純 粹 套 餐

LUNCH

AMUSE BOUCHE

主廚創作
Chef's Creation

COLD STARTER 擇一

胭脂蝦 絲綢起士 苦茶油 楊桃 茗荷薑
Scarlet Shrimp / Stracciatella Cheese / Camellia Oil / Starfruit / Myoga Ginger

新鮮文蛤 康普茶菌 發酵奇異果 發酵豆薯 發酵大黃瓜
Fresh Clams / SCOBY / Fermented Golden Kiwi / Fermented Jicama / Fermented Cucumber

SOUP 擇一

金湯雙鮮澄清湯 Dried seafood consommé
頂級乾燥干貝 扁魚 茶樹菇 自製沙茶醬 軟絲
Premium Conpoy / Dried Sole / Tea Tree Mushroom / House-made Shacha Sauce / Neritic Squid

吉安米濃湯 jian rice thick soup
吉安白米 碳化蔥油 煙燻薑味馬鈴薯泥 桂丁雞 甜醬油
Jian White Rice / Charred Scallion Oil / Smoked Ginger Mashed Potato / Kei Ting Chicken / Sweet Soy Reduction

MAIN DISH 擇一

西班牙伊比利黑豚戰斧 迷你蘿蔔 晚香玉筍 阿根廷青醬 $2,080
Iberian Pork Tomahawk / Baby Carrots / Tuberose Shoots / Chimichurri Sauce

熟成鵝胸 番紅花 發酵檸檬 葡萄 $2,280
Dry-Aged Goose Breast / Saffron / Fermented Lemon / Grapes
警語：孕婦不建議選用
Warning: Not recommended for pregnant women

澳洲國王蝦 南非鮑魚 鹽烤日本生蠔 時令鮮魚 $2,480
Australian King Prawn / South African Abalone / Salt-Grilled Japanese Oyster / Seasonal Fish

日本鹿兒島和牛小排 娃娃菜 帕瑪森起士 巨峰葡萄陳醋醬汁 $2,680
Japanese A5 Kagoshima Wagyu Short Rib / Baby Napa Cabbage / Grana Padano / Kyoho Grape Balsamic Sauce

日本山形縣A5和牛菲力 鵝肝慕斯 油封蒜球 珍珠洋蔥 $3,480
Japanese A5 Yamagata Wagyu Filet / Foie Gras Mousse / Garlic Confit / Pearl Onion

DESSERT 擇一

新町焦糖布蕾 Sea salt Caramel brulee
雞蛋 牛奶 香草醬 鮮奶油 海鹽
Egg / Milk / Vanilla Paste / Whipping cream / Sea salt

茶·歐貝拉 Tea Opera
包種茶杏仁蛋糕 紅心芭樂庫利 黑巧克力甘納許 包種茶奶霜
Pouchong Tea Almond Sponge / Pink Guava Coulis / Dark Chocolate Ganache / Pouchong Tea Buttercream

季節新鮮水果 Seasonal Fresh Fruits

DRINK 擇一

咖啡 Coffee　　茶 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