

## Mother's Day Lunch Menu

Tomato  
Jimono Farm / Burrata / Pesto

or

White Asparagus  
French / Flower / Hollandaise

\*Mussel

Dutch / Ratte Potato / Basil

Foie Gras

George Bruck / Pan Seared / Kumquat

or

Red Prawn  
Carabinero / Charcoal / Crumpet  
Supplement 388

\*Lobster

Brittany / Toast / Vin Jaune

Turbot

France / Sweet Garden Pea / Garlic Leaves

or

Chicken  
Three Yellow / Donabe / Jus

or

A5 Olive Wagyu  
Kagawa / Morel / Sauce Petrus  
Supplement 388

The Queen of Heart

Raspberry / Lychee / White Chocolate

**4 courses 988 per person**

**\*6 courses 1,388 per person**

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

## 母親節午餐

番茄  
日本 / 布拉塔芝士 / 羅勒香蒜醬  
或

白露筍  
法國 / 花 / 荷蘭醬

\*青口  
荷蘭 / 手指薯仔 / 羅勒

鵝肝  
法國史特拉斯堡 / 香煎 / 金橘  
或

紅蝦  
西班牙 / 炭燒 / 鬆餅  
另加388

\*龍蝦  
法國 / 吐司 / 黃酒

多寶魚  
法國 / 甜豌豆 / 蒜葉  
或

雞  
三黃 / 陶鍋飯 / 肉汁  
或

A5 和牛  
香川縣 / 羊肚菌 / 珀翠特色肉汁  
另加388

女王之心  
紅桑子 / 荔枝 / 白朱古力

**四道菜每位988**  
**\*六道菜每位1,388**

侍酒師美酒推介 兩杯 600  
(每杯75毫升)

侍酒師無酒精調飲推介 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