

Starters

頭盤和湯

APPETIZERS 頭盤

🍷 French Seasonal Oyster Plate 🍷 Atlantic Ocean Shrimp & Glazed White Asparagus

No. 3
法國時令生蠔拼盤
(6/12 Pieces) (6/12 件)

316/628

Lemon, shallot, vinegar
檸檬, 紅葱頭, 醋

淡水海蝦配白蘆筍
288

Quail egg, Comté cheese,
orange reduction,
beurre blanc sauce
鵪鶉蛋, 康提芝士,
香橙醬, 牛油汁

🍷 Beef Carpaccio

生牛肉薄片

258

Rocket, Parmesan cheese,
capers, anchovy aioli
芝麻菜, 巴馬森芝士,
酸豆, 鯷魚大蒜蛋黃醬

Marinated Swordfish

醃製旗魚片

268

Grapefruit, orange,
grilled avocado,
mix baby greens, piquillo sauce
柚子, 香橙, 烤牛油果,
嫩葉沙律, 紅椒醬

🍷🍷 Sautéed Crayfish with

63 Degrees Egg

香炒小龍蝦配 63 度溫泉蛋

268

Baby spinach, mushroom,
sabayon sauce
嫩菠菜, 蘑菇, 沙巴雍醬

🍷 Burrata Cheese

水牛芝士

188

Caviar, garden green pea,
mint, chive
魚子醬, 田園青豆,
薄荷, 細香蔥

🍷🍷🍷 Cajun Prawn Caesar Salad

卡津大蝦凱撒沙律

188

Crispy parma ham, croutons
香脆巴馬火腿, 麵包塊

Please advise our hosts if you have any food allergies.

若閣下有任何食物敏感或要求, 請於點單時告知您的服務員。

All prices are in Hong Kong dollars and subject to 10% service charge.

所有價目以港元計算另加 10% 服務費。

◇ Signature 特色

🐷 Pork 豬肉

🍤 Shellfish 甲殼類

🌿 Vegetarian 素菜

🔥 Spicy 辣

🥜 Nuts 堅果

🥛 Dairy 乳製品




🚫 Gluten-free 無麩質

♻️ Sustainable 可持續食材

Starters

頭盤和湯

SOUP 湯

   Lobster Bisque

法式龍蝦湯

268

Lobster tail, whisky cream,
espelette pepper
龍蝦尾, 威士忌忌廉,
愛沛雷辣椒粉

 Porcini Mushroom Soup

牛肝菌蘑菇湯

168

Brie cheese foam, croutons
布利芝士, 麵包塊

Soup of the Day

是日餐湯

168

Please advise our hosts if you have any food allergies.

若閣下有任何食物敏感或要求, 請於點單時告知您的服務員。

All prices are in Hong Kong dollars and subject to 10% service charge.

所有價目以港元計算另加 10% 服務費。

 Signature 特色

 Pork 豬肉


 Shellfish 甲殼類

 Vegetarian 素菜

 Spicy 辣

 Nuts 堅果

 Dairy 乳製品

 Gluten-free 無麩質

 Sustainable 可持續食材