四時十二敍 · 廚師品味菜單

SPIRIT OF THE SEASON TASTING MENU

A CANTONESE CULINARY CREATION BY CHEF PAUL

葭月 龍潛

「葭菼蒼蒼白露晞，蕭條江色帶微暉。」
葭字意指初生的蘆葦，每於農曆十一月期間，於水中俏然發芽生長，故該月份亦雅稱作葭月。此時氣溫明顯下降，氣候寒冷，容易出現血管收縮、頭痛及頭暈等症狀。飲食宜增加溫性、熱性、特別是溫補腎陽的食材進行調理，以提高機體的耐寒能力。

幸運小碟
SNACK

前菜
APPETIZER

春卷 · 大閘蟹 · 薑米
SPRING ROLL · HAIRY CRAB · GINGER

JACQUES PICARD, BRUT, CHAMPAGNE, FRANCE NV

湯品
SOUP

花膠 · 烏雞 · 淮山 · 杞子
FISH MAW · SILKY FOWL · YAM · WOLFBERRY

海鮮
SEAFOOD

龍蝦 · 金鈎 · 銀魚 · 蝦醬
LOBSTER · DRIED SHRIMP · WHITEBAIT · SHRIMP PASTE

CHÂTEAU DE RULLY, RULLY 1ER CRU,
LA PUCELLE, BURGUNDY, FRANCE 2022

海味
DRIED-SEAFOOD

遼參 · 鹿筋 · 白玉
SEA CUCUMBER · DEER TENDON · TURNIP

HENRI DE VILLAMONT, CHAMBOLLE-MUSIGNY 1ER CRU,
LES FEUSSELOTTES, BURGUNDY, FRANCE 2018

主食
STAPLE

臘味 · 頭抽 · 河粉
PRESERVED MEAT · SOY SAUCE · FLAT NOODLE

甜點
DESSERT

陳皮 · 蜜梨 · 百合 · 柑橘
TANGERINE PEEL · PEAR · LILY BULB · KUMQUAT

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.