



# 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

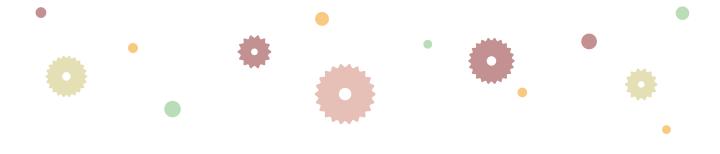
#### SOUP 擇一

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 Grain-Fed spring chicken / Mixed tomatoes / Truffles	\$1600
生食級鮭魚 魚子醬 生蠔 Fresh salmon / Caviar / Oyster	\$1780
無骨牛小排 綠櫛瓜 無花果 Boneless short ribs / Zucchini / Figs	\$2180
北海道干貝 明蝦 紅甘魚 Hokkaido scallop / Prawn / Yellow tail fish	\$2180
仙境和羊 無花果油 櫻桃蘿蔔 Lumina lamb / Fig oil / Cherry radish	\$2580
乳牛肋眼 馬鈴薯 油封蒜 Rib eyes / Potato / Confit garlic	\$2780



#### 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

此套餐適用日期爲:2024/05/04、05/05、05/11、05/12