

Wine Pairing Dinner

Foie Gras

George Bruck / Torchon / Fig

Perrier-Jouët, Belle Époque, Brut Rosé 2006

Red Prawn

Spanish / Garum / Grilled Bread

Domaine Paul Pernot, AOC Puligny-Montrachet 2017

Beef

Brandt / Truffle / Bone Marrow

Presented by our Sommelier team

Cheese

Cake / Blueberries / Biscuit

Zind-Humbrecht, Riesling Grand Cru Brand, Vendange Tardive 1989

Disznóko, Tokaji Eszencia 2007

4 courses with 5 pairing wines 2,180 per person



Menu by Uwe

Price is in Hong Kong dollars and subject to 10% service charge

醇酒晚餐

鴨肝

喬治布魯克 / 布包 / 無花果

Perrier-Jouët, Belle Époque, Brut Rosé 2006

紅蝦

西班牙 / 蝦頭醬 / 烤麵包

Domaine Paul Pernot, AOC Puligny-Montrachet 2017

牛肉

美國 / 松露 / 骨髓

侍酒師是日推介

芝士

蛋糕 / 藍莓 / 餅乾

Zind-Humbrecht, Riesling Grand Cru Brand, Vendange Tardive 1989

Disznóko, Tokaji Eszencia 2007

四道菜連精選佳釀五杯每位2,180



菜單由 Uwe 設計

價格以港幣計算 | 另加一服務費