

## Autumn

Autumn

Organic / Leaves / Chicken Parfait

Caviar

Chawanmushi / Langoustines / Champagne

\*King Crab

Norway / Caviar / Hollandaise

Lobster

Brittany / Seaweed Pasta / Yuzu

Seabass

French Line-caught / Cauliflower / Saffron

\*King Crab

Norway / Crab / Donabe

Lamb

Rhug Estate / Artichoke / Olive

Chestnut

Rum / Cassis / Meringue

6 courses 2,388 per person

\*8 courses 3,288 per person

\*\*Supplement 588 for Krug & Lemon Caviar



Menu by Uwe and Wa

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

## 秋

### 秋天

有機 / 秋葉 / 雞肝醬

### 魚子醬

茶碗蒸 / 海螯蝦 / 香檳

### 皇帝蟹撻

挪威 / 魚子醬 / 荷蘭醬

### 龍蝦

法國 / 手工麵 / 柚子

### 海鱸魚

法國野生 / 椰菜花 / 藏紅花

### 皇帝蟹

挪威 / 蟹腳 / 飯

### 羊

英國威爾斯 / 雅枝竹 / 橄欖

### 栗子

秣酒 / 黑加侖子 / 蛋白糖脆

六道菜每位2,388

\*八道菜每位3,288

\*\*另加 588 享有香檳(Krug)及檸檬魚子醬



菜單由Uwe及Wa設計

價格以港幣計算 | 加一服務費