四時十二敍・廚師品味菜單

SPIRIT OF THE SEASON TASTING MENU

A CANTONESE CULINARY CREATION BY CHEF PAUL

桂月未央

「人閒桂花落，夜靜春山空。月出驚山鳥，時鳴春澗中。」每當農曆八月，正籍桂花盛放的季節，優香飄溢四處，故古人亦雅稱此月份為桂月。隨著日照時間縮短，晚上氣溫開始轉涼及比較乾燥，人體易受乾燥之氣所困。因而飲食宜選用滋陰、潤肺及生津等食材，以預防秋燥。

幸運小碟
SNACK

前菜
APPETIZER

脆甘鯛・無花果
TILEFISH・FIG

JACQUES PICARD, BRUT, CHAMPAGNE, FRANCE NV

湯品
SOUP

海螺・青欖・淮山・龍脷葉
CONCH・GREEN OLIVE・YAM・LONGLIYE

海鮮
SEAFOOD

虎蝦・胡椒・乾蔥
TIGER PRAWN・PEPPERCORN・SHALLOT

HENRI DE VILLAMONT, RULLY BLANC, BURGUNDY, FRANCE 2020

海味
DRIED-SEAFOOD

遼參・豚肉・金瑤・節瓜
SEA CUCUMBER・PORK・CONPOY・HAIRY GOURD

DOMAINE CHANGARNIER, POMMARD 1ER CRU,
GRANDS ÉPENOTS, BURGUNDY, FRANCE 2022

主食
STAPLE

珍珠蠔・菜脯・魚湯・泡飯
PEARL OYSTER・DRIED RADISH・FISH SOUP・RICE

甜品
DESSERT

腰果・西米・柚皮・桂花
CASHEW・SAGO・POMELO PEEL・OSMANTHUS

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.