四時十二敍 · 廚師品味菜單

SPIRIT OF THE SEASON TASTING MENU

A CANTONESE CULINARY CREATION BY CHEF PAUL

菊月幕秋

「菊花開後庭，蕭瑟清秋景。楓葉紅如火，寒蟾掛夜明。」農曆九月秋高氣爽，是菊花盛放的時節，古人稱之為菊月。隨著進入深秋時節，日夜溫差漸大及天氣乾燥，容易出現舌燥、喉乾和皮膚乾燥等徵狀。適宜多進食甘味、滋潤食材。有助健脾益胃、潤肺及清熱散結。

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

熟成雞 · 象拔蚌 · 竹笙
DRY-AGED CHICKEN · GEODUCK · BAMBOO PITH

海鮮
SEAFOOD

東星斑柳 · 胡椒 · 乾蔥
SPOTTED GAROUPA FILLET · PEPPERCORN · SHALLOT

DOMAINE DELAPORTE, LES MONTS DAMNES, SANCERRE, FRANCE 2023

海味
DRIED-SEAFOOD

遼參 · 妙齡鴿 · 大根
SEA CUCUMBER · BABY PIGEON · TURNIP

DOMAINE CHANGARNIER, POMMARD 1ER CRU, GRANDS ÉPENOTS, BURGUNDY, FRANCE 2022

主食
STAPLE

蟹肉 · 腸粉 · 海鮮汁
CRABMEAT · CHEUNG FAN · SEAFOOD SAUCE

甜點
DESSERT

香芋 · 牛乳 · 山楂
TARO · MILK · HAWTHORN

美酒配對 WINE PAIRING – 每位 298 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.