



VALENTINE'S DAY LUNCH MENU

情人节午餐套餐

OCEAN RESTAURANT

OCEAN RESTAURANT

6 COURSE VALENTINES LUNCH MENU

6 道菜情人节午餐套餐

13, 14, 15 February

AMUSE-BOUCHE OCEAN

海之味精致开胃小菜

CURED KING SALMON

腌制帝王三文鱼

Cucumber 黄瓜 | Citrus Fruit 柑橘水果 | Beetroot 甜菜

OCEAN MARINIÈRE

海之水手风味

Seafood 海鲜 | Kumquat 金橘 | Carrot 胡萝卜 | Sauce Marinier 水手酱 | Parsley 欧芹

ALASKAN SCALLOPS

阿拉斯加扇贝

Glazed Grapefruit 柚子 | Acacia Honey 蜂蜜 | Spices-Orange Reduction 香料柳橙汁 | Bresaola 风干牛肉

ARCTIC CHAR

北极红点鲑

Edamame 毛豆 | Seaweed 海藻 | Tobiko 飞鱼籽 | Yoghurt 酸奶 | Herbs 香草 | Cappuccino 卡布奇诺

ROUGIE DUCK BREAST

法国鲁翼鸭胸

Endive 菊苣 | Orange 橙子 | Candied grapefruit 糖渍葡萄柚 | Hazelnut 榛子

RAISIN BLANC ET ROUGE

白红葡萄

Sauternes Gelée 苏玳酒冻 | Almond Tuile 杏仁薄脆饼 | Mint 薄荷

6 COURSE VALENTINES LUNCH MENU 6 道菜情人节午餐套餐

\$198++

WINE PAIRING 6 杯葡萄酒搭配

\$148++



Pork
含有猪肉



Shellfish
含有壳类



Gluten
麸质



Lactose
奶制品



Vegetarian
素食



Nuts
含有花生



Alcohol
含有酒精



Sustainably Sourced
可持续采购的农产品

Indulge in Sweet Moments

Choice of menu format (Set Menu) applies to entire party. Menu and ingredients are subject to availability. Prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes 9%.

全桌菜单形式(套餐)的选择需得一致。菜单和食材会根据供应情况做出调整。价格需另加10%的服务费和9%的政府消费税。