Lunch Menu

by Francky Semblat

Appetisers 前菜

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

Crispy Foie Gras Bonbon
green lentils ragout · lamb lettuce · Xeres reduction
香脆鵝肝球配青扁豆、羊生菜及雪莉酒汁

Celeriac Rémoulade
julienne salad · mustard dressing · fresh black truffle
芹菜頭沙律配黑松露及芥末汁

Soups 湯

Chestnut Velouté
confit pumpkin · celery foam
栗子濃湯配南瓜及西芹泡沫

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

Red Snapper Fillet
sweet & sour red cabbage · kumquat sauce
香烤紅鯛魚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

Grilled Lamb Chop
sunchoke purée · black garlic sauce
香烤羊扒配菊芋蓉及黑蒜汁

Caramelised Quail
foie gras · mashed potatoes · herbs salad
焦糖鵪鶉配鵝肝、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 · fresh black truffle
意大利飯配雜菌及黑松露

Desserts 甜品

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

Soft Brownie · chocolate foam · caramel pecan sauce
軟心布朗尼蛋糕配朱古力泡沫及焦糖合桃醬

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