THE GRAND NEW YEAR'S EVE CELEBRATIONS DINNER IN CENTURION

Oscietra Caviar
cauliflower · Medjool dates
特級魚子醬 · 椰菜花 · 帝王椰棗
** Krug Grande Cuvée 173ème Édition*
***

Duo of Alaska Crab & Balik Salmon
green asparagus "chaud-froid"
阿拉斯加蟹肉及煙燻頂級三文魚二重奏 · 青蘆筍凍批
Eva Fricke, Mélange, Riesling Trocken, Rheingau, Germany 2024
***

Langoustine Tomato Elixir
sweet corn · basil
海鰲蝦番茄濃湯 · 粟米 · 羅勒
***

Sautéed Foie Gras
roasted pineapple chutney · ginger jus
香煎鴨肝 · 烤菠蘿果醬 · 薑汁
Donnafugata Ben Ryé, Passito di Pantelleria DOC, Sicily, Italy 2022
***

Dover Sole Croustillant
green peas · romanesco · seaweed beurre blanc
香脆龍脷魚 · 青豆 · 花椰菜· 海藻牛油白酒汁
** Chassagne-Montrachet 1er Cru 'Clos Saint Jean', Henri de Villamont Burgundy, France 2024 (HKJC Private Label)*
***

Charcoal Grilled Prime Rib-eye
smoked bone marrow · carrot confit · pommes maxim · shallot jus
炭烤美國頂級肉眼 · 煙燻牛骨髓 · 油封甘筍 · 馬鈴薯脆片 · 乾蔥汁
** Château de Ferrand, Saint-Émilion Grand Cru, Bordeaux, France 2019 (HKJC Private Label)*
***

Truffle Whipped Brie & Melba Toast
honey · port wine
黑松露牛奶芝士及薄烤多士 · 蜜糖 · 砵酒
***

Hazelnut Soufflé
Li Chu bitter chocolate sauce · praline ice cream
榛子梳乎厘 · 黑朱古力醬 · 果仁雪糕
Espresso Martni

1,988 per person

*Sommelier's Wine Pairing – * 3 glasses 788*
6 glasses 1,088

If you have any food allergies, please inform our staff.
如閣下對任何食物產生敏感，請直接與本餐廳職員聯絡。