

Lunch

Tuna Loin
Tapenade / Heirloom Tomato / Sauce Vierge

Obsiblu Prawn
Watercress / Lemon / Crouton

Chicken Consommé
Tortellini / Ricotta Cheese / Pesto

River Trout
Australian / Club Sandwich / Yellow Wine Sauce

Pork Belly
Spanish / Orange and Fennel / Tio Pepe

Boston Lobster
Flower / Zucchini / Lobster Foam
Supplement 80

Lychee
Oolong Tea / Raspberry / Sorbet

Peach Melba
Raspberry / Almond / Ice Cream

Artisanal Cheese
French / Jam / Fruits

3 courses 688 per person
(1 starter, 1 main, 1 dessert)

4 courses 788 per person
(2 starters, 1 main, 1 dessert)

5 course 1,088 per person
(2 starters, 2 mains, 1 dessert)



Menu by Uwe

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

午餐

吞拿魚

水瓜柳橄欖醬 / 復古番茄 / 初榨橄欖油醬

水晶藍蝦

西洋菜 / 檸檬 / 麵包粒

法式清雞湯

意大利雲吞 / 軟芝士 / 香蒜醬

鱒魚

澳洲 / 公司三文治 / 黃酒汁

豬腩肉

西班牙 / 橙和茴香 / 雪利酒

波士頓龍蝦

花 / 意大利青瓜 / 龍蝦泡沫

另加80

荔枝

烏龍茶 / 紅桑子 / 雪葩

梅爾芭蜜桃

紅桑子 / 杏仁 / 雪糕

手工芝士

法國 / 果醬 / 水果

三道菜每位688

(前菜、主菜及甜品各一)

四道菜每位788

(前菜兩款、主菜及甜品各一)

五道菜每位1,088

(前菜及主菜各二、甜品一款)



菜單由 Uwe 設計

價格以港幣計算 | 加一服務費