

## Dinner

Fig  
Foie Gras / George Bruck / Brioche

Summer Garden  
Organic / Vegetables / XO Sauce

Young Potato  
Sardines / Japanese / Hollandaise

Shallot  
Tarte Tatin / Comté / Truffle

Matsutake  
Herbs / Flowers / Pasta

Red Prawn  
Spanish / Garum / Grilled Bread  
Supplement 188

Japanese Rice  
Donabe / King Crab / Kohlrabi  
Supplement 248

Bell Pepper  
Turbot / Barbecued Squid / Herbs

Summer Cabbage  
Lobster / Bone Marrow / Girolles

Zucchini  
Quail / Tart / Koji

Girolle  
Beef Calotte / Potato Churros / Cauliflower

Sweet Corn  
Chicken / Slaw / Chicken Jus  
For two

Pistachio  
Soufflé / Raspberry / Granita

Black Forest  
Cherries / Vanilla / Cream

Fig  
Walnuts / Tree / Barbecue

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

無花果  
鴨肝 / 喬治布魯克 / 法式牛油麵包

夏日田園  
有機 / 蔬菜 / XO醬

馬鈴薯  
沙甸魚 / 日本 / 荷蘭醬

紅葱  
撻 / 康堤芝士 / 松露

松茸  
香草 / 花 / 意大利麵

紅蝦  
西班牙 / 蝦頭醬 / 烤麵包  
另加188

日本香米  
陶鍋 / 皇帝蟹 / 大頭菜  
另加248

甜椒  
多寶魚 / 烤魷魚 / 香草

椰菜  
龍蝦 / 骨髓 / 雞油菌

意大利青瓜  
鵝鶉 / 撻 / 米麴

雞油菌  
牛肉肋眼上部 / 西班牙油條 / 椰菜花

粟米  
雞肉 / 涼拌 / 雞汁  
兩位起

開心果  
梳乎厘 / 紅桑子 / 沙冰

黑森林  
車厘子 / 雲呢拿 / 忌廉

無花果  
合桃 / 樹 / 燒烤

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