Chef Francky Semblat
Seasonal Menu

DUO OF SCALLOP & LEEK TERRINE
Oscietra caviar · dashi jelly · yuzu koshō condiments
大蔥帶子凍卷配奧西特拉魚子醬、高湯啫喱及柚子胡椒
Dauby · Mère et Fille · Brut Grand Cru · Champagne · France · NV

NEW ZEALAND SCAMPI
ravioli · laksa emulsion · pumpkin pearls
紐西蘭螯蝦意大利雲吞配叻沙汁及南瓜珍珠

OR

EGG MEURETTE
kadayif nest · sautéed girolles · Bordelaise sauce
水波蛋配金絲蜜酥、雞油菌及波爾多汁
Bouchard Père et Fils · Meursault Village Les Clous · Burgundy · France · 2022

BRITTANY DOVER SOLE
Bouchot blue mussel · saffron sauce · buckwheat shell
法國布列塔尼多佛比目魚配藍青口蕎麥撻及番紅花汁
Nihonsakari Brewery · Junmai Daiginjo
Nishimomiya · Hyogo Prefecture · Japan

OR

PIGEON FOIE GRAS PITHIVIER
confit chestnut · Autumn vegetable medley · berries gravy
法式鵝肝乳鴿批配栗子、秋季時令蔬菜及莓味肉汁
Henri de Villamont · Grands Echezeaux
Burgundy · France · 2021

KAGOSHIMA BEEF TENDERLOIN
fine onion tart · potato soufflé +300
日本鹿兒島和牛配洋蔥批及脆薯球
Château Lynch Bages · Pauillac
Bordeaux · France · 2012

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

OR

KING OF JAPANESE GRAPES
Kyoho sorbet · fluffy cheese cake · light jello
巨峰提子雪葩配鬆軟芝士蛋糕及果凍
Château Sigalas Rabaud · Sauternes · Bordeaux · France · 2012

4-COURSE 1,488 PER PERSON 四道菜每位 1,488

5-COURSE 1,688 PER PERSON 五道菜每位 1,688

6-COURSE 1,888 PER PERSON 六道菜每位 1,888

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