

TASTING MENU

Alaskan King Crab Tart

oscietra caviar • cucumber

阿拉斯加蟹肉撻 • 特級魚子醬 • 青瓜

*** Beef & Smoked Oyster Tartare**

black pepper • horseradish vinaigrette

煙燻生蠔及牛肉他他 • 黑胡椒 • 辣根醋

Famille Perrin, Coudoulet de Beaucastel Blanc, Côtes du Rhône, France 2023

*** Boston Lobster & Sweet Corn Chowder**

tomatoes • crispy bacon

波士頓龍蝦及粟米周打湯 • 番茄 • 脆煙肉

Seared Hokkaido Scallops

leek purée • morels • Pommery mustard jus

香煎北海道帶子 • 大葱蓉 • 羊肚菌 • 芥末籽醬汁

*** Dover Sole Fillets**

crispy Sakura prawns • wilted samphire • yuzu beurre blanc

龍脷魚柳 • 酥炸櫻花蝦 • 香炒海蘆筍 • 法式白酒牛油柚子汁

Meursault, Ropiteau Frères, Burgundy, France 2023

or

*** Duo of Duck Breast & Foie Gras**

beetroot confit • blackberries • granny smith • cassis jus

鴨胸及鴨肝二重奏 • 油封紅菜頭 • 黑莓 • 青蘋果 • 黑加侖子汁

Château de Beaucastel, Châteauneuf-du-Pape, Rhône Valley, France 2021

*** Modern Sacher “Torte”**

apricot sorbet

傳統維也納朱古力蛋糕 • 杏桃雪葩

or

*** Chef's Selection of Fine French Cheese**

廚師精選法國芝士

Famille Perrin, Muscat Beaumes de Venise, Rhône Valley, France 2022

*** 4-course 1,088 per person / 四道菜每位 1,088**

6-course 1,488 per person / 六道菜每位 1,488

Sommelier's Wine Pairing - 3 glasses 388 / 葡萄酒搭配三杯每位 388

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。