

廚師招牌套餐

Chef's Signature Tasting Menu

料理長のおすすめテイastingメニュー

椒鹽鮮鮑魚拼涼拌海蜇萵筍絲

Deep-fried fresh abalone with spicy salt accompanied with shredded jelly fish and stem lettuce

新鮮なアワビのフライ、細切りクラゲとステムレタスとともに
Albarino, Lagar de Cervera, Rias Baixas, Spain, 2020

芙蓉龍蝦羹

Braised lobster soup with egg white

卵白とロブスターの蒸煮

炸釀鮮蟹蓋配薑茶啫喱

Deep-fried stuffed crab shell accompanied with ginger jelly

カニの甲羅詰めフライ、生姜のゼリーとともに
Chablis, William Fevre, Burgundy, France 2018

自家製豆酥油燙星斑片伴金磚

Sautéed garoupa fillet with homemade soybean crumbs accompanied with deep-fried beancurd

自家製きなこことハタのソテー、揚げ豆腐とともに

B 胡椒薑葱焗海參安格斯牛柳條

Wok-fried Angus beef strips and sea cucumber with peppercorn, spring onion and ginger

アンガスビーフサーロインとナマコ、胡椒、ネギと生姜の炒め
Chateau Les Grands Chenes, Cru Bourgeois, Medoc 2010

椰皇葡汁雞絲焗飯

Fried rice with shredded chicken in Portuguese sauce served in the young coconut

ポルトガルソースの細切り鶏肉のチャーハンココナッツに入れて
Yunnan Pu Er Tea with Whole Air-Dried Mandarin Peel

香宮鴛鴦甘露伴芒果卷

Chilled sago cream with mango and guava accompanied with mango roll

香宮特製マンゴーとグアバの冷たいサゴクリーム
マンゴーロールを添えて

每位 HK\$1,388 per person 1名様用

加配精選醇酒及特級香茗只需每位 HK\$300

HK\$300 per person for wine and tea pairing
ワインとプレミアムティーのペアリング追加は1名様につき

B 牛肉 Beef
ビーフ

另加一服務費 Subject to 10% service charge
上記料金に 10% のサービス料が加算されます