

A La Carte

Starters

Foie Gras

George Bruck / Black Truffle / Brioche
388

Hokkaido Potato

Aged / Caviar / Egg Yolk
488

Cuttlefish

Japanese / Noodle / Espelette Pepper
388

Red Prawn

Carabinero / Garum / Sourdough
738

Mains

Amadai

Japanese / Zucchini / Bouillabaisse
588

Lamb

French / Artichoke / Lemon & Olive Oil
688

Beef Calotte

Brandt / Potato / Jus
688

A5 Wagyu

Kagawa / Potato / Jus
888

Desserts

Soufflé

Black Forest / Cherry / Ice Cream
238

Rhubarb

French / Verbena / Sorbet
238

Cheese

Artisanal / Jam / Honeycomb
238

**Supplement 288 for Winter Black 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 / 黑松露 / 黃油麵包

388

北海道馬鈴薯

熟成 / 魚子醬 / 蛋黃

488

墨魚

日本 / 麵 / 法國辣椒

388

紅蝦

西班牙 / 魚露 / 酸種麵包

738

主菜

甘鯛

日本 / 意大利青黃瓜 / 馬賽魚湯

588

羊

法國 / 雅枝竹 / 檸檬橄欖油

688

肉眼頂

美國加州農場 / 馬鈴薯 / 肉汁

688

A5和牛

香川縣 / 馬鈴薯 / 肉汁

888

甜品

梳乎厘

黑森林 / 櫻桃 / 雪糕

238

大黃

法國 / 鼠尾草 / 雪葩

238

芝士

精選 / 果醬 / 蜂巢

238

**另加288享有冬季黑松露

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