

Lunch

Mackerel
Japanese / Cucumber / Herb

Tomato
Fukuoka / Burrata Cheese / Pesto

White Asparagus
French / Kumquat / Chawanmushi

Red Prawn
Carabinero / Garum / Sourdough
Supplement 488

Pork Belly
Spain / Apple / Mustard

Veal
Limousin / Morel / Jus

Lobster
Boston / Ravioli / Vin Jaune
Supplement 80

Banana
Whisky Wood / Milk Chocolate / Caramel Sauce

Strawberry
Japanese / Mille-Feille / Vanilla

Cheese
Artisanal / Jam / Honeycomb

3 courses 788 per person
(1 starter, 1 main, 1 dessert)

4 courses 888 per person
(2 starters, 1 main, 1 dessert)

5 courses 1,208 per person
(2 starters, 2 mains, 1 dessert)

Sommelier's Selection Pairing 320 per 2 Glasses
All Served 100ml per Glass

Sommelier's Selection of Non-Alcoholic Pairing 180 per 2 Glasses
All Served 100ml per Glass



Menu by Uwe and Wa

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

午餐

鯖魚

日本 / 青瓜 / 香草

蕃茄

福岡 / 牛奶軟芝士 / 香蒜羅勒醬

白露荀

法國 / 柑橘 / 茶碗蒸

紅蝦

西班牙 / 魚露 / 酸種麵包

另加488

豬腩肉

西班牙 / 蘋果 / 芥末

小牛仔

法國 / 羊肚菌 / 肉汁

龍蝦

波士頓 / 意式雲吞 / 法國黃酒

另加80

香蕉

威士忌木桶 / 牛奶朱古力 / 焦糖醬

草莓

日本 / 千層酥 / 香草

芝士

手工 / 果醬 / 蜂巢

三道菜每位788

(前菜、主菜及甜品各一)

四道菜每位888

(前菜兩款、主菜及甜品各一)

五道菜每位1,208

(前菜及主菜各二、甜品一款)

侍酒師美酒推介 兩杯320

每杯100毫升

侍酒師無酒精調飲推介 兩杯180

每杯100毫升



菜單由Uwe及Wa設計

價格以港幣計算 | 加一服務費