

晚市套餐

夕食のセットメニュー Tasting Menu



冷凍蜜糖菊花芭菲配魚子醬及檸檬蛋白 / 流心煙燻雞豉油脆皮鵪鶉蛋配魚子醬 / 炸魚皮配鹹蛋黃泡

冷凍ハチミツ菊のパフェ キャビアとレモンメレンゲ添え / 燻製チキン醤油注入されたパリパリのとろけるうずらの卵、キャビア付き / 塩漬け卵黄のフォームを添えたカリカリの魚の皮

Frozen honey chrysanthemum parfait with caviar and lemon meringue / Crispy runny quail egg injected with smoked chicken soy sauce, caviar / Crispy fish skin with salted egg yolk foam

龍蝦湯配龍蝦雲吞、甘筍泡沫

ロブスターのスープ ロブスターのワンタンとニンジンのパブル添え

Lobster soup with lobster wonton, carrot bubbles

花雕蟹蒸蛋白配百合泡

蟹、卵白の中華花雕ワイン蒸し、百合の根クリーム

Layers of steamed egg white, fresh crab meat with Hua-diao wine sauce, lily flower root foam, served in egg shell

煙燻北海道帶子配鮮橙帶子乾瑤柱啫喱、脆乾瑤柱、橙皮及脆海苔

お茶で燻製した北海道産ホタテオレンジホタテと干し貝柱ゼリー添えカリカリの干し貝柱、オレンジの皮、カリカリの海苔を散らして
Tea smoked Hokkaido scallop with orange scallop and conpoy jelly, sprinkled with crispy conpoy, orange zest and crispy seaweed

紙包酸菜星斑魚

四川風の茹で星鯛フィレ酸白菜と唐辛子のパピヨット包み

Sichuan style boiled star grouper fillets with pickled cabbage and chili en papillote

慢煮黑椒乳鴿胸配焦糖鹵水鵝肝及白甘筍蓉、脆炸黑椒乳鴿腿配黑椒金蒜

黒胡椒でじっくり煮込んだハトの胸肉中華マリネのキャラメリゼしたポーチドフォアグラ、パースニップピューレ、黒胡椒のカリカリガーリックを添えた揚げた黒胡椒ハトの脚

Slow cooked black pepper pigeon breast, caramelized poached foie gras with Chinese marinade, parsnip purée, deep fried black pepper pigeon leg with black pepper crispy garlic

椰子咖喱炆和牛面頰配蒸飯、椰子米通粉末、香米泡及脆米

ココナッツカレーで煮込んだ和牛頬肉、蒸しご飯、ココナッツ米クリスパー粉、ライスフォーム、クリスピーレス

Braised Wagyu beef cheek with coconut curry, steamed rice, coconut rice cracker powder, rice foam and crispy rice

杏仁茶雪條配杏仁蛋白、凍馬蹄露及杏仁泡

アーモンドティーアイスクリームのロリポップアーモンドメレンゲ添え冷たい甘栗スープとアーモンドフォームの小さなカップ

Almond tea ice cream lollipop with almond meringue, a small cup of chilled water chestnut sweet soup with almond foam

\$1,600

每位 / 一名様 / per person

追加

追加 Add-ons

醉南非鮑魚配英式芥末蛋黃醬、百合泡 (另加\$280)

酔いしれたアワビのイギリスマスタードマヨネーズ添え、ユリ根の泡 (追加料金\$280)

Drunken abalone with drops of English mustard mayonnaise, lily flower root foam (additional \$280)

另設加一服務費 サービス料金は別途 10%頂戴いたします All prices are subject to 10% service charge