

Dinner

Kristal Caviar
Potatoes / Salad / Haddock
Supplement 288

Norwegian King Crab
Shiitake / Eggplant / Lemongrass

George Buck Foie Gras
Terrine / Pork Knuckle / Mirabelle

Japanese Calamari
Bolognese / Donabe Rice / Tom Yam Sauce

Scottish Scallop
Hazelnut Crust / Girolle / Coconut Foam

Spanish Red Prawn
Binchotan / Garum / Sourdough
Supplement 288

Atlantic Sea Bass
Seaweed / Potatoes / Champagne Sauce

Brittany Blue Lobster
Beetroot / Orange / Linguini
Supplement 188

Japanese Amadai
Bouillabaisse / Fennel Confit / Rouille

Bresse Pigeon
Figs / Celeriac / Salmis Sauce

Brandt Beef Calotte
Ravioli / Ceps / Sabayon

Noir De Bigorre Pork Chop
Sweet Potatoes / Foie Gras / Apricot

French Chestnut
Mont Blanc / Chocolate / Swiss Meringue

Conference Pear
Sweet Dough / Vanilla / Chocolate Sauce

Japanese Mandarin
Baba / Rum / Chantilly Cream

French Cheese
Artisanal / Baguette / Fruits

3 courses 1,288 per person
4 courses 1,488 per person
5 courses 1,688 per person

Wine pairing by our Sommelier 75ml per glass
680 for 2 glasses per person
340 per extra glass



Menu by Uwe and Romain

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

晚餐

法國魚子醬
馬鈴薯 / 沙律 / 黑線鱈
另加288

挪威皇帝蟹
椎茸 / 茄子 / 香茅

鴨肝
凍批 / 豬蹄 / 黃香李

日本魷魚
番茄肉醬 / 陶鍋飯 / 冬蔭醬

蘇格蘭帶子
榛子脆皮 / 雞油菌 / 椰子泡沫

西班牙紅蝦
備長炭 / 蝦頭醬 / 酸種麵包
另加288

大西洋海鱸魚
海藻 / 馬鈴薯 / 香檳汁

法國藍龍蝦
紅菜頭 / 香橙 / 扁意粉
另加188

日本甘鯛
馬賽魚湯 / 油封茴香 / 大蒜辣椒醬

法國布雷斯鴿子
無花果 / 芹菜根 / 燉肉濃汁

牛肋眼上蓋
意大利雲吞 / 牛肝菌 / 沙巴翁

法國比戈爾黑豬扒
番薯 / 鴨肝 / 杏果

法國栗子
蛋糕 / 朱古力 / 蛋白霜

青啤梨
甜麵團 / 雲尼拿 / 朱古力醬

日本蜜柑
海綿蛋糕 / 秣酒 / 法式忌廉

法國芝士
手工 / 長法包 / 水果

三道菜每位1,288
四道菜每位1,488
五道菜每位1,688

侍酒師佳釀推介 每杯75毫升
兩杯(一人用)680
額外每杯340



菜單由 Uwe 及 Romain 設計

價格以港幣計算 | 另加一服務費