Lunch

Starters

Pate En Croute
Wild Mushroom / Radish / Pepper Oil

Scallop & Sea Bass
Carpaccio / Puntarelle / Ponzu

Consommé
Chicken / Tortellini / Root

Pumpkin
Tart / Duck Leg / Comté

Red Prawn
Carabinero / Charcoal / Crumpet
Supplement 398

Mains

Cod
Murray / Aged Potato / Vin Jaune

Chicken
Three Yellow / Matsutake / Jus

Lamb
Australia / Rack & Shoulder / Borlotti Beans

Scallop
Japan / Gnocchi / Sea Urchin
Supplement 88

A5 Olive Wagyu
Kagawa / Matsutake / Sauce Petrus
Supplement 398

Desserts

Mocha
Guanaja 70% / Coffee / Praline

Floating Island
Meringue / Vanilla / Tonka

Soufflé
Longan / Longjing Tea / Ice Cream
Supplement 88

Cheese
Artisanal / Nuts / Honeycomb

2 courses 588 per person	3 courses 688 per person	4 courses 788 per person
(1 starter, 1 main)	(1 starter, 1 main, 1 dessert)	(2 starters, 1 main, 1 dessert)

Sommelier's Selection Wine Pairing 2 Glasses 600
(75ml per glass)

Sommelier's Selection of Non-Alcoholic Pairing 2 Glasses 380
(100ml per glass)

Menu by Uwe and Wa

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

午餐

前菜

法式肉凍派
野菌 / 櫻桃蘿蔔 / 胡椒油

扇貝與鱸魚
薄切 / 卡塔蘭菊苣 / 柚子醋

清湯
雞 / 意大利雲吞 / 根

南瓜
撻 / 鴨腿 / 康提芝士

紅蝦
西班牙 / 炭燒 / 鬆餅
另加398

主菜

鱈魚
澳洲 / 熟成馬鈴薯 / 黃酒

雞
三黃 / 松茸 / 肉汁

羊
澳洲 / 羊架及羊肩 / 紅點豆

帶子
日本 / 馬鈴薯糰 / 海膽
另加88

A5橄欖和牛
香川縣 / 松茸 / 珀翠特色肉汁
另加398

甜品

摩卡
朱古力 70% / 咖啡 / 果仁糖

漂浮島
蛋白霜 / 香草 / 東加豆

梳乎厘
桂圓 / 龍井茶 / 雪糕
另加88

芝士
精選 / 果仁 / 蜂巢

兩道菜每位588
(1前菜,1主菜)

三道菜每位688
(1前菜,1主菜,1甜品)

四道菜每位788
(2前菜,1主菜,1甜品)

侍酒師美酒搭配 兩杯600
(每杯75毫升)

侍酒師無酒精調飲搭配 兩杯380
(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