

Weekend Autumn Lunch

Oyster
Ostra Regal / Sea Urchin / Caviar

King Crab
Norway / Chawanmushi / Lime
or
Red Prawn
Carabinero / Charcoal / Crumpet
Supplement 288

Seabass
Ikejime / Cavolo Nero / Vin Jaune

Pigeon
Au Sang / Savoy / Plum
or
A5 Wagyu
Kagawa / Wild Mushroom / Yuzu kosho
Supplement 388

Figs
Solies / Hibiscus / Ricotta

5 courses 1,988 per person

Sommelier's Selection Wine Pairing 5 Glasses
Discovery Pairing 1,880 | Connaisseur Pairing 2,500 | Iconic Pairing 4,000
(75ml per glass)

Sommelier's Selection of Non-Alcoholic Pairing 4 Glasses 880
(100ml per glass)



Menu by Uwe and Wa

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

週末秋季午餐

生蠔
法國 / 海膽 / 魚子醬

皇帝蟹
挪威 / 茶碗蒸 / 青檸
或
紅蝦
西班牙 / 炭燒 / 鬆餅
另加288

海鱸魚
活締 / 黑葉甘藍 / 黃酒汁

鴿
血鴿 / 皺葉甘藍 / 李子
或
A5和牛
香川縣 / 野菌 / 柚子胡椒
另加388

無花果
法國 / 洛神花 / 乳清奶酪

五道菜每位1,988

侍酒師美酒推介 五杯
體驗式搭配1,880 | 鑒賞家搭配2,500 | 代表作搭配4,000
(每杯75毫升)

侍酒師無酒精調飲推介 四杯 880
(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