Chef Francky Semblat Seasonal Menu

PREMIUM OSCIETRA CAVIAR
cappellini · tomato essence · oba leaf
奧西特拉魚子醬配天使麵、番茄醬及紫蘇葉
Dauby · Mère et Fille · Brut Grand Cru · Champagne · France · NV

ZUCCHINI FLOWER
scampi mousseline · fresh almond flakes · Hokkaido sea urchin
意大利青瓜花釀螯蝦慕斯、杏仁片及北海道海膽

OR

YUNNAN MATSUTAKE
confit eggplant · miso emulsion
雲南松茸配油封茄子及味噌醬
Bouchard Père et Fils · Meursault Village Les Clous · Burgundy · France · 2022

MAINE LOBSTER TOURNEDOS
Paimpol white bean stew · green curry sauce
緬因龍蝦扒配燉潘波勒白豆及青咖哩醬
Nihonsakari Brewery · Junmai Daiginjo
Nishimomiya · Hyogo Prefecture · Japan

OR

RACAN PIGEON EN CROÛTE
étuvée of vegetables · green pepper sauce
potato soufflé
法式乳鴿酥皮肉批配青椒醬、燴蔬菜及脆薯球
Henri de Villamont · Grands Echezeaux
Burgundy · France · 2021

KAGOSHIMA BEEF TENDERLOIN
sautéed girolles mushroom · potato soufflé +300
日本鹿兒島牛柳配雞油菌及脆薯球
Château Lynch Bages · Pauillac
Bordeaux · France · 2012

LES FRÈRES MARCHAND
Jockey Club premium cheese selection +160
精選芝士拼盤

OR

SOLLIÈS FIGS
hibiscus flavor · sangria emulsion · figs leaf ice cream
索列斯紫無花果配洛神花、西班牙水果酒汁及無花果葉雪糕
Alta Yarí · 4 Nevadas · Torrontés · Mendoza · Argentina · 2021

4-COURSE 1,488 PER PERSON 四道菜 1,488 每位

5-COURSE 1,688 PER PERSON 五道菜 1,688 每位

6-COURSE 1,888 PER PERSON 六道菜 1,888 每位

WINE PAIRING 688 PER PERSON 4 GLASSES 葡萄酒搭配四杯每位 688

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