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

Crab Meat & Avocado
turnip ravioli · tangy dressing
蟹肉牛油果配蘿蔔意大利雲吞

Grilled Foie Gras
marinated cherries · fresh almond
烤鴨肝配櫻桃及鮮杏仁

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

Red Snapper Papillote
Paimpol white bean · saffron broth
紙包紅鯛魚配潘波勒白豆及紅花高湯

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

Tomatoes Farcies
roasted guinea fowl · ceps duxelles · marjoram jus
烤釀番茄配烤珍珠雞、牛肝菌醬及馬鬱蘭汁

Roasted Lamb Saddle
eggplant caviar · Navarin sauce
烤羊鞍配茄子醬及燉羊汁

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)

Laitue Cannelloni
gratinated · sautéed girolle · yellow wine emulsion
焗意大利粗通粉釀牛油生菜、雞油菌配黃酒汁

Desserts 甜品

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

Chilled Chocolate Velvet · toasted marshmallow · crispy flakes
朱古力配烤棉花糖及薄脆

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)

Mango Sticky Rice · sesame tuile · pandan leaf ice cream
芒果糯米飯配芝麻脆片及斑蘭葉雪糕

Four Courses 四道菜

588 per person **588** 每位
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