

## Dinner

French White Asparagus  
Tart / Smoke Eel / Blood Orange Sabayon

Purple Artichoke  
Foie Gras / Jabugo / Truffle Brioche

French Morel Mushroom  
Wild Garlic / Green Asparagus / Madeira Sauce

Spanish Red Prawn  
Binchotan / Garum / Sourdough  
Supplement 338

<sup>v</sup> Cévennes Onion  
Consommé / Chawanmushi / Herbal Tea Bag

Japanese Amadai  
Japanese Pea / Kokotxas / Bouillabaisse Sauce

French Dover Sole (For Two)  
Meunière / Potato / Beurre Blanc Sauce

Baby Lamb  
Carrot / Buckwheat / Ras El Hanout

Brandt Beef Calotte  
Donabe Rice / Morel / Consommé

<sup>v</sup> Seasonal Vegetables  
Organic / Truffle / Herbs

Crème Brûlée  
Pear / Almond / Champagne Sorbet

Japanese Strawberry  
Sakura / Mille Feuille / Chantelly

Soufflé  
Coconut / Pineapple / Rum Ice Cream

Artisanal Cheese  
French / Jam / Dried Fruit

**3 courses 1,288 per person**  
(1 starter, 1 main, 1 dessert)

**4 courses 1,488 per person**  
(2 starters, 1 main, 1 dessert)

**5 courses 1,688 per person**  
(2 starters, 2 mains, 1 dessert)

Wine Pairing 720 per 2 glasses  
Premium Choice 1,400 per 2 glasses  
75ml per glass



Menu by Uwe and Romain

V – Vegetarian

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

## 晚餐

法國白蘆筍  
撻 / 煙燻鰻魚 / 血橙沙巴翁

紫雅枝竹  
鴨肝 / 西班牙火腿 / 松露牛油軟包

法國洋肚菌  
野蒜 / 綠蘆筍 / 法式馬德拉醬汁

西班牙紅蝦  
備長炭 / 蝦膏醬 / 酸種麵包  
另加388

√法國塞文山洋蔥  
清湯 / 茶碗蒸 / 香草茶包

日本甘鯛  
日本碗豆 / 魚頸肉 / 馬賽魚湯

法國龍脷魚(供兩位用)  
檸檬牛油 / 馬鈴薯 / 白酒忌廉

小羊  
甘荀 / 蕎麥 / 北非綜合香料

美國牛肋眼上蓋  
陶鍋飯 / 羊肚菌 / 清湯

√時令蔬菜  
有機 / 松露 / 香草

法式焦糖燉蛋  
香梨 / 杏仁 / 香檳雪葩

日本士多啤梨  
櫻花 / 千層酥 / 濃忌廉

梳乎厘  
椰子 / 菠蘿 / 杯酒雪糕

手工芝士  
法國 / 果醬 / 乾果

三道菜每位1,288  
(前菜、主菜及甜品各一)

四道菜每位1,488  
(前菜兩款、主菜及甜品各一)

五道菜每位1,688  
(前菜及主菜各二、甜品一款)

侍酒師美酒推介 兩杯720

珍品佳釀 兩杯1,400

每杯75毫升



菜單由 Uwe 及 Romain 設計

V - 素食 | 價格以港幣計算 | 另加一服務費