

A La Carte

Starters

Foie Gras

George Bruck / Fig / Brioche
388

Hokkaido Potato

Aged / Caviar / Egg Yolk
488

Hairy Crab

Japanese / Cauliflower / Tart
488

Red Prawn

Carabinero / Garum / Sourdough
738

Mains

Ara Kue

Japanese / Salsify / Girolles
588

Quail

French/ Liver / Madeira
588

Beef Calotte

Brandt / Wild Mushroom / Sauce Petrus
688

A5 Wagyu

Kagawa / Wild Mushroom / Jus
888

Desserts

Soufflé

Pear / Vanilla / Ice-cream
238

Ceps

Chocolate/ Coffee/ Smoke
238

Cheese

Artisanal / Jam / Honeycomb
238

**Supplement 488 for Alba White Truffle
Blind Iconic Flight
(3 Glasses of 75ml Wines) 2,800



Menu by Uwe and Wa

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

單點菜單

前菜

鵝肝

法國史特拉斯堡 / 無花果 / 奶油麵包

388

北海道馬鈴薯

熟成 / 魚子醬 / 蛋黃

488

毛蟹

日本 / 椰菜花 / 撻

488

紅蝦

西班牙 / 魚露 / 酸種麵包

738

主菜

石斑魚

日本 / 婆羅門參 / 雞油菌

588

鵝鶉

法國 / 肝 / 馬德拉酒

588

牛肉眼蓋

美國加州農場 / 野菌 / 珀翠特色肉汁

688

A5和牛

香川縣 / 野菌 / 肉汁

888

甜品

梳乎厘

香梨 / 香草 / 雪糕

238

牛肝菌

朱古力 / 咖啡 / 煙燻

238

芝士

精選 / 果醬 / 蜂巢

238

**另加488享有意大利阿爾巴白松露

朦瓶品嚐體驗

(三杯 每杯75毫升) 2,800



菜單由Uwe及Wa設計

價格以港幣計算 | 加一服務費