

# *Mother's Day Dinner*

By Francky Semblat

10 May 2026

## **BITES**

fine brioche · Oscietra caviar · mimosa condiments  
Hokkaido sea urchin · carrot purée bergamot scent · beef consommé aspic  
布里歐麵包配奧西特拉魚子醬、蛋沙律、北海道海膽、甘筍佛手柑蓉及牛肉清湯凍



## **TUNA BELLY CRUDO**

pickled daikon · seaweed cracker · avocado salsa  
吞拿魚腩生薄片配醃蘿蔔、紫菜脆片和牛油果醬



## **WHITE ASPARAGUS FRITTER**

wrap in kadaifi · citrus Hollandaise sauce  
酥脆白蘆筍配法式柑橘蛋黃醬



## **GLAZED YUNNAN MOREL**

sautéed green pea · Château-Chalon emulsion  
燴雲南羊肚菌配炒青豆及法國黃酒汁



## **MONKFISH À L'AMÉRICAIN**

squid ink reduction · Cognac sauce · stuffed calamari  
烤鮫魚配釀魷魚及干邑酒汁

OR

## **BAKED RACAN PIGEON**

Longjing tea crust · variation of carrots · aromatics juice  
焗法國乳鴿配龍井茶碎、甘筍及燒汁



## **MIYASAKI MANGO**

rice pudding · lemon grass bavarois · exotic sorbet  
宮崎芒果配米布甸、香茅巴伐利亞奶油及熱帶果雪葩

**5-COURSE 1,588 PER PERSON 六道菜每位 1,588**

**WINE PAIRING 688 PER PERSON 4 GLASSES 葡萄酒搭配四杯每位 688**