

## Signature

Foie Gras  
George Bruck / Rhubarb / Brioche

\*Caviar  
Maison Kaviari / Potato / Sour Cream

Scallop  
Scotland / Caviar / Champagne

Red Prawn  
Carabinero / Garum / Sourdough

\*Blue Lobster  
Brittany / Bone Marrow / Sweet Corn

Red Mullet  
French / Peas / Clams

Beef  
Brandt / Asparagus / Madeira

Soufflé  
Milk Tea / Coffee / Ice Cream

**6 courses 2,688 per person**

**\*8 courses 3,388 per person**

Sommelier's Selection Wine Pairing

Discovery pairing

1500 / 5 Glasses per Person

Connaisseur pairing

2500 / 5 Glasses per Person

Iconic pairing

4000 / 5 Glasses per Person

(75ml per glass)

Sommelier's Selection of  
Non-Alcoholic Pairing

500 / 4 Glasses per Person

(100ml per glass)

**Spring**

Spring

Snail / Pink Garlic / Smoke

\*Caviar

Maison Kaviari / Potato / Sour Cream

White Asparagus

French / Yolk / Hollandaise

Langoustine

Norway / Buckwheat / Kumquat

\*Blue Lobster

Brittany / Bone Marrow / Sweet Corn

Duck

French / Spring Roll / Cherry

Lamb

French / Sisteron / Oregano Mustard

Spring Basket

Strawberry / Meringue / Sorbet

**6 courses 2,388 per person**

**\*8 courses 3,088 per person**

\*\*Supplement 288 for Cheese Trolley



Menu by Uwe and Wa

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

## Gourmet

White Asparagus  
French / Yolk / Hollandaise

Scallop  
Scotland / Caviar / Champagne

\*Red Mullet  
French / Peas / Clams

Beef  
Brandt / Asparagus / Madeira

Potato  
Tiramisu / Coffee / Ice Cream

4 courses 1,588 per person  
\*5 courses 1,888 per person

## Field & Forest

Spring  
Petit Vegetable / Pink Garlic / Parsley

\*White Asparagus  
French / Flower / Hollandaise

Artichoke  
French / Organic / Hazelnut

Morel Mushroom  
Yunnan / Pasta / Wild Garlic

Lemon  
Coconut / Soy Milk / Puff Rice

4 courses 1,588 per person  
\*5 courses 1,888 per person

\*\*Supplement 288 for Cheese Trolley



Menu by Uwe and Wa

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

## 招牌

鵝肝

法國史特拉斯堡 / 大黃 / 奶油麵包

\*魚子醬

法國魚子醬 / 馬鈴薯 / 酸忌廉

帶子

蘇格蘭 / 魚子醬 / 香檳

紅蝦

西班牙 / 魚露 / 酸種麵包

\*藍龍蝦

法國布列塔尼 / 牛骨髓 / 玉米

紅鱈魚

法國 / 甜豆 / 蜆

牛

美國加州農場 / 露筍 / 馬德拉酒

梳芙厘

奶茶 / 咖啡 / 雪糕

六道菜每位2,688

\*八道菜每位3,388

侍酒師美酒推介

體驗式搭配 / 每位五杯1,500

鑑賞家搭配 / 每位五杯2,500

代表作搭配 / 每位五杯4,000

(每杯75毫升)

侍酒師無酒精調飲推介

每位四杯500 (每杯100毫升)

春

春

蝸牛 / 粉紅蒜頭 / 煙燻

\*魚子醬

法國魚子醬 / 馬鈴薯 / 酸忌廉

白露筍

法國 / 蛋黃 / 荷蘭醬

海螯蝦

挪威 / 蕎麥 / 金橘

\*藍龍蝦

法國布列塔尼 / 牛骨髓 / 玉米

鴨

法國 / 春卷 / 櫻桃

羊

法國 / 肋排及腰 / 奧勒岡芥末

春日籃子

草莓 / 蛋白霜 / 雪葩

六道菜每位2,388

\*八道菜每位3,088

\*\*另加288享有精選席前芝士餐車



菜單由Uwe及Wa設計

價格以港幣計算 | 另加一服務費

## 佳餚

白露筍

法國 / 蛋黃 / 荷蘭醬

帶子

蘇格蘭 / 魚子醬 / 香檳

\*紅魷魚

法國 / 甜豆 / 蜆

牛

美國加州農場 / 露筍 / 馬德拉酒

馬鈴薯

提拉米蘇 / 咖啡 / 雪糕

**四道菜每位1,588**

**\*五道菜每位1,888**

## 素

春

嫩苗 / 粉紅蒜頭 / 番茜

\*白露筍

法國 / 花 / 荷蘭醬

朝鮮薊

法國 / 有機 / 榛子

羊肚菌

雲南 / 手工麵 / 野生蒜頭

檸檬

椰子 / 豆奶 / 脆米

**四道菜每位1,588**

**\*五道菜每位1,888**

\*\*另加288享有精選席前芝士餐車



菜單由Uwe及Wa設計

價格以港幣計算 | 另加一服務費