

DINNER SET MENU

AMUSE BOUCHE

アマミューズブーシェ



APPETIZER

Yariika . Fermented White Asparagus . Elder Flower

ヤリイカ、発酵ホワイトアスパラガス、エルダフラワー



STARTER

Lobster . Rape Blossoms . Sansho Pepper

ロブスター、菜花、さんしょう



SOUP

Firefly . Taiyouran Egg . Parmasan Cheese

ホタルイカ、太陽卵、パルメザンチーズ



THIRD COURSE

Salmon . Uni . Savoy Spinach

サーモン、うに、ちぢみほうれん草



MAIN COURSE (2 Choose 1)

Platinum Pork . Alpine Garlic . Carudamon

白金豚、高山ニンニク、カルダモン

Australian Wagyu M7 . Spring Onion . Truffle (+HKD248)

オーストラリア和牛M7、新玉ねぎ、トリュフ



MINI DESSERT

Yomogi Ice Cream . Cacaonibu . Amanattou

ヨモギアイス、カカオニブ、甘納豆



DESSERT(2 Choose 1)

Buntan riz au lait . Sakekasu . Wasabina

文旦のリオレ、酒粕、わさび菜

Kalamansi Mousse . Mango . Galangal . Almond Milk Sorbet

カラマンシのムース、マンゴー、ガラシ、アーモンドミルクソルベ

Price HKD 1288

SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE