

A La Carte

Starters

Foie Gras
George Bruck / Autumn / Pear
488

Veal
French / Tartar / Smoke
488

Langoustine
Norway / Mandarin / Cognac
688

Red Prawn
Carabinero / Charcoal / Crumpet
738

Mains

Seabass
Ikejime / Cavolo Nero / Vin Jaune
688

Sika Deer
Rhug Estate / A La Royale / Figs
688

Beef Calotte
Brandt / Wild Mushroom / Yuzu kosho
788

A5 Wagyu
Kagawa / Wild Mushroom / Yuzu kosho
988

Desserts

Souffle
Pumpkin / Cinnamon / Pecan
238

Noisetier
Hazelnut / Chocolate / Smoked Vanilla
238

Cheese
Artisanal / Jam / Honeycomb
238



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 / 秋天 / 香梨
488

小牛肉
法國 / 韃靼 / 煙燻
488

海螯蝦
挪威 / 橘子 / 干邑白蘭地
688

紅蝦
西班牙 / 炭燒 / 鬆餅
738

主菜

海鱸魚
活締 / 黑葉甘藍 / 黃酒汁
688

梅花鹿
英國威爾斯 / 皇家批 / 無花果
688

牛肉眼蓋
美國加州農場 / 野菌 / 柚子胡椒
788

A5和牛
香川縣 / 野菌 / 柚子胡椒
988

甜品

梳乎厘
南瓜 / 肉桂 / 胡桃
238

榛果樹
榛子 / 朱古力 / 煙燻香草
238

芝士
精選 / 果醬 / 蜂巢
238



菜單由Uwe及Wa設計

價格以港幣計算 | 加一服務費