



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

CRAB MEAT & COUSCOUS SALAD
avocado cream · mango dressing
蟹肉古斯米沙律配牛油果忌廉及芒果汁

FOIE GRAS & CONFIT CHICKEN
terrines · green sauce · herbs jelly
鴨肝油封雞肉凍配香草醬及啫喱

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

IBERICO HAM CONSOMMÉ
green pea ravioli · affilla cress
伊比利火腿清湯配意大利青豆雲吞及豆苗

MAIN COURSES 主菜

POACHED SEA BASS
simmered vegetable · Iberico broth
水煮鱸魚配蔬菜及伊比利火腿高湯

SEMI-COOKED SCOTTISH SALMON
black olive condiment · confit tomato
低溫半熟蘇格蘭三文魚配黑橄欖及油封番茄

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

LABEL ROUGE PORK LOIN
stewed morel · yellow wine sauce
烤紅標豬柳配燉羊肚菌及黃酒汁

COASTAL LAMB RACK
green pea à la française · mint sauce
香烤羊架配法式青豆及薄荷汁

BEEF TENDERLOIN (180 GRAMS) +168
tempura vegetable · virtual Béarnaise
牛柳配蔬菜天婦羅及法式蛋黃醬 (180克)

CRISPY PURPLE ARTICHOKE ✓
pimiento emulsion · ice plant
香脆紫洋薊配西班牙甜椒汁及冰菜

DESSERTS 甜品

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

ARAGUANI CHOCOLATE MOUSSE · vanilla ice cream · toasted fluffy meringue
朱古力慕絲配雲呢拿雪糕及烤蛋白

CHERRIES · Kirsh cream · chocolate biscuit · thyme ice cream
櫻桃配櫻桃酒忌廉、朱古力餅乾及百里香雪糕

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)

PINEAPPLE PARFAIT · rum baba · coconut jelly · Malibu cream
菠蘿芭菲配蘭姆酒巴巴蛋糕、椰子啫喱及椰子酒忌廉

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