

Mix & Match Lunch 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

French White Asparagus · Hazelnut · White Miso Whey
法國白蘆筍 · 榛子 · 白味噌乳清

Additional Item 加配項目

Tarbouriech Oyster No.2 (HKD 79 per piece)
法國塔布里奇生蠔 2 號

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 (+HKD 180)
西班牙紅蝦吐司 · 扇貝慕絲 · 慢燉章魚

Les Plats 主菜

Pan-seared Red Snapper · Jerusalem Artichoke · Pear
香煎紅鯛魚 · 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

Yuzu Lemon Mousse · Lemongrass Sorbet · Orange
柚子檸檬慕絲 · 香茅雪葩 · 橙

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

3 Courses HKD 480 PP

(1 Starter · 1 Main Course · 1 Dessert)

4 Courses HKD 560 PP

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

Wine Pairing

3 Labels HKD 396 PP

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.