

# 四時十二敍 · 廚師品味菜單

## SPIRIT OF THE SEASON TASTING MENU

### A CANTONESE CULINARY CREATION BY CHEF PAUL

# 秀蔓 槐月

「鳥啄槐花雨，蟬嘶榭葉風。」

於農曆四月間，萬物枝長葉茂，是槐花綻放的季節，故四月又稱“槐月”。此時氣溫漸高，炎夏將臨，食慾也會有所下降。飲食宜以清淡、易消化為原則，少吃油膩辛辣的食物。適量的進食帶酸性食材，有助於補腎護肝、開胃健脾、增進食慾。

幸運小碟

SNACK

#### 前菜 APPETIZER

象拔蚌 · 春筍 · 櫻梅 · 花雕

GEODUCK · BAMBOO SHOOT · PLUM · HUA DIAO

JACQUES PICARD, BRUT, CHAMPAGNE, FRANCE NV

#### 湯品 SOUP

花膠 · 土雞 · 淮山 · 杏汁

FISH MAW · CHICKEN · YAM · ALMOND

#### 海鮮 SEAFOOD

方脰 · 蘆筍 · 柑橘 · 麵醬

MACAO SOLE · ASPARAGUS · KUMQUAT · BEAN PASTE

HENRI DE VILLAMONT, RULLY BLANC, BURGUNDY, FRANCE 2020

#### 肉類 MEAT

澳洲 M9 和牛 · 玉藕 · 百合 · 陳皮

AUSTRALIAN M9 WAGYU ·

LILY ROOT · LILY BULB · TANGERINE PEEL

PENFOLDS, WINE OF THE WORLD, BIN 149

NAPA VALLEY AND SOUTH AUSTRALIA 2019

#### 主食 STAPLE

臘肉 · 椰菜花 · 菜脯 · 脆米

CURED MEAT · CAULIFLOWER · PRESERVED RADISH · CRISPY RICE

#### 甜點 DESSERT

金芒 · 柚子 · 芝麻

MANGO · POMELO · SESAME

美酒配對 WINE PAIRING – 每位 388 PER PERSON

品味菜單 TASTING MENU – 每位 1,188 PER PERSON

如閣下對任何食物產生敏感，請告知本餐廳職員。

IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES, PLEASE INFORM OUR STAFF.