

DINNER SET MENU

Price HKD 1,488

AMUSE BOUCHE

アマユーズブッシュェ

STARTER

Beetroot . Crab . Hazelnut
ビーツ、蟹、ヘーゼルナッツ

SECOND STARTER

Lobster . Summer Onion . Vanilla
ロブスター、新タマネギ、バニラ

THIRD COURSE

Hairtail . Smoked Butter . Mirin
太刀魚、燻製バター、熟成みりん

MAIN COURSE

“Le Noir de bigorre” . Corn . Parsley
ビゴール豚、とうもろこし、パセリ

(With supplement charge of HKD288)

Kagoshima Wagyu Sirloin . Sansho . Yuzu
鹿児島和牛サーロイン、山椒、柚子

MAIN DESSERT^(2 Choose 1)

Blueberry . Lavender . Violet
ブルーベリー、ラベンダー、スマイレ

Apricot . Rosemary . Brillat Savarin
アプリコット、ローズマリー、ブリアサヴァラン

Petit Fours

小菓子

Free Flow TIRPSE Champagne “Michel Arnould” HKD598 per person
“Drink Obscure” Pairing: 5 Labels HKD728 per person

SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE