# 四時十二敍 · 廚師品味菜單

## SPIRIT OF THE SEASON TASTING MENU

## A CANTONESE CULINARY CREATION BY CHEF PAUL

### 柳月 獻春

「晶瑩滿目梅花艷，銀柳芊芊姿影柔」
正月的時候，人們通常習慣將銀柳插在瓶頭，故正月也稱為柳月。此時正值冬天與春天之間，天氣乍暖還寒。春季草木生長，肝氣生發上升。飲食方面，可選用辛甘發散的食材，有助陽氣生發和升散。

幸運小碟
SNACK

**前菜**
**APPETIZER**

蟹肉 · 柑橘 · 洋蔥
CRABMEAT · CITRUS PEEL · ONION

**ANDRÉ CLOUET, BRUT, BLANC DE NOIRS, CHAMPAGNE, FRANCE NV**

**湯品**
**SOUP**

海螺 · 山瑞 · 淮山 · 杞子
CONCH · SOFT SHELL TURTLE · YAM · WOLFBERRY

**海鮮**
**SEAFOOD**

龍蝦 · 芙蓉 · 鳳滋
LOBSTER · EGG WHITE · CHICKEN OIL

**HENRI DE VILLAMONT, RULLY BLANC, BURGUNDY, FRANCE 2022**

**海味**
**DRIED-SEAFOOD**

脆遼參 · 牛崧 · 陳皮 · 海鮮汁
CRISPY SEA CUCUMBER · BEEF · TANGERINE PEEL · SEAFOOD SAUCE

**DOMAINE DE LA VOUGERAIE, GEVREY-CHAMBERTIN,**
**LES EVOCELLES, BURGUNDY, FRANCE 2022**

**主食**
**STAPLE**

馬友魚 · 銀魚 · 燴飯
THREADFIN · WHITEBAIT · STEWED RICE

**甜點**
**DESSERT**

八寶茶 · 湯圓 · 山楂
EIGHT TREASURE DESSERT SOUP · RICE DUMPLING · HAWTHORN

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.