純 粹 套 餐

LUNCH

AMUSE BOUCHE

開胃小點 × 康普茶飲
Chef's Creation × Kombucha

COLD STARTER 三擇一

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

生食胭脂蝦 玫瑰 蘋果 醃漬大根
Spot shrimp / Kombucha / Pickled radish

低溫牛舌 三重奏
Three cooking methods with beef tongue

SOUP 二擇一

普洱茶 澄清雞湯 桂丁雞 雲吞皮
Pu'er tea / Chicken consommé / Grain-fed spring chicken / Ravioli

馬鈴薯 鮑魚 鮮蝦 季節蔬菜
Potato / Abalone / Shrimp / Vegetables

MAIN DISH 擇一

生食級鮭魚 魚子醬 生蠔白花醬 $1900
Fresh salmon / Caviar / White cauliflower sauce with Oyster

伊比利小戰斧 羽衣甘藍 蔓越莓 $2080
Iberico Tomahawk pork chop / Kale / Cranberry sauce

仙境和羊臀 比利時甜蒜 哈里薩辣醬 限量 $2180
Lumina lamb rump / Italian leek / Harissa sauce limited edition

美國無骨牛小排 綠櫛瓜 無花果醬汁 $2280
U.S. prime Boneless short ribs / Zucchini / Figs

澳洲明蝦 南非鮑魚 日本干貝 屏東午仔 $2380
Prawn / Abalone / Scallops / Fourtinger threadfin

伊比利老饕 晚香玉筍 紅蘿蔔 $2480
Iberico pork pluma / Tuberose / Carrot

仙境和羊 無花果油 櫻桃蘿蔔 $2780
Lumina lamb / Fig oil / Cherry radish

北海道秋田A5和牛菲力 蘆筍 發酵黑蒜 小牛醬汁 $3380
Hokkaido Wagyu A5 fillet / Asparagus /
Fermented black garlic / Veal stock

$2780以上(含)主餐皆附贈法式小點一份
All main dish above $2780 (inclusive) will come with a petit fours.

DESSERT 擇一

盛夏天堂 白巧克力 焦糖 芒果
White chocolate / Caramel / Mango

季節新鮮水果
Seasonal Fruit Platter

黃金沙灘 焦糖 椰子 芒果
Caramel / Coconut / Mango

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