

Signatures

Japanese Uni
Chawanmushi / Fennel / Bouillabaisse Jelly

Rougier Foie Gras
Pumpkin / Coffee / Buddha's Hand

Brittany Blue Lobster
Preserved Fig / Chervil Root / Swiss Chard

Brandt Beef Calotte
Roscoff Onion / Truffle / Brown Butter and Balsamic Jus

Japanese Mandarin
Baba / Rum / Chantilly Cream

5 courses 2,288 per person



Menu by Uwe and Romain

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

招牌套餐

日本海膽

茶碗蒸 / 茴香 / 馬賽魚湯啫喱

法國鴨肝

南瓜 / 咖啡 / 佛手柑

法國藍龍蝦

醃無花果 / 細葉芹根 / 瑞士甜菜

美國牛肉

法國羅斯科夫洋蔥 / 松露 / 香醋牛油汁

日本蜜柑

海綿蛋糕 / 秣酒 / 濃忌廉

五道菜套餐每位2,288



菜單由Uwe及Romain設計

價格以港幣計算 | 另加一服務費