

四時十二敍 · 廚師品味菜單

SPIRIT OF THE SEASON TASTING MENU

A CANTONESE CULINARY CREATION BY CHEF PAUL

榴月 鳴蝟

「夏日熱時榴花發，紅如火照夜如霞。水流花發無人管，晚上明月照花下。」農曆五月間，是石榴花盛開時節，故五月亦被冠以榴月之名。此時開始進入梅雨時節，空氣潮濕悶熱。濕熱之氣使人感到食慾不振，精神困倦。飲食宜多選擇生津止渴、清熱、利濕的食材，將體內濕熱排出。

幸運小碟

SNACK

前菜 APPETIZER

大虎蝦 · 南水梨 · 櫻梅

TIGER PRAWN · PEAR · PLUM

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

鷹鰓 · 胡椒 · 乾蔥

POMFRET · PEPPERCORN · SCALLION

RULLY 1ER CRU LA PUCELLE, CHATEAU DE RULLY 2022

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

梭子蟹 · 櫻花蝦 · 菜脯 · 炒飯

SWIMMING CRAB · SAKURA SHRIMP ·

PRESERVED RADISH · FRIED RICE

甜點 DESSERT

八寶茶 · 夏菊 · 荔枝

EIGHT TREASURE HERBAL TEA · CHRYSANTHEMUM · LYCHEE

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.