

À la carte

Starters

Tomato

Jimono Farm / Burrata / Pesto

388

Foie Gras

George Bruck / Kumquat / Brioche

488

Caviar

Maison Kaviari / Aged Potato / Seaweed

588

Red Prawn

Carabinero / Charcoal / Crumpet

738

Mains

Amadai

Fukuoka / Line Caught / Wasabi

688

Duck

Guangdong / Dry Aged / Plum

688

Milk Fed Lamb

Pyrenees / Baby Artichoke / Black Garlic

788

A5 Olive Wagyu

Kagawa / Morel / Sauce Petrus

988

Desserts

Souffle

Coconut / Pandan / Chocolate

238

Crème Brûlée

Earl Grey / Kumquat / Timut Pepper

238

Cheese

Artisanal / Nut / Honeycomb

238



Menu by Uwe and Wa

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

單點菜單

前菜

番茄

日本 / 布拉塔芝士 / 羅勒香蒜醬

388

鵝肝

法國史特拉斯堡 / 金橘 / 牛油軟包

488

魚子醬

法國 / 熟成馬鈴薯 / 海藻

588

紅蝦

西班牙 / 炭燒 / 鬆餅

738

主菜

甘鯛

福岡 / 手釣 / 芥末

688

鴨

廣東 / 乾式熟成 / 李子

688

乳飼小羊

法國 / 迷你朝鮮薊 / 黑蒜

788

A5 橄欖和牛

香川縣 / 羊肚菌 / 珀翠特色肉汁

988

甜品

梳乎厘

椰子 / 班蘭 / 朱古力

238

法式焦糖燉蛋

伯爵茶 / 金橘 / 葡萄柚花椒

238

芝士

精選 / 果仁 / 蜂巢

238



菜單由Uwe及Wa設計

價格以港幣計算 | 另加一服務費