



Festive Set Dinner

\$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

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 Bievaux Justine Girardin, Chardonnay

法國白酒Burgundy Santenay Les Terrasses De Bievaux 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