

## 中午廚師套餐 *Chef's Set Lunch* シェフのランチセット

### SP 乳豬燒味拼盤

Barbecued suckling pig and meat combination  
子豚と肉のBBQ

### S 鮮蟹肉粟米羹

Sweetcorn soup with fresh crab meat  
蟹肉入りコーンスープ

### S 豉汁蒸大連鮮鮑魚

Steamed fresh abalone with black bean sauce  
蒸し鮑の豆豉醬ソースがけ

### B 牛骨清湯崩沙腩

Stewed beef briskets with turnip and Chinese celery in beef bone broth  
煮込んだ牛かたばら肉、蕪、芹菜入り牛骨スープ

### S 蝦頭油海鮮炒飯

Fried rice with assorted seafood and shrimp oil  
魚介と蝦油の炒飯

### N 生磨蛋白杏仁茶

Sweetened almond cream with egg white  
杏仁露

每位 HK\$548 per person 1名様用 \*

## 中午點心套餐 *Dim Sum Set Lunch* 點心セットランチ

### SP 點心拼盤

Dim sum combination  
点心の盛合わせ

### P 每日老火靚湯

Soup of the day  
本日のスープ

### 鮑魚汁碧綠北菇扣鵝掌

Braised black mushroom and goose web  
with vegetables in abalone sauce  
煮込んだキクラゲとガチョウの足と野菜の鮑ソースがけ

### S X.O.醬蘆筍炒蝦球

Sautéed prawns with termite mushroom,  
asparagus and X.O. sauce  
海老、シロアリ茸、アスパラガスのX.O.醬炒め

### P 懷舊油渣茶粿湯

Silver needle noodles  
with deep-fried pork skin in broth  
豚皮の唐揚げ入り銀針粉麵スープ

### N 陳皮紅豆沙

Sweetened red bean cream with aged tangerine peel  
陳皮入り餡子クリーム

每位 HK\$468 per person 1名様用 \*

## 中午素食套餐 *Vegetarian Set Lunch* ベジタリアンランチセット

### V 手拍青瓜、四喜烤麩、芥末木耳

Marinated cucumber with vinegar  
Braised wheat gluten with four treasures  
Marinated black fungus with mustard  
きゅうりの酢の物、四喜烤麩、キクラゲのマスタードマリネ

### V 千絲萬縷豆腐羹

Braised bean curd soup with bamboo fungus  
豆腐と衣笠茸のスープ煮込み

### V 雙耳扒竹笙蘆筍卷

Braised bamboo piths rolls  
filled with asparagus and fungus  
衣笠茸に包んだアスパラガスと茸の煮込み

### NV 琥珀清翠玲瓏

Sautéed sliced celtuce, lily bulbs and Chinese yam  
with amber walnuts  
ステムレタスのスライス、ゆり根、長芋、胡桃の炒め物

### V 黑松露野菌炆伊麵

Braised e-fu noodles with assorted mushrooms  
in black truffle sauce  
伊府麵と茸数種の黒トリュフソース煮込み

### NV 滋補芝麻糊

Sweetened sesame cream  
胡麻クリーム

每位 HK\$428 per person 1名様用 \*

\* 每位包括鮮果汁一杯 Including one glass of fresh fruit juice フルーツジュース1杯が含まれております  
加配精選醇酒只需每杯 HK\$98 per glass for wine pairing グラスペアリングワイン追加は1杯につき

Red Wine 紅酒：Brunello di Montalcino, Il Colle, Tuscany, Italy, 2014  
White Wine 白酒：Chablis, William Fevre, Burgundy, France, 2018

S 海鮮 Seafood シーフード P 豬肉 Pork ポーク N 堅果 Nuts ナット V 素食 Vegetarian ベジタリアン

每款菜式均選用多款材料烹調，不能詳述於此菜單。如有任何喜好或食物敏感，請告知我們。  
Due to the complexity of our dishes, some ingredients are not mentioned in the descriptions; please advise us of any preferences and allergies.  
メニューが複雑なため、一部の食材は説明に記載されていません。  
お客様の好みやアレルギーがある場合は、スタッフにお知らせください。

另收加一服務費 All prices are subject to 10% service charge 上記料金に 10% のサービス料が加算されます