

Weekend Spring Lunch

White Asparagus
Japan / Uni / Blood Orange

Calamari
Japan / Kokotxas / Caviar

or

Red Prawn
Carabinero / Charcoal / Crumpet
Supplement 288

Amadai
Fukuoka / Line Caught / Wasabi

Milk Fed Lamb
Pyrenees / Baby Artichoke / Black Garlic

or

A5 Olive Wagyu
Kagawa / Morel / Sauce Petrus
Supplement 388

Strawberry
Ayamihime / Shiso / Seaweed

5 courses 1,988 per person

Sommelier's Selection Wine Pairing 5 Glasses
Discovery Pairing 1,880 | Connoisseur Pairing 3,300
(75ml per glass)

Sommelier's Selection of Non-Alcoholic Pairing 4 Glasses 880
(100ml per glass)



Menu by Uwe and Wa

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

週末春季午餐

白露筍
日本 / 海膽 / 血橙

魷魚
日本 / 鱈魚頰肉 / 魚子醬
或
紅蝦
西班牙 / 炭燒 / 鬆餅
另加288

甘鯛
福岡 / 手釣 / 芥末

乳飼小羊
法國 / 迷你朝鮮薊 / 黑蒜
或
A5 橄欖和牛
香川縣 / 羊肚菌 / 珀翠特色肉汁
另加388

士多啤梨
綾美姬 / 紫蘇葉 / 海藻

五道菜每位1,988

侍酒師美酒推介 五杯
體驗式搭配 1,880 | 鑒賞家搭配 3,000
(每杯75毫升)

侍酒師無酒精調飲推介 四杯 880
(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