



6 Course CNY Dinner Menu

6道新年晚餐套餐

18 Jan - 12 Feb 1月18日至2月12日

AMUSE-BOUCHE OCEAN

海之味精致开胃小菜

CURED KING SALMON

黄瓜 | 柑橘水果 | 梅油醋汁

OCEAN MARINIÈRE @

Seafood | Kumquat | Carrot | Sauce Marinière | Parsley 海之水手风味

海鲜 | 金橘 | 胡萝卜 | 水手酱 | 欧芹

LOBSTER 🚳

小土豆 | 海芦笋 | 罗勒油 | 龙虾酱

HOKKAIDO SCALLOP

Daikon | Sauce Hollandaise | Basil Vinaigrette

北海道扇贝

萝卜 | 荷兰酱 | 罗勒油醋汁

PORK BELLY (1)

Apples | Rice | Calvados Jus

五花肉

苹果 | 米 | 卡尔瓦多斯汁

CNY CREPES (1)

Mandarin Curd | Osmanthus Ice Cream | Cereal Crisp

农历新年可丽饼

橘子奶冻 | 桂花冰淇淋 | 谷物酥脆

•

6 Course CNY Dinner Menu 5 道菜新年晚餐套餐 218th

Wine Pairing 6杯葡萄酒搭配

168++





Sustainably Sourced Produce 可持续采购的农产品



8 Course CNY Dinner Menu

8道新年晚餐套餐

18 Jan - 12 Feb 1月18日至2月12日

AMUSE-BOUCHE OCEAN

海之味精致开胃小菜

CAULIFLOWER 花椰菜

Kaviari Caviar | Squid Ink 鱼子酱|墨鱼汁

OCEAN MARINIÈRE 海之水手风味 @

Seafood | Kumquat | Carrot | Sauce Marinière | Parsley 海鲜 | 金橘 | 胡萝卜 | 水手酱 | 欧芹

ABALONE 鲍鱼 @

Veal Jus | Seaweed Fish Sauce | Lime 小牛汁 | 紫菜鱼酱 | 青柠

HOKKAIDO SCALLOP 北海道扇贝 @ @ @

Daikon | Sauce Hollandaise | Basil Vinaigrette 萝卜 | 荷兰酱 | 罗勒油醋汁

LOBSTER 龙虾 🚳

Chestnut | Black Truffle | Lobster Reduction 栗子 | 黑松露 | 龙虾酱

ARCTIC CHAR 北极红点鲑 🚳 🔓

Green Asparagus | Coriander | Red Wine Veal Jus 青芦笋 | 香菜 | 红酒小牛汁

VENISON 鹿肉 ❷ ⑥

Miso Pumpkin | Apple Pumpkin Purée | Chocolate Raspberry Jus 味噌南瓜 | 苹果南瓜果泥 | 巧克力覆盆子汁

OR 或

A4 TOCHIGI WAGYU BEEF A4栃木和牛

Miso Pumpkin | Apple Pumpkin Purée | Beef Jus 味噌南瓜 | 苹果南瓜果泥 | 牛肉汁

FROMAGES LES FRÈRES MARCHAND (1)

Selection of 5 Seasonal Cheeses 5 种精选时令芝士 (supplement 加价 \$38++)

MANGO PAVLOVA 芒果帕夫洛娃 @ (*)

Mango Sorbet | Passionfruit | Basil | Pineapple 芒果雪葩 | 百香果 | 罗勒 | 菠萝

8 Course CNY Dinner Menu B道菜新年晚餐套餐 288++

Wine Pairing 8杯葡萄酒搭配

198++













Sustainably Sourced Produce