

母親節限定純粹套餐 LUNCH

AMUSE BOUCHE

開胃小品
Chef's Creation

COLD STARTER 擇一

松葉蟹 綠櫛瓜 葡萄醋晶球
Queen crab / Zucchini / Spherification: grape vinegar

低溫鮭魚 金桔蘿蔔 鮭魚卵
Slow-Cookied salmon / Fermented radish / Salmon roe

SOUP 擇一

羊肚菇 牛肝菌 洋菇
Morels / Porcini / Button mushroom

明蝦 軟絲 紅椒
Prawn / Neritic squid / Bell pepper

MAIN DISH 擇一

穀飼桂丁雞 彩色番茄 松露 \$1600
Grain-Fed spring chicken / Mixed tomatoes / Truffles

生食級鮭魚 魚子醬 生蠔 \$1780
Fresh salmon / Caviar / Oyster

無骨牛小排 綠櫛瓜 無花果 \$2180
Boneless short ribs / Zucchini / Figs

北海道干貝 明蝦 紅甘魚 \$2180
Hokkaido scallop / Prawn / Yellow tail fish

仙境和羊 無花果油 櫻桃蘿蔔 \$2580
Lumina lamb / Fig oil / Cherry radish

乳牛肋眼 馬鈴薯 油封蒜 \$2780
Rib eyes / Potato / Confit garlic

DESSERT 擇一

主廚創作甜點 季節新鮮水果
Chef's creation Seasonal Fruit Platter

DRINK 擇一

咖啡 茶
Coffee Tea

套餐價格不含瓶裝礦泉/氣泡水 Set menu price does not include bottled water.

若您對食物過敏或有其他需求請告知現場人員 If you have any food allergies, please let one of our service staffs know.

以上價格另需另加10%服務費 Prices are subject to a 10% service charge

此套餐適用日期為：2024/05/04、05/05、05/11、05/12