Chef Francky Semblat
Seasonal Menu

TOMATO MEDLEY
in fine jelly · mozzarella cream · basil pesto
水牛芝士釀番茄配香草醬
Dauby · Mère et Fille · Brut Grand Cru · Champagne · France · NV

ZUCCHINI FLOWER
scampi mousseline · fresh almond flakes · premium Oscietra caviar
意大利青瓜花釀螯蝦慕斯、杏仁片及奧西特拉魚子醬

OR

TASMANIA BLACK TRUFFLE
crispy egg · egg plant caviar · chive oil
塔斯曼尼亞黑松露配脆蛋及茄子醬
Domaine Guy Robin & Fils · Valmur · Chablis Grand Cru · Burgundy · France · 2023

BRITTANY JOHN DORY
razor clams & marinated bell pepper medley
coriander relish
布列塔尼多利魚柳配蟶子及醃甜椒
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
Bruno Giacosa · Barolo · Falletto
Piedmont · Italy · 2015

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

PINEAPPLE TARTAR
malibu parfait · lemon grass sorbet · rum baba
菠蘿撻配椰子冧酒芭菲、香茅雪葩及冧酒蛋糕
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