四時十二敍 · 廚師品味菜單

SPIRIT OF THE SEASON TASTING MENU

A CANTONESE CULINARY CREATION BY CHEF PAUL

星回 臘月

「岸容待腊將舒柳，山意沖寒欲放梅。」
星回，是謂一年已終，星辰復回於原位；農曆十二月被稱作腊月的說法，是源於"腊"就是在農曆歲末這個月合祭眾神的意思。此時氣候是陰寒最盛的時期；飲食可增加溫熱食材，以補心助肺，調理腎臟、預防寒冷天氣對人體的侵襲。

幸運小碟
SNACK

前菜
APPETIZER

北寄貝 · 金鈎 · 蜜餞酸菜
SURF CLAM · SAKURA SHRIMP · PICKLED MUSTARD GREEN

JACQUES PICARD, BRUT, CHAMPAGNE, FRANCE NV

湯品
SOUP

花膠 · 土雞 · 杏汁 · 淮山
FISH MAW · CHICKEN · ALMOND · YAM

海鮮
SEAFOOD

虎蝦 · 胡椒 · 乾蔥
TIGER PRAWN · PEPPERCORN · SHALLOT

CHÂTEAU DE RULLY, RULLY 1ER CRU,
LA PUCELLE, BURGUNDY, FRANCE 2022

海味
DRIED-SEAFOOD

遼參 · 雛鴿 · 白玉
SEA CUCUMBER · BABY PIGEON · TURNIP

HENRI DE VILLAMONT, CHAMBOLLE-MUSIGNY 1ER CRU,
LES FEUSSELOTTES, BURGUNDY, FRANCE 2018

主食
STAPLE

金瑤 · 鮑魚 · 荷葉飯
FRIED RICE · CONPOY · ABALONE

甜點
DESSERT

桃膠 · 湘蓮 · 桂花 · 荳蓉
PEACH GUM · LOTUS SEED · OSMANTHUS · BEAN PASTE

美酒配對 WINE PAIRING – 每位 328 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.