

## STARTER 前菜

Kale Salad with Pomegranate, Hazelnut & Parmesan Cheese 石榴羽衣甘藍菜沙拉 配 榛子及巴馬臣芝士	\$128
Smoke Salmon and Horseradish Cream 煙薰三紋魚 配 山葵奶油	\$168
★ Australian Wagyu Beef and Clam Tartare with Sea Urchin 澳洲和牛他他 配 花蜆及海膽	\$168
★ Smoke Eel and Potato Salad with Imperial Osietra Caviar 煙薰鰻魚馬鈴薯沙律 配 黃寶石奧思迦魚子醬	\$198

## HOMEMADE PASTA 意大利麵

Orecchiette Pasta with Pork Sausage and Creamy Nduja Sauce 貓耳朵意大利麵 配 辣汁豬肉香腸	\$188
Prawn Agnolotti and Shrimp Roe Butter 意式大蝦內餃 配 頂級蝦子醬	\$168
Cold Angel Hair with Kombu and Imperial Osietra Caviar 凍天使麵 配 昆布 及 黃寶石奧思迦魚子醬	\$208
Sea Urchin Carbonara 海膽卡邦尼意大利麵	\$208
★ Fresh Boston Lobster Pasta with black Truffle paste, Cherry Tomatoes and Lobster Bisque 鮮波士頓龍蝦黑松露醬意大利麵 配 車里茄 及 法式龍蝦湯	\$218

## MAIN COURSE 主菜

★ Crispy "Drunken Chicken" and Mushroom Fricassee 脆香法式嫩醉雞柳 配 磨菇	\$208
Grill Threadfin with Lettuce and Salted Fish Dressing 香烤金線鯛 配 生菜醃鹹魚汁	\$208
Braised Short Rib in Black Vinegar and Mashed Potato 黑醋嫩牛肋肉 配 香滑薯蓉	\$228
Grill Pluma Iberico, Celeriac Remoulade 烤西班牙伊比利亞黑毛豬梅花肉 配 西芹頭沙律	\$228
★ Mayura Wagyu Bavette, Sweet and Sour Radicchio 澳洲巧克力和牛後腰脊翼板肉 配 意大利菊苣	\$268

## SIDES 伴碟

Chorizo Croquette 西班牙香腸可樂薯餅	\$58
Endive Salad 苦苣沙律	\$58
French Fries and Truffle Mayo 薯條 配 松露蛋黃醬	\$58
Mashed Potato 香滑薯蓉	\$58
Mini Beef Burger with Caramelized Onions and Cheddar Cheese (2pcs) 焦糖洋蔥及車打芝士 迷你漢堡 (2 件)	\$88

## DESSERT 甜品

★ Yuzu Basque Cheese Cake 柚子味巴斯克芝士蛋糕	\$78
Hazelnut Tiramisu 榛子味意大利芝士蛋糕	\$88
Lemon Tart 檸檬餡餅	\$78
★ Raspberry Mille-Feuille 紅莓拿破崙蛋糕	\$88

★ Gourmet Recommendation 本店誠意推介

All Prices are Subjected to 10% Service Charge  
所有價目須另設百分之十服務費用