

## Vegetarian Lunch

Purple Artichoke  
Truffle / Tomato / Thyme

Japanese Pea  
Tortellini / Ricotta Cheese / Mint Foam

Season Vegetables  
Mushroom / Truffle / Herb

Sweet Corn  
Coconut / Hazelnut / Espuma

**3 courses 688 per person**  
(1 starter, 1 main, 1 dessert)

**4 courses 788 per person**  
(2 starters, 1 main, 1 dessert)

Wine Pairing (75ml per glass)

Sommelier Pairing  
98 per glass

Unlocking the Cellar  
280 per glass

Premium Choice  
680 for 2 glasses



Menu by Uwe and Romain

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

## 素菜午餐

紫雅枝竹  
松露 / 番茄 / 百里香

日本豌豆  
意大利雲吞 / 軟芝士 / 薄荷泡沫

時令蔬菜  
蘑菇 / 松露 / 香草

粟米  
椰子 / 榛子 / 泡沫

**三道菜每位688**  
(前菜、主菜及甜品各一)

**四道菜每位788**  
(前菜兩款、主菜及甜品各一)

醇酒配搭 (每杯75毫升)

侍酒師推介  
每杯98

酒窖精選  
每杯280

珍品佳釀  
兩杯680



菜單由 Uwe 及 Romain 設計

價格以港幣計算 | 加一服務費