

Dinner

Foie Gras
George Bruck / Torchon / Fig

Oysters and Scallops
Apple / Croutons / Fish Stock
Supplement 288 for Caviar

King Crab
Caviar / Panna Cotta / Fennel
Supplement 308

Red Prawn
Spanish / Garum / Grilled Bread
Supplement 200

Celeriac
Grapes / Truffle / Walnut

Pumpkin
Tarte Tatin / Comté / Truffle

Seabass
Line Caught / Japanese Clam / Potatoes

Turbot
Carrot / Hazelnut / Vin Jaune

Lobster
Blue / Chervil Root / Lobster Essence
Supplement 108

Duck
Miéral / Salt-Baked / Buckwheat

Beef
Brandt / Truffle / Bone Marrow

Pork
Pierre Oteiza / Donabe / Mustard

Soufflé
Chocolate / Hazelnut / Caramel

Cèpes
Honey / Coffee / Vanilla

Cheese
Cake / Blueberries / Biscuit

3 courses 1,088 per person
4 courses 1,288 per person
5 courses 1,588 per person

Wine pairing by our Sommelier 75ml per glass
680 for 2 glasses
340 per extra glass



Menu by Uwe

Prices are in Hong Kong dollars and subject to 10% service charge

晚餐

鴨肝
喬治布魯克 / 布包 / 無花果

蠔及扇貝
蘋果 / 麵包脆粒 / 魚湯
加配魚子醬288

皇帝蟹
魚子醬 / 意式奶凍 / 茴香
另加308

紅蝦
西班牙 / 蝦頭醬 / 烤麵包
另加200

芹菜根
葡萄 / 松露 / 合桃

南瓜
撻 / 康堤芝士 / 松露

海鱸魚
線釣 / 日本蜆 / 馬鈴薯

多寶魚
蘿蔔 / 榛子 / 黃酒

龍蝦
藍龍蝦 / 細葉芹根 / 龍蝦濃湯
另加108

鴨肉
法國 / 鹽焗 / 蕎麥

牛肉
美國 / 松露 / 骨髓

豬肉
法國 / 陶鍋 / 芥末

梳乎厘
朱古力 / 榛子 / 焦糖

牛肝菌
蜜糖 / 咖啡 / 雲呢拿

芝士
蛋糕 / 藍莓 / 餅乾

三道菜每位1,088
四道菜每位1,288
五道菜每位1,588

侍酒師佳釀推介 每杯75毫升
兩杯 680
額外每杯 340



菜單由 Uwe 設計

價格以港幣計算 | 另加一服務費