

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**

** Supplement 288 for Cheese Trolley

Sommelier's Selection Wine Pairing

Discovery pairing 1500 / 5 Glasses per Person

Connoisseur 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)



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

紅魷魚

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**

**另加 288 享有精選席前芝士餐車

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)



菜單由Uwe及Wa設計

價格以港幣計算 | 加一服務費