

Signature

Foie Gras
George Bruck / Saint Honore / Brioche

Scallop
Scotland / Caviar / Champagne

*Caviar
Maison Kaviari / Potato / Sour Cream

Red Prawn
Carabinero / Garum / Sourdough

*Blue Lobster
Brittany / Bone Marrow / Lobster Roe

Red Mullet
French / Sweet Pea / Clams

Beef
Brandt / Asparagus / Madeira

Soufflé
Milk Tea / Coffee / Ice Cream

6 courses 2,688 per person

*8 courses 3,588 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

White Asparagus
French / Yolk / Hollandaise

*Caviar
Maison Kaviari / Potato / Sour Cream

Langoustine
Norway / Buckwheat / Kumquat

*Blue Lobster
Brittany / Bone Marrow / Lobster Roe

Duck
Barbarie / Spring Roll / Cherry

Lamb
French / Rack and Loin / Oregano Mustard

Spring Basket
Strawberry / Meringue / Sorbet

6 courses 2,388 per person

*8 courses 3,288 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

Foie Gras
George Bruck / Saint Honore / Rhubarb

Scallop
Scotland / Caviar / Champagne

*Red Mullet
French / Sweet Pea / 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
Morel / Pink Garlic / Parsley

White Asparagus
French / Flower / Hollandaise

*Potato
Noirmoutier / Yolk / Sour Cream

Morel
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 / 聖安娜 / 奶油麵包

帶子

蘇格蘭 / 魚子醬 / 香檳

*魚子醬

法國 / 馬鈴薯 / 酸忌廉

紅蝦

西班牙 / 魚露 / 酸種麵包

*藍龍蝦

布列塔尼 / 牛骨髓 / 龍蝦籽

紅魷魚

法國 / 甜豆 / 蜆

牛

加州農場 / 露筍 / 馬德拉酒

梳乎厘

奶茶 / 咖啡 / 雪糕

六道菜每位2,688

*八道菜每位3,588

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

白露筍

法國 / 蛋黃 / 荷蘭醬

*魚子醬

法國 / 馬鈴薯 / 酸忌廉

海螯蝦

挪威 / 蕎麥 / 金橘

*藍龍蝦

布列塔尼 / 牛骨髓 / 龍蝦籽

鴨

麝香鴨 / 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3,288

**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

鵝肝

法國史特拉斯堡 / 聖安娜 / 大黃

帶子

蘇格蘭 / 魚子醬 / 香檳

*紅魷魚

法國 / 甜豆 / 蜆

牛

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

羊肚菌 / 粉紅蒜頭 / 番茜

白露筍

法國 / 花 / 荷蘭醬

*馬鈴薯

法國 / 蛋黃 / 酸忌廉

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