四時十二敍 · 廚師品味菜單

SPIRIT OF THE SEASON TASTING MENU

A CANTONESE CULINARY CREATION BY CHEF PAUL

秀蔓
槐月

「鳥啄槐花雨，蟬嘶槲葉風。」
於農曆四月間，萬物枝長葉茂，是槐花綻放的季節，故有人稱四月為“槐月”。此時溫度逐漸升高，炎夏將臨，食慾也會有所下降。飲食宜以清淡、易消化為原則，油膩辛辣的食物宜少吃。適量的進食帶酸性食材，有助於補腎護肝、開胃健脾、增進食慾。

餐前小食
SNACK

前菜
APPETIZER

富貴蝦 · 椒鹽 · 柚子
MANTIS SHRIMP · SPICY SALT · POMELO

PHILIPPONNAT, ROYALE RÉSERVE, BRUT, FRANCE NV

湯
SOUP

花膠 · 山藥 · 杞子 · 魚湯
FISH MAW · YAM · WOLFBERRY · FISH SOUP

海鮮
SEAFOOD

是日鮮魚 · 紫薑 · 蕎頭
DAILY CATCH · PICKLED GINGER · CHINESE ONION

DOMAINE DELAPORTE,
SANCERRE SILEX, LOIRE VALLEY, FRANCE 2021

肉
MEAT

豚肋排 · 遼參 · 虎掌菌 · 茭白筍
PORK RIB · SEA CUCUMBER · SARCODON ASPRATUS · WATER BAMBOO

BODEGAS BILBAINAS VINA POMAL,
VINOS SINGULARES, RIOJA, SPAIN 2022

麵
NOODLE

蟹肉 · 金瑤 · 雲腿 · 粉絲
CRABMEAT · CONPOY · YUNNAN HAM · GLASS NOODLE

甜品
DESSERT

杏仁 · 山楂 · 薏仁 · 芝麻
ALMOND · HAWTHORN · PEARL BARLEY · SESAME

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.