

## Winter

Winter

Black Truffle / Frog Leg / Snail

Caviar

Maison Kaviari / Initial Egg / Cauliflower

\*King Crab

Norway / Thermidor / Croissant

Langoustine

Norway / Swiss Chard / Crustaceans

\*King Crab

Norway / Crab Leg / Seaweed

Sika Deer

Rhug Estate / Loin / Juniper Berry

Pigeon

French / Savoy / Albufer

Chestnut

Tart / Mandarin / Meringue

**6 courses 2,388 per person**

**\*8 courses 3,288 per person**

Sommelier's Selection of Non-Alcoholic Pairing 500 per 4 Glasses  
All Served 100ml per Glass

Sommelier's Selection Pairing 1,500 per 5 Glasses  
All Served 75ml per Glass

\*\* Supplement 288 for Cheese Trolley



Menu by Uwe and Wa

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

冬

冬

黑松露 / 青蛙腿 / 蝸牛

魚子醬

法國魚子醬 / 初生蛋 / 椰菜花

\*皇帝蟹

挪威 / 芝士焗 / 法式酥皮

海螯蝦

挪威 / 瑞士甜菜 / 甲殼

\*皇帝蟹

挪威 / 蟹腳 / 海苔

梅花鹿

英國威爾斯 / 里脊 / 杜松子

乳鴿

法國 / 薩伏依 / 鵝肝雞汁

栗子

撻 / 橘子 / 蛋白脆餅

六道菜每位2,388

\*八道菜每位3,288

侍酒師無酒精調飲推介每位四杯500 (每杯100毫升)

侍酒師美酒推介每位五杯1,500 (每杯75毫升)

\*\*另加 288 享有精選席前芝士餐車



菜單由Uwe及Wa設計

價格以港幣計算 | 加一服務費