

Easter Dinner

*Smoke Salmon
King / Caviar / Salad

*King Crab
Norway / Chawanmushi / Sea Urchin

*Organic Egg
Slow Cook / Asparagus / Truffle Jus

*Lobster
Brittany / Turnip / Skewer
or

*Spanish Red Prawn
Binchotan / Garum / Sourdough

*Baby Lamb
French / Rack / Artichoke
or

*A5 Wagyu
Kagawa / Morel / Jus
Supplement 388

*Easter
Egg / Mango / Coconut

6 courses 2,488 per person
*8 courses 2,988 per person
(no supplement required)

Sommelier's Selection Wine Pairing 5 Glasses
Discovery Pairing 1,880 | Connoisseur 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

復活節晚餐

*煙三文魚
帝王 / 魚子醬 / 沙拉

*皇帝蟹
挪威 / 茶碗蒸 / 海膽

*有機雞蛋
慢煮 / 蘆筍 / 松露汁

*龍蝦
布列塔尼 / 大頭菜 / 串燒
或
*紅蝦
西班牙 / 魚露 / 酸種麵包

*羊肉
法國 / 羊架 / 朝鮮薊
或
*A5 和牛
香川縣 / 羊肚菌 / 肉汁
另加 388

*復活節彩蛋
蛋 / 芒果 / 椰子

六道菜每位2,488

***八道菜每位2,988
(無需另加)**

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 | 另加一服務費