Lunch Menu

by Francky Semblat

Appetisers 前菜

Mont St Michel Blue Mussel
Vol au Vent · mouclade sauce · salicornia
藍青口酥皮餡餅配莫克拉德醬及海蘆筍

Charred Octopus
smoked mayonnaise · eggplant caviar
烤八爪魚配煙燻蛋皇醬及茄子醬

Poached Foie Gras
pumpkin · pomelo salad · citrus réduction
慢浸鵝肝配南瓜、柚子沙律及柑橘汁

Sollies Figs
buckwheat tartelette · ricotta mousse · walnut dressing
索利耶紫無花果配蕎麥撻、芝士慕絲及核桃醬汁

Soups 湯

Sweet Corn Velouté
savoury floating island · shredded bottarga
法式粟米濃湯配烤蛋白及碎烏魚子

Wild Mushroom Consommé
fine herbs · cheese ravioli
野菌清湯配香草及芝士意大利雲吞

Main Courses 主菜

Meunière Frog Legs
Paimpol white bean · sorrel emulsion
香煎田雞腿配燉潘波勒白豆及酸模汁

Semi Confit King Salmon
aromatic condiment · soy sauce
油封三文魚配醬油

Derby's Signature Spaghetti +108
Maine lobster
打吡招牌 - 緬因龍蝦意粉

Label Rouge Pork Collar
teriyaki · pumpkin purée · hazelnut dentelle
法國紅標豬梅花配日式照燒汁、南瓜蓉及酥脆榛果

Duck Breast
caramelised daikon · green pepper sauce
慢煮鴨胸配焦糖白蘿蔔及青椒汁

Beef Tenderloin (180 GRAMS) +168
shallot reduction · ceps á la provençal
牛柳配濃紅蔥汁及普羅旺斯牛肝菌 (180克)

Saffron Risotto
pimiento emulsion · vegetable couscous essence
番紅花意大利飯配甜辣椒汁及雜菜古斯米

Desserts 甜品

Les Fréres Marchand · cheese platter · grilled Poilâne bread +88
精選芝士拼盤

Manjari Chocolate Fondant · mint ice cream · cacao tuile
孟加里朱古力心太軟配薄荷雪糕

Karen's Hofex Gold Medal · Pavlova · jasmine tea cream · lychee sorbet
凱倫的香港國際美食大獎 2025-金獎 百露華蛋糕配茉莉清茶忌廉及荔枝雪葩

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)

Solliès Figs · caramelised tart · vanilla ice cream
焦糖索利耶紫無花果撻配雲呢拿雪糕

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