

冬季晚餐

*白露筍

法國 / 血橙 / 花

鵝肝

法國史特拉斯堡 / 野生菇菌 / 牛油軟包

鮑魚

澳洲 / 肝 / 魚子醬

*羊肚菌

雲南 / 意式小雲吞 / 馬德拉酒

*帶子

蘇格蘭 / 金時胡蘿蔔 / 黃酒

多寶魚

法國 / 大頭菜 / 芥末

或

紅蝦

西班牙 / 炭燒 / 鬆餅

另加288

鴨

廣東 / 卡塔蘭萵苣 / 血橙

或

A5 和牛

香川縣 / 羅斯科夫洋蔥 / 黑松露

另加388

士多啤梨

福岡 / 紫蘇葉 / 海藻

五道菜每位1,988

***八道菜每位2,788**

侍酒師美酒推介 五杯

體驗式搭配 1,880 | 鑒賞家搭配 2,500 | 代表作搭配 4,000
(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

田野森林晚餐

冬天

卡塔蘭萵苣 / 黑甘藍 / 紫菊苣

*金時胡蘿蔔

日本 / 地膚子 / 里科塔奶酪

洋蔥

羅斯科夫洋蔥 / 反烤塔 / 黑松露

球根

耶路撒冷洋薊 / 甜菜根 / 歐洲蘿蔔

羊肚菌

雲南 / 意式小雲吞 / 馬德拉酒

蘋果

反烤蘋果塔 / 香草 / 焦糖

五道菜每位1,588

***六道菜每位1,888**

侍酒師美酒推介 五杯

體驗式搭配 1,880 | 鑒賞家搭配 2,500 | 代表作搭配 4,000
(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