<br/>愛爾蘭、法國烏塔海灘、 12 pieces/隻 \$825<br/>葡萄牙、大西洋<br/>鹹味均衡、輕微金屬味、<br/>榛子味</p> |
| <p># ◇ Fine De Claire No.4<br/>Bretagne, France<br/>meaty, fruity, sweet</p>   | <p>芬迪奇4號 1 piece/隻 \$80<br/>不列塔尼、法國 6 pieces/隻 \$450<br/>肉厚、鮮果味、鮮甜 12 pieces/隻 \$825</p>   |
| <p># ◇ L'Etoile No.2<br/>Cancale, Bretagne,<br/>France, Atlantic<br/>sweet, creamy, fresh sea water</p>  | <p>歐萊雅2號 1 piece/隻 \$125<br/>康卡勒、不列塔尼、 6 pieces/隻 \$700<br/>法國、大西洋 12 pieces/隻 \$1,330<br/>鮮甜、厚滑、重海水味</p>                                |

# Gluten-free 無麩質

◇ Sustainable item 可持續發展海鮮類別

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

如對任何食物有過敏反應，請於點菜時告知本餐廳職員。

The above prices are in Hong Kong dollars and subject to a 10% service charge.

以上價目以港幣計算並須附加10%服務費。

## CAVIAR SERVICE

Flight No. 1 Baerii, No. 2 Oscietra,  
No. 5 Oscietra, W3  
blinis, cream fraiche, chive, egg white

## 魚子醬菜單

W3 1號西伯利亞鱈魚、 10g/克 \$695  
2號、5號帝王奧賽佳魚子醬 20g/克 \$1,188  
俄式小圓餅、法式酸忌廉、  
法蔥、蛋白

## COLD APPETISERS

Caesar Salad  
romaine, crouton, parmesan,  
lemon, egg, olive oil, bacon  
prepared table side

## 冷盤

凱撒沙律 \$215  
羅馬生菜、麵包粒、巴馬臣芝士、  
檸檬、雞蛋、橄欖油、煙肉  
席前調製

Steak Tartare  
US tenderloin, capers, gherkins,  
onion, brandy dressing  
prepared table side

生牛肉他他 \$395  
美國牛柳、水瓜柳、小黃瓜、  
洋蔥、白蘭地酒汁  
席前調製

# ◇ Dressed King Crab Salad  
oscietra caviar, crustacean dressing,  
homemade British crumpets

皇帝蟹肉沙律 \$388  
奧塞佳魚子醬、海鮮汁、  
自家製英式烤餅

# Gluten-free 無麩質

◇ Sustainable item 可持續發展海鮮類別

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

如對任何食物有過敏反應，請於點菜時告知本餐廳職員。

The above prices are in Hong Kong dollars and subject to a 10% service charge.

以上價目以港幣計算並須附加10%服務費。

## HOT APPETISERS

European Blue Mussels  
white wine broth, root vegetable,  
brown butter mousseline, parsley

# Escargots à la Bourguignonne  
snail in the shell, garlic butter

Seared US Scallops and Foie Gras  
cauliflower, hazelnut, herbs salad

## SOUP

French Onion Soup  
onion and beef broth,  
Gruyère cheese croutons

# ◇ Lobster Bisque  
cream and brandy scented lobster soup  
Atlantic Boston lobster  
flamed table side

## 熱盤

白酒煮歐洲藍青口 \$245  
白酒汁、根菜、  
焦香牛油慕絲、番茜

布根地式焗田螺 6 pieces/隻 \$135  
釀田螺肉、香蒜牛油 12 pieces/隻 \$240

香煎美國帶子及鴨肝 \$288  
椰菜花、榛子、香草沙律

## 湯

法式洋蔥湯 \$190  
洋蔥牛肉清湯、  
芝士麵包

龍蝦湯 \$240  
忌廉白蘭地酒龍蝦湯  
大西洋波士頓龍蝦  
席前火焰烹調

# Gluten-free 無麩質

◇ Sustainable item 可持續發展海鮮類別

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

如對任何食物有過敏反應，請於點菜時告知本餐廳職員。

The above prices are in Hong Kong dollars and subject to a 10% service charge.

以上價目以港幣計算並須附加10%服務費。

## VEGETARIAN

Caramelised Onion Vol-Au-Vent  
aged English cheddar, pickles

## 素食類

法式焦糖洋蔥酥皮盒 \$295  
熟成英國車打芝士、醃洋蔥

## SEAFOOD

# ◇ Roasted Norwegian Salmon  
horseradish sauce, dill, organic vegetable

## 海鮮類

烤挪威三文魚 \$488  
辣根汁、刁草、有機蔬菜

Dover Sole Meunière  
brown butter, lemon, white wine  
for 2 persons

香煎英國鰈魚 600g/克 \$890  
牛油汁、檸檬、白酒  
兩位用

◇ Atlantic Boston Lobster Thermidor  
mustard, brandy, egg, cream, cheese

芝士芥末焗大西洋 700g/克 \$760  
波士頓龍蝦  
芥末、白蘭地酒、雞蛋、  
忌廉、芝士

# Gluten-free 無麩質

◇ Sustainable item 可持續發展海鮮類別

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

如對任何食物有過敏反應，請於點菜時告知本餐廳職員。

The above prices are in Hong Kong dollars and subject to a 10% service charge.

以上價目以港幣計算並須附加10%服務費。

## MEAT

# Vineyard Raised French Chicken  
seared breast, red wine braised leg,  
pearl onion, bacon, button mushroom,  
whipped potato mash, glazed carrots,  
braising sauce

# Grilled Iberico Pork Loin  
celeriac, grapes, walnut, apple,  
whipped potato mash,  
pickled mustard seed jus

Roasted US Prime Rib of Beef  
served from the carving wagon

# Steak au Poivre  
black pepper crusted US tenderloin,  
pepper sauce  
flamed table side

## 肉類

法國葡萄園養殖雞 \$538  
香煎雞胸、紅酒燴雞腿、  
珍珠洋蔥、煙肉、鮮菌、  
薯蓉、甘筍、紅酒汁

扒西班牙依比利亞豬柳 \$518  
芹菜頭、葡萄、合桃、  
蘋果、薯蓉、醃芥末籽肉汁

燒美國頂級牛肋骨肉 \$620  
席前銀車切片

法式黑胡椒牛柳 \$660  
美國牛柳、碎黑胡椒、  
胡椒汁  
席前火焰烹調

### # Gluten-free 無麩質

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.  
如對任何食物有過敏反應，請於點菜時告知本餐廳職員。

The above prices are in Hong Kong dollars and subject to a 10% service charge.  
以上價目以港幣計算並須附加10%服務費。

## STEAK FROM THE GRILL

## 扒烤牛排

- |   |  |  |
|---|--|--|
| # Tenderloin, US<br>Nebraska, Black Angus, prime                                    | 牛柳，美國<br>內布拉斯加，黑安格斯，頂級                 | 120g/克 \$430<br>240g/克 \$755             |
| # Rib Eye, US<br>Wisconsin, Black Angus,<br>natural prime                           | 肉眼牛排，美國<br>威斯康辛，黑安格斯，<br>天然飼養頂級        | 350g/克 \$750                             |
| # Sirloin, Spanish<br>Galicia, Rubia Gallega,<br>dry aged 90 days                   | 西冷牛排，西班牙<br>加利西亞，西班牙紅牛，<br>乾式熟成90天     | 350g/克 \$780                             |
| # Porterhouse, Irish<br>Black Angus, grass fed<br>dry aged 35 days<br>for 2 persons | 丁骨牛排，愛爾蘭<br>黑安格斯，草飼，<br>乾式熟成35天<br>兩位用 | 900g/克 \$1,600                           |
| # ◇ Surf and Turf<br>half grilled Atlantic Boston lobster                           | 海陸雙併<br>半份扒烤大西洋波士頓龍蝦                   | additional supplement 另加<br>200g/克 \$195 |

## SAUCE

Black Pepper, Red Wine,  
Béarnaise, Wild Mushroom,  
Hollandaise, Café de Paris Butter

## 汁醬

黑椒、紅酒、  
賓尼士、野菌、  
荷蘭汁、巴黎牛油

# Gluten-free 無麩質

◇ Sustainable item 可持續發展海鮮類別

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.  
如對任何食物有過敏反應，請於點菜時告知本餐廳職員。

The above prices are in Hong Kong dollars and subject to a 10% service charge.  
以上價目以港幣計算並須附加10%服務費。

## SIDE DISHES

- # Rösti Potato
- # Mashed Potatoes
- # Roasted Beef Fat Potatoes
- # Creamed Spinach
- # Sautéed Seasonal Mushrooms
- # Seasonal Organic Vegetables
- # Mixed Leaf Salad

## 伴菜

- |          |      |
|----------|------|
| 瑞士式煎薯餅   | \$60 |
| 薯蓉       | \$60 |
| 牛脂燒薯     | \$60 |
| 忌廉菠菜     | \$60 |
| 炒時令雜菌    | \$60 |
| 牛油時令有機蔬菜 | \$60 |
| 蔬菜沙律     | \$60 |

# Gluten-free 無麩質

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

如對任何食物有過敏反應，請於點菜時告知本餐廳職員。

The above prices are in Hong Kong dollars and subject to a 10% service charge.

以上價目以港幣計算並須附加10%服務費。

## DESSERTS

Crêpes Suzette  
crêpes, caramelised orange sauce,  
grand marnier, vanilla ice cream  
flamed table side

Hugo's Hazelnut Nougat Soufflé  
grand marnier and chocolate-cognac sauce  
preparation time 20 mins

# Crème Brûlée  
baked vanilla custard, crisp caramel

Bombe Alaska  
premium vanilla bean, chocolate,  
raspberry ice cream, meringue  
flamed table side  
for 2 persons

## 甜品

橙酒煮班戟  
法式班戟、焦糖橙汁、  
金萬利橙酒、雲呢拿雪糕  
席前火焰烹調

希戈榛子果仁醬疏乎厘  
金萬利橙酒汁、朱古力干邑汁  
製作需時20分鐘

焦糖燉蛋  
焗雲呢拿吉士、脆焦糖

火焰焗雪山  
優質雲呢拿籽、朱古力、  
桑莓雪糕、蛋白糖  
席前火焰烹調  
兩位用

# Gluten-free 無麩質

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.  
如對任何食物有過敏反應，請於點菜時告知本餐廳職員。

The above prices are in Hong Kong dollars and subject to a 10% service charge.  
以上價目以港幣計算並須附加10%服務費。

## DESSERTS

- # Homemade Ice Cream  
premium vanilla bean /  
caramel / dark chocolate
- Hugo's Artisan Cheese  
served with grapes, fruit chutney,  
crackers, freshly baked bread
- choice of one piece  
choice of three pieces  
served from the carving wagon

## SPECIALTY COFFEE

flamed table side

Irish Coffee

Café Diablo

## 甜品

- 自家製雪糕  
優質雲呢拿籽 /  
焦糖 / 濃朱古力  
per scoop 每球 \$60
- 自家製雪葩  
桑莓 / 檸檬羅勒 /  
芒果  
per scoop 每球 \$60
- 希戈餐廳精選芝士  
配提子、水果甜酸醬、  
薄脆、鮮焗麵包
- 任選一款芝士  
任選三款芝士  
席前銀車切片  
30g/克 \$60  
90g/克 \$180

## 特色咖啡

席前火焰調製

愛爾蘭咖啡

魔鬼咖啡

\$130

\$165

# Gluten-free 無麩質

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

如對任何食物有過敏反應，請於點菜時告知本餐廳職員。

The above prices are in Hong Kong dollars and subject to a 10% service charge.

以上價目以港幣計算並須附加10%服務費。

## PRODUCT LIST

### FISH

#### **Barramundi**

Australia, MSC-Certified

#### **Dover Sole**

France, Green listed

#### **Halibut**

Canada, ASC-Certified

#### **John Dory**

New Zealand, MSC-Certified

#### **Salmon**

Norway, MSC-Certified

#### **Sea Bass**

Spain, ASC-Certified

### CRUSTACEANS

#### **Blue Mussel**

Canada / Europe, MSC-Certified

#### **King Crab**

USA, ASC-Certified

#### **King Prawn**

Vietnam, MSC-Certified

#### **Lobster 450-500g**

Canada, MSC-Certified

#### **Lobster 700-800g**

Canada, MSC-Certified

### 魚類

#### **盲鱈**

澳洲，海洋管理委員會認證

#### **鱒魚**

法國，可持續海鮮

#### **比目魚**

加拿大，水產養殖管理委員會認證

#### **魴魚**

新西蘭，海洋管理委員會認證

#### **三文魚**

挪威，海洋管理委員會認證

#### **鱸魚**

西班牙，水產養殖管理委員會認證

### 甲殼類

#### **藍青口**

加拿大 / 歐洲，海洋管理委員會認證

#### **皇帝蟹**

美國，水產養殖管理委員會認證

#### **大蝦**

越南，海洋管理委員會認證

#### **龍蝦 450-500克**

加拿大，海洋管理委員會認證

#### **龍蝦 700-800克**

加拿大，海洋管理委員會認證

**Octopus**

Australia, MSC-Certified

**Scallop**

USA, MSC-Certified

**Snail / Escargot**

France, Farmed

**Tiger Prawn**

Vietnam, ASC-Certified

**鱧魚**

澳洲，海洋管理委員會認證

**帶子**

美國，海洋管理委員會認證

**田螺**

法國，農場飼養

**虎蝦**

越南，水產養殖管理委員會認證

**CAVIAR****Caviar Baerii No.1 W3**

China, Sustainable farmed

**Caviar Royal Oscietra No.5 W3**

China, Sustainable farmed

**Caviar Superior Oscietra No.2 W3**

China, Sustainable farmed

**魚子醬****W3 1 號西伯利亞鱈魚**

中國，可持續養殖

**W3 5 號皇家奧塞佳**

中國，可持續養殖

**W3 2 號特級奧塞佳**

中國，可持續養殖

**POULTRY****Foie Gras**

France, Grade A

**Fresh Egg**

Japan, Free-Range

**Heirloom Breed Chicken**

France, Bourgueil, Vineyard raised

**Spring Chicken**

France, Loué, Free-Range

**家禽****鴨肝**

法國，A級

**鮮雞蛋**

日本，走地飼養

**原種養殖雞**

法國、布爾蓋，葡萄園飼養

**春雞**

法國東部，走地飼養

## MEAT

**Beef Prime Rib**  
USA, Prime Grade

**Beef Rib Eye**  
USA, Prime Grade

**Beef Sirloin**  
Spain, Dry Aged, 20 Years Galician Dairy Cow

**Beef Tenderloin**  
USA, Prime Grade

**Iberico Lamb**  
Spain, Catalunya, Acorn fed

**Iberico Pork**  
Spain, Catalunya, Acorn fed

**Porterhouse**  
Ireland, John Stone

## OYSTER

**Oyster Boudeuse #4**  
France, Marennes-Oléron, Farmed

**Oyster Dutch Imperial "000"**  
The Netherlands, Yerseke,  
4 years of age, Farmed

**Oyster fine d Bretagne**  
France, Brittany area, Farmed

**Oyster L'Etoile #2**  
France, Brittany area, Farmed

**Oyster Ofunato**  
Japan, Ofunato, Deep Water Farmed

**Oyster Royal Cabanon #2**  
France, Marennes-Oléron, Farmed

## 肉類

頂級牛肋骨  
美國，頂級

肉眼牛排  
美國，頂級

西冷牛排  
西班牙，乾式熟成、20歲加利西亞乳牛

牛柳  
美國，頂級

伊比利亞羊肉  
西班牙、加泰羅尼亞，橡果餵飼

伊比利亞豬肉  
西班牙、加泰羅尼亞，橡果餵飼

丁骨牛排  
愛爾蘭，John Stone

## 生蠔

Boudeuse 4號  
法國、馬雷內奧萊龍，養殖

荷蘭皇帝 "000"  
荷蘭、耶爾瑟克，  
4年養殖

布列塔尼  
法國、布列塔尼，養殖

歐萊雅2號  
法國、布列塔尼，養殖

大船渡市  
日本、大船渡市，深海養殖

皇家卡碧2號  
法國、馬雷內奧萊龍，養殖

## VEGETABLES

### Artichoke

France, Organic farmed

### Baby Carrot

Australia, Organic farmed

### Baby Turnip

France, Organic farmed

### Beetroot

France, Organic farmed

### Cauliflower / Romanesco

The Netherlands, Organic farmed

### Champignon

The Netherlands, Organic farmed

### Leeks

France, Organic farmed

### Micro Herbs

Hong Kong, Hydroponic farmed

### Mixed Leaf Salad

China, Hydroponic farmed

### Potato

Germany, Organic farmed

### Pumpkin Hokkaido

The Netherlands, Organic farmed

### Romaine Lettuce

USA, Organic farmed

### Spinach

Australia / China, Organic farmed

## 蔬菜

### 朝鮮薊

法國，有機種植

### 甘筍仔

澳洲，有機種植

### 蘿蔔仔

法國，有機種植

### 紅菜頭

法國，有機種植

### 椰菜花 / 羅馬椰菜花

荷蘭，有機種植

### 蘑菇

荷蘭，有機種植

### 大蒜

法國，有機種植

### 嫩香草

香港，水耕栽種

### 沙律菜

中國，水耕栽種

### 薯仔

德國，有機種植

### 紅栗南瓜

荷蘭，有機種植

### 羅馬生菜

美國，有機種植

### 菠菜

澳洲 / 中國，有機種植