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
嗚蜩

「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。

餐前小食
SNACK

前菜
APPETIZER

遼參 · 涼瓜 · 梅子
SEA CUCUMBER · BITTER SQUASH · PLUM

PHILIPPONNAT, ROYALE RÉSERVE, BRUT, FRANCE NV

湯
SOUP

花膠 · 螺頭 · 黃皮
FISH MAW · CONCH · WAMPI

海鮮
SEAFOOD

龍蝦 · 紫薑 · 銀稔 · 蕎頭
LOBSTER · PICKLED GINGER · CHINESE GOOSEBERRY & ONION

DOMAINE DELAPORTE,
SANCERRE SILEX, LOIRE VALLEY, FRANCE 2021

家禽
POULTRY

土雞 · 鮑魚 · 野菌
FREE RANGE CHICKEN · ABALONE · MUSHROOM

DOMAINE CHANGARNIER, MONTHELIE 1ER CRU,
LES CLOUS, BURGUNDY, FRANCE 2022

飯
RICE

黃花魚 · 金鈎 · 魚湯
YELLOW CROAKER · DRIED SHRIMP · FISH SOUP

甜品
DESSERT

荔枝 · 花旗蔘 · 鳳梨
LYCHEE · AMERICAN GINSENG · PINEAPPLE

菜單 MENU 每位 1,188 PER PERSON
美酒配對 WINE PAIRING 每位 298 PER PERSON

茶芥 TEA & CONDIMENT CHARGE – 每位 22 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.