

Tirpse's Signature Dinner Menu

Price HKD 1388

AMUSE BOUCHE

Tomato . Ground Cherry
トマト、ほおずき

Finger Lime . Ricotta Cheese
フィンガーライム、リコッタチーズ

Sweet Corn . Uni
とうもろこし、雲丹

Fresh Black Pepper . Fennel
生黒胡椒、フェンネル

FRENCH BREAD

STARTER

Tokushima Oyster . Caviar . Snap Pea
徳島産真牡蠣、キャビア、スナップエンドウ

Domaine Delaporte, Sancerre, Silex

SECOND STARTER

Lobster . Lemongrass . Zucchini Flower
ロブスター、レモングラス、ズッキーニの花

Corinne and Jean-Pierre Grossot, Chablis 1er Cru Vaucoupin

THIRD COURSE

Flounder . Yuzu . Shishito Pepper
平目、柚子、獅子唐辛子

Domaine Huet, Clos du Bourg, Vouvray

MAIN COURSE

Pigeon(half) . Cherry . Truffle
ピジョン、チェリー、トリュフ

Tarras Vineyards, The Canyon Pinot Noir, Central Otago

OR

UPGRADE with supplement charge

Omi Wagyu A4(3oz) . Cherry . Truffle (+HKD248)

近江和牛 A4、チェリー、トリュフ

Chateau Fleur de Clinet, Pomerol

Pigeon(whole) . Cherry . Truffle (+HKD198)

ピジョン、チェリー、トリュフ

Tarras Vineyards, The Canyon Pinot Noir, Central Otago

FIRST DESSERT

Mango . Ground Cherry . Turmeric
マンゴー、ほおずき、ターメリック

MAIN DESSERT

Saint Honore . Black Currant . Chocolate
サントノーレ、カシス、チョコレート

Weleger, Riesling Spätlese Wehlener

Petit Fours

小菓子

Free Flow TIRPSE Champagne "Michel Arnould" HKD698 per person (2 hours limited)

Wine Pairing: 5 Labels HKD728 per person

SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE