

## Mix & Match Dinner Menu

### Les Entrées Froides 前菜 (冷)

Japanese Firefly Squid · Pea Purée · Green Apple Foam  
日本螢光魷魚 · 豌豆泥 · 青蘋果泡沫

Alaskan King Crab Meat · Crab Paste Savory Custard · Finger Lime  
阿拉斯加帝王蟹肉 · 蟹膏蒸蛋 · 手指檸檬

Ossetra Caviar · French White Asparagus · Hazelnut  
阿斯特拉魚子醬 · 法國白蘆筍 · 榛子 (+HKD 180)

### Les Entrées Chaudes 前菜 (熱)

Ran-Oh Onsen Tamago · Morel Mushroom · Asparagus  
日本蘭王溫泉蛋 · 羊肚菌 · 蘆筍

Lobster Ravioli · Lemongrass Lobster Consommé · Spinach Purée  
龍蝦意大利餛飩 · 香茅龍蝦清湯 · 菠菜泥

Carabinero Toast · Scallop Mousse · Octopus Ragout  
西班牙紅蝦吐司 · 扇貝慕絲 · 慢燉章魚 (+HKD 180)

### Additional Item 加配項目

Tarbouriech Oyster No.2

法國塔布里奇生蠔 2 號  
(HKD 79 per piece)

### Les Plats 主菜

Alaskan Black Cod · Jerusalem Artichoke · Pear  
阿拉斯加銀鱈魚 · 菊芋 · 梨

New Zealand Lamb Ribs · Wild Garlic · Celeriac Sauce  
新西蘭羊肋肉 · 熊蔥 · 根芹醬

US Prime Tenderloin · Onion · Black Truffle Madeira Sauce (+HKD 180)  
美國頂級牛柳 · 洋蔥 · 黑松露馬德拉醬

### Les Fromages et Les Desserts 芝士與甜點

Cheese Selection (4 Kinds) (By Les Frères Marchand, Maître Fromager Affineur) · Walnut Fig Rye Sourdough · Blueberry Jam  
精選芝士 (4款) (由法國芝士大師 Les Frères Marchand 熟成) · 核桃無花果黑麥酸種麵包 · 藍莓果醬

Longan Konjac · Chamomile Tea "Sous Vide" Snow Fungus · Young Coconut Sorbet  
桂圓蒟蒻 · 洋甘菊慢煮銀耳 · 椰青雪葩

Mille Feuille · Caramelized Apple · Olive Oil Ice Cream  
千層酥 · 焦糖蘋果 · 橄欖油冰淇淋

Black Sesame Soufflé · Tofu Ice Cream · Roasted Rice Sauce  
黑芝麻舒芙蕾 · 豆腐冰淇淋 · 焦香米奶醬

4 Courses HKD 1280 PP

(1 Cold Starter · 1 Hot Starter · 1 Main Course · 1 Dessert)

### Wine Pairing

4 Labels HKD 556 PP

Please contact our team in case of any concern for food allergies.

All prices are subject to 10% service charge.