四時十二敍 · 廚師品味菜單

SPIRIT OF THE SEASON TASTING MENU

A CANTONESE CULINARY CREATION BY CHEF PAUL

玉繩荷月

「玉繩搖曳荷花里，風動輕吟荷月時。靜聽荷風輕拂面，湖上波光粼粼起。」農曆六月三伏天，赤日炎炎，許多植物在酷夏的灼烤下顯得無精打采，唯獨荷塘裡的荷花亭亭玉立。因而六月亦稱作荷月。此時陽氣旺盛，高溫來襲，令人易動肝火、食慾不振。飲食宜「以清為補」，以補氣清暑，健脾養胃為主。

餐前小食
SNACK

前菜
APPETIZER

鮑魚 · 花雕 · 梅子
ABALONE · HUA DIAO · DRIED PLUM

PHILIPPONNAT, ROYALE RÉSERVE, BRUT, FRANCE NV

湯品
SOUP

螺頭 · 花膠 · 石斛 · 淮山
CONCH · FISH MAW · DENDROBIUM · YAM

海鮮
SEAFOOD

龍蝦 · 荔枝 · 百合 · 芙蓉
LOBSTER · LYCHEE · LILY BULB · EGG WHITE

HENRI DE VILLAMONT, RULLY BLANC, BURGUNDY, FRANCE 2020

家禽
POULTRY

妙齡鴿 · 遼參 · 黑虎掌菌
BABY PIGEON · SEA CUCUMBER · SARCODON ASPRATUS

CHÂTEAU DE FERRAND, SAINT-ÉMILION,
BORDEAUX, FRANCE – JOCKEY CLUB PRIVATE LABEL 2019

麵食
NOODLE

蟹肉 · 桂花 · 兩面黃
CRABMEAT · EGG · CRISPY NOODLE

甜品
DESSERT

香瓜 · 雪燕 · 杏仁 · 馬豆
MELON · KARAYA GUM · ALMOND · SPLIT PEA

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.