

Dinner

George Buck Foie Gras
Caillette / Purple Artichoke / Swiss Chard

Norwegian King Crab
Fregola Sarda / Eggplant / Salsa Verde

Japanese Sardines
Old Tomatoes / Burrata / Basil

Norway Langoustine
Leeks / Kumquat / Crustacean Foam
Supplement 388

Korean Abalone
Peach / Fresh Almond / Verbena

Spanish Red Prawn
Binchotan / Garum / Sourdough
Supplement 288

Mediterranean Red Mullet
Chickpea / Harissa / Chicken Jus

Brittany Blue Lobster
Ravioli / Spinach / Truffle Jus
Supplement 188

Mediterranean Royal Sea Bream
Zucchini / Flower / Marjoram

Pyrenees Lamb
Donabe Rice / Lamb Shoulder / Broccoli

Brandt Beef Calotte
Cauliflower / Bone Marrow / Candle

Limousin Veal
Sea Urchin / Conchiglioni / Sweetbread

Italian Strawberry
Swiss Meringue / Tomatoes / Tarragon

French Cherries
Black Forest / Kirsch / Chocolate

Australian Truffles
Saint Honoré / Caramel / Pastry Choux

Artisanal Cheese
French / 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
340 per extra glass



Menu by Uwe and Romain

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

晚餐

鴨肝
肉丸 / 紫雅枝竹 / 瑞士甜菜

挪威皇帝蟹
珍珠麵 / 茄子 / 莎莎青醬

日本沙甸魚
原種番茄 / 軟水牛芝士 / 羅勒

挪威海螯蝦
大蔥 / 金橘 / 龍蝦泡沫
另加388

韓國鮑魚
香桃 / 杏仁 / 馬鞭草

西班牙紅蝦
備長炭 / 蝦頭醬 / 酸種麵包
另加288

地中海紅魷魚
鷹嘴豆 / 北非哈里薩辣醬 / 雞汁

法國藍龍蝦
雲吞 / 菠菜 / 松露汁
另加188

地中海鯛魚
意大利青瓜 / 花 / 馬鬱蘭

法國羊肉
陶鍋飯 / 羊肩 / 西蘭花

美國牛肉
椰菜花 / 牛骨髓 / 蠟燭

法國小牛肉
海膽 / 蜆殼粉 / 小牛胸腺

意大利士多啤梨
瑞士蛋白霜 / 番茄 / 龍蒿

法國車厘子
黑森林 / 車厘子白蘭地 / 朱古力

澳洲松露
聖安娜蛋糕 / 焦糖 / 泡芙

手工芝士
法國 / 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 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