

# L U M I

Borderless Cuisine

## LET'S BRUNCH

juice	orange / grapefruit / pear 果汁 橙汁 / 西柚汁 / 梨汁	
<hr/>		
salad & dessert bar	buffet style 自助沙律甜品吧	
<hr/>		
seafood platter	half lobster, prawn, oyster 海洋拼盤 龍蝦半隻, 大蝦, 生蠔	
<hr/>		
egg	frittata 焗蛋	
<hr/>		
entrée	toyama shrimp linguini prawn, cucumber, garlic, anchovy 炸富山縣白蝦意大利扁麵 大蝦, 青瓜絲, 香蒜, 銀魚乾	
	or 或	
	pan-fried atlantic salmon smoked with sakura wood, onsen egg, potato & shrimp salad, lemon dressing 香煎大西洋三文魚 櫻花木煙燻, 溫泉蛋, 海蝦薯仔沙律, 檸檬汁	
	or 或	
	parisian hokkaido pork chop herbed butter, garden vegetables 巴黎式北海道豬扒 香草牛油汁, 時令蔬菜	
<hr/>		
coffee or tea	咖啡或茶	
<hr/>		
full brunch	all of the above courses 早午全餐 包括以上每道菜式	\$360
salad & dessert bar only	buffet style 單點自助沙律甜品吧	\$200
free-flow	2-hour unlimited prosecco 兩小時無限添飲汽泡酒	\$100

All prices in this menu are in HK\$ . Subject to 10% service charge  
餐牌內所有價錢以港幣計算 . 另加一服務費