



4 Course CNY Lunch Menu

4 道新年午餐套餐

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

ALASKAN SCALLOPS (5) (1)

Glazed Grapefruit | Acacia Honey | Spices-Orange Reduction | Bresaola 阿拉斯加扇贝

柚子 | 蜂蜜 | 香料柳橙汁 | 风干牛肉

DOVER SOLE 6 6

Butter-poached | Celtuce | Celery Parsley Foam | Seaweed 多佛比目鱼

黄油浸煮 | 莴笋 | 芹菜欧芹泡沫 | 海苔

GUINEA FOWL

Savoy Cabbage | Clam | Foie Gras

珍珠鸡

皱叶甘蓝 | 蛤蜊 | 鹅肝

FROMAGES LES FRÈRES MARCHAND (1)

Selection of 5 Seasonal Cheeses

5 种精选时令芝士

(supplement 加价 \$38++)

CANNELONI ALMOND CREAM (11) (*)

Poached Pear | Feuilletine | Ginger

意大利杏仁奶油卷

烩洋梨 | 薄脆 | 姜

4 Course CNY Lunch Menu 4道菜新年午餐套餐

148++

Wine Pairing 4杯葡萄酒搭配

78⁺⁺







(🖺) Lactose





Sustainably Sourced Produce 可持续采购的农产品



6 Course CNY Lunch Menu

6道新年午餐套餐

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

Cucumber | Citrus Fruit | Plum Vinaigrette 腌制帝王三文鱼

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 (10)

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 Lunch Menu 5道菜新年午餐套餐

218++

Wine Pairing 6杯葡萄酒搭配

168++



hellfish 含有壳类





Sustainably Sourced Produce 可持续采购的农产品