

6-Course Menu 六道菜餐單



Merry
Christmas!

White Wine Poached Oyster
Shallot | White Wine | Gold Foil

白酒煮生蠔
香蔥 | 白酒 | 金箔

Coral Seafood Bowl
Green Mussel | Clam | Salmon Roe |
Parsnip Puree

珊瑚海鮮
綠青口 | 蜆 | 三文魚籽 |
澳洲白蘿蔔

Pearl of Foie Gras
Dried Crab

珍珠鴨肝
蟹乾

French Chestnut Soup

法國栗子湯

French Quail or
Spanish Pork Tenderloin
Greens | Black Garlic & Porcini Sauce |
Potato Gratin

法國鸕鶿或
西班牙豬柳肉
蔬菜 | 黑蒜牛肝菌汁 |
千層薯仔片

Fresh Baked Caneles &
Cashew & Dark Rum Ice-cream

新鮮焗製歌可頌蛋糕
杯酒腰果雪糕

Per Person 每位 \$980

Add on dish / 附加菜式

Sea salt French Yellow Chicken 鹽焗法國黃油雞聖誕版本 \$780 /
Angus Beef Sirloin 700g 美國安格斯牛肉西冷 \$680