

四時十二敍 · 廚師品味菜單

SPIRIT OF THE SEASON TASTING MENU

A CANTONESE CULINARY CREATION BY CHEF PAUL

桃月 鶯時

「鯉魚風起蒲葉香，鶯啼燕舞春日長。」

於農曆三月間，桃花怒放，綺麗芬芳，自然稱“桃月”。此時雨水會漸多，氣溫也逐漸回升，基本上不會再有寒流出現。飲食方面宜溫，可多進食時令蔬菜水果及護肝養肺的食品。

幸運小碟

SNACK

前菜 APPETIZER

象拔蚌 · 春筍 · 金梅 · 花雕

GEODUCK · BAMBOO SHOOT · PLUM · HUA DIAO

JACQUES PICARD, BRUT, CHAMPAGNE, FRANCE NV

湯品 SOUP

花膠 · 海螺 · 桂圓 · 龍脷葉

FISH MAW · CONCH · LONGAN · LONGLIYE

海鮮 SEAFOOD

方脷 · 蘆筍 · 柑橘 · 麵醬

MACAO SOLE · ASPARAGUS · KUMQUAT · BEAN PASTE

HENRI DE VILLAMONT, RULLY BLANC, BURGUNDY, FRANCE 2020

鮑魚 ABALONE

鮑魚 · 豚肉 · 水雲

ABALONE · PORK · SEA MOSS

DOMAINE CHANGARNIER FRERES, POMMARD 1^{ER} CRU,

LES GRANDS EPENOTS, BURGUNDY, FRANCE 2023

主食 STAPLE

臘肉 · 椰菜花 · 菜脯 · 脆米

CURED MEAT · CAULIFLOWER · PRESERVED RADISH · CRISPY RICE

甜點 DESSERT

雪燕 · 椰子 · 牛乳 · 鳳梨

KARAYA GUM · COCONUT · MILK · PINEAPPLE

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.