

午餐

沙甸魚

日本 / 甜椒醬 / 香蔥乳酪

鵝肝

法國 / 法國生菜 / 黑醋

松茸

雲南 / 蜆肉 / 清湯

紅蝦

西班牙 / 魚露 / 酸種麵包

另加488

鱈魚

澳洲 / 西蘭花苗 / 香檳

M9和牛

澳洲 / 馬鈴薯 / 迷迭香汁

另加288

小羊肉

法國 / 肩背 / 肉汁

蜜桃

法國 / 馬鞭草 / 雪糕

焦糖

撻 / 海鹽 / 香草

芝士

精選 / 果醬 / 蜂巢

三道菜每位788

(前菜、主菜及甜品各一)

四道菜每位888

(前菜兩款、主菜及甜品各一)

五道菜每位1,208

(前菜及主菜各二、甜品一款)

侍酒師美酒推介 兩杯320

每杯100毫升

侍酒師無酒精調飲推介 兩杯180

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

嚐味體驗午市菜單

馬賽魚湯

湯 / 青口 / 藍水晶蝦

或

鵝肝

法國史特拉斯堡 / 松露 / 黃油麵包

牛面頰

澳洲 / 時令蔬菜 / 紅酒汁

或

三文魚

大西洋 / 麥包 / 酸模葉

朱古力

撻 / 榛子 / 雪糕

三道菜每位 498

侍酒師美酒配搭每位兩杯320 (每杯100毫升)

侍酒師無酒精調飲配搭每位兩杯180 (每杯100毫升)



菜單由Uwe及Wa設計

敬請提前一天預訂
價格以港幣計算 | 加一服務費

素食午宴

洋蔥

羅斯夫 / 義式小餛飩 / 清湯

*地中海烤蔬菜撻

意大利青黃瓜 / 蕃茄乾 / 茴香

黃油菌

法國 / 意大利燉飯 / 康提芝士

蕃茄

日本 / 草莓 / 雪葩

三道菜每位788

*四道菜每位888

侍酒師美酒配搭每位兩杯320 (每杯100毫升)

侍酒師無酒精調飲配搭每位兩杯180 (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