



# Festive Set Dinner

Available during 24-26 December

**\$948** per person

*Wine Pairing Discovery 3 glasses: \$ 388*

*Wine Pairing Virtuoso 4 glasses: \$ 688*

## King Crab and Uni

Homemade croquette

## Oyster Add-On

Fresh French Oysters

6 pcs for \$188 | 12 pcs for \$288

*Enjoy a buy-one-get-one-free offer on Champagne Rosé (\$288 per glass) with any oyster order*

## Spanish Red Prawn Tartare

Kaviari French caviar, Hokkaido scallops

*Casa Gheller Prosecco*

*Champagne Louis Roederer Collection 245*

## Lobster Chowder

Boston lobster meat, double cream

Or

## Truffle Mushroom Soup

Australian black truffle, wild mushroom

## Christmas Bresse Chicken Ballotines

French Bresse chicken leg and breast, Chanterelle, Parsnip

Add on freshly shaved Australian black truffle add \$98

*Burgundy Santenay Les Terrasses De Bievaux Justine Girardin, Chardonnay*

*Burgundy Santenay Les Terrasses De Bievaux Justine Girardin, Chardonnay*

## Tournedos Rossini

Australian Wagyu tenderloin, pan seared French foie gras

Add on freshly shaved Australian black truffle add \$98

*Metaphysiques des Cuves, Julie Karsten Cotes du Rhones, Grenache & Syrah*

*Bordeaux Saint Emilion Grand Cru Magnan La Gafelliere*

Or

## Grouper "Oscar"

Boston lobster meat, fish maw

*Supernovae, Julie Karsten, Rhone Valley, Viognier*

*Pouilly Fume Domaine Laporte, Loire Valley, Sauvignon Blanc*

## Van Houten Chocolate Fountain

Fresh fruit, marshmallow & pastries

*Taiwan Whisky Kavalan, Port Cask*

All prices mentioned are in Hong Kong dollar and 10% service charge applies

Offer cannot be used in conjunction with other promotional discounts,  
except 10% Accor Plus member discount

Accor Plus discounts are not applicable on 24, 25 and 31 December 2025, and 1 January 2026

In case of any dispute, the decision of The Silveri Hong Kong-MGallery shall be final

Please advise our associates if you have any food allergies or special dietary requirement

# 節慶晚餐

適用於12月24-26日

每位\$948

葡萄酒及香檳搭配

3杯 \$388

4杯 \$688

自家製皇帝蟹海膽西班牙可樂餅

額外追加

新鮮法國生蠔

6隻 \$188 | 12隻 \$288

\*凡追加生蠔，即可享法國粉紅香檳（每杯\$288）買一送一優惠

西班牙紅蝦他他

配法國卡維亞魚子醬、北海道帶子

意大利氣泡酒Casa Gheller

法國香檳Louis Roederer Collection 245

龍蝦湯

龍蝦肉、濃厚忌廉

或

松露蘑菇湯

澳洲黑松露、野菌

聖誕節布雷斯雞肉卷

法國布雷斯雞腿及雞胸肉、雞油菌、白甘筍

另加 \$98 現創澳洲黑松露

法國白酒Burgundy Santenay Les Terrasses De Bievieux Justine Girardin, Chardonnay

法國白酒Burgundy Santenay Les Terrasses De Bievieux Justine Girardin, Chardonnay

羅西尼牛扒

澳洲和牛牛柳佐香煎法國鵝肝

另加 \$98 現創澳洲黑松露

法國紅酒Metaphysiques des Cuves, Julie Karsten Cotes du Rhones , Grenache & Syrah

法國紅酒Bordeaux Saint Emilion Grand Cru Magnan La Gafelliere

或

奧斯卡石斑魚

波士頓龍蝦肉、花膠

法國白酒Supernovae, Julie Karsten , Rhone Valley , Viognier

法國白酒 Pouilly Fume Domaine Laporte , Loire Valley , Sauvignon Blanc

梵豪登朱古力火鍋

配鮮果、棉花糖及精選糕點

台灣噶瑪蘭波特桶威士忌

所有價格均以港元計算，需另加一服務費

優惠不可與其他促銷折扣同時使用，雅高A佳會員10%折扣除外

雅高A佳會員折扣不適用於2025年12月24日、25日及31日，以及2026年1月1日

如有任何爭議，香港銀樾美憬閣精選酒店保留最終決定權

如果您有任何食物過敏或特殊飲食要求，請預先通知我們的餐廳職員