



Lunch Menu

by Francky Semblat

APPETISERS 前菜

AAA WHITE ASPARAGUS +158
calamansi Hollandaise · fine herbs
AAA 白露筍配四季橘蛋黃檸檬汁

HOKKAIDO SCALLOP CRUDO
Feta cheese condiments · beetroot dressing
北海道生帶子薄片配菲達芝士及紅菜頭汁

FLAKY POACHED EGG
Comté cheese emulsion · sautéed pea shoots
脆水波蛋配炒豆苗及芝士汁

DUO OF BEETROOT ✓
apple & avocado · green cress · mustard sorbet
紅菜頭、蘋果及牛油果沙律配芥末雪葩

SOUPS 湯

WHITE ASPARAGUS VELOUTÉ ✓
bread meunière · soy foam
白蘆筍濃湯配醬油泡沫

BROWN SHRIMP BISQUE
baby leek · prawn tofu
褐蝦濃湯配小蔥及蝦豆腐

MAIN COURSES 主菜

BLACK COD FILLET
romanesco medley · black pepper sauce
香煎黑鱈魚柳配羅馬椰菜花及黑椒汁

THREADFIN FILLET
sweet & sour red cabbage · kumquat sauce
烤馬友魚柳配甜酸紅椰菜及柑橘汁

DERBY'S SIGNATURE SPAGHETTI +108
Maine lobster
打吡招牌 - 緬因龍蝦意粉

LABEL ROUGE PORK PAILLARD
stewed morel · yellow wine sauce
烤紅標豬肉薄片配燉羊肚菌及黃酒汁

CARAMELISED QUAIL
foie gras · mashed potatoes · herbs salad
焦糖鵪鶉配鵪鶉肝、薯蓉及香草沙律

BEEF TENDERLOIN (180 GRAMS) +168
fine onion tart · tarragon vinegar sauce
牛柳配洋蔥撻及龍蒿醋汁(180克)

ACINI DI PEPE RISOTTO ✓
mushroom medley · Parmesan foam
意大利飯配雜菌及巴馬臣芝士泡沫

DESSERTS 甜品

LES FRÈRES MARCHAND · cheese platter · grilled Poilâne bread +88
精選芝士拼盤

CHOCOLATE SENSATION · Araguani creamy · cocoa sorbet · pistachio cookie
朱古力慕斯配可可雪葩及開心果曲奇

JAPAN STRAWBERRY · mille feuille · yogurt ice cream
日本士多啤梨拿破崙配乳酪雪糕

HOMEMADE ICE CREAM & SORBET · 2 scoops
自家製雪糕或雪葩 (兩球)

SOUFFLÉ OF THE MOMENT · condiments · ice cream
是日梳乎厘配雪糕 (需時20分鐘)

YUZU TART · lemon floating island · pomelo sorbet
柚子撻配檸檬蛋白及柚子雪葩

FOUR COURSES 四道菜

588 per person 每位 588

appetiser & soup, main course, dessert

前菜, 湯, 主菜及甜品

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