



DINNER MENU

晚餐菜单

OCEAN RESTAURANT

OCEAN RESTAURANT



AMUSE-BOUCHE OCEAN • 海之味精致开胃小菜

KING CRAB • 帝王蟹  

Avocado | Basil Puree | N25 Caviar Cream N25
鳄梨 | 罗勒泥 | N25鱼子酱奶油

ALASKAN SCALLOPS • 阿拉斯加扇贝  

Candied Pomelo | Acacia Honey | Spices-Orange Reduction | Wagyu Bresaola
蜜饯柚子 | 金合欢花蜜 | 香料柳橙汁 | 风干牛肉

LOBSTER • 龙虾  

Chestnut | Chives | Lobster Reduction
栗子 | 小葱 | 龙虾酱

RED MULLET • 红鲹鱼

Yuzu Beurre Blanc | Pickled Shallots | Zucchini Flower
柚子白黄油酱汁 | 腌青葱 | 西葫芦花

LUMINA LAMB LOIN • “LUMINA” 羊里脊 

Lamb Jus | Japanese Kabu | Pea Purée | Pepper Mint Oil
羊肉汁 | 日本蕪菁 | 青豆泥 | 薄荷椒油

OR 或

A4 TOCHIGI WAGYU BEEF • A4栃木和牛

Beef Jus | Japanese Kabu | Pea Purée | Pepper Mint Oil
牛肉汁 | 日本蕪菁 | 青豆泥 | 薄荷椒油
(supplement 加价 \$48++)

FROMAGES LES FRÈRES MARCHAND • 5 种精选时令芝士 

Selection of 5 Seasonal Cheeses
(supplement 加价 38++)

APPLE TARTE 2.0 • 苹果挞 2.0  

Caramel | Apple | Hazelnut
焦糖 | 苹果 | 榛果

6 Course Dinner Menu 6道菜晚餐套餐 248++
Wine Pairing 6杯葡萄酒搭配 148++



CHOICE OF MENU FORMAT (SET MENU) APPLIES TO ENTIRE PARTY. 全桌菜单形式 (套餐) 的选择需得一致。
MENU AND INGREDIENTS ARE SUBJECT TO AVAILABILITY. 菜单和食材会根据供应情况做出调整。
PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND PREVAILING GOODS AND SERVICES TAX. 价格需加收服务费和政府消费税。

OCEAN RESTAURANT



AMUSE-BOUCHE OCEAN • 海之味精致开胃小菜

KING CRAB • 帝王蟹  

Avocado | Basil Puree | N25 Caviar Cream N25
鳄梨 | 罗勒泥 | N25鱼子酱奶油

OCEAN MARINIÈRE • 海之水风味 

Seafood | Kumquat | Carrot | Sauce Marinière | Parsley
海鲜 | 金橘 | 红萝卜 | 水手酱 | 欧芹

ABALONE • 鲍鱼 

Veal Jus glazed | Seaweed Fish Sauce | Lime
小牛汁 | 紫菜鱼酱 | 青柠

ALASKAN SCALLOPS • 阿拉斯加扇贝  

Candied Pomelo | Acacia Honey | Spices-Orange Reduction | Wagyu Bresaola
蜜饯柚子 | 金合欢花蜜 | 香料柳橙汁 | 风干牛肉

LOBSTER • 龙虾  

Chestnut | Chives | Lobster Reduction
栗子 | 小葱 | 龙虾酱

RED MULLET • 红鲹鱼

Yuzu Beurre Blanc | Pickled Shallots | Zucchini Flower
柚子白黄油酱汁 | 腌青葱 | 西葫芦花

LUMINA LAMB LOIN • “LUMINA” 羊里脊 

Lamb Jus | Japanese Kabu | Pea Purée | Pepper Mint Oil
羊肉汁 | 日本蕪菁 | 青豆泥 | 薄荷椒油

OR 或

A4 TOCHIGI WAGYU BEEF • A4栃木和牛

Beef Jus | Japanese Kabu | Pea Purée | Pepper Mint Oil
牛肉汁 | 日本蕪菁 | 青豆泥 | 薄荷椒油
(supplement 加价 \$48++)

FROMAGES LES FRÈRES MARCHAND 5 种精选时令芝士 

Selection of 5 Seasonal Cheeses
(supplement 加价 38++)

APPLE TARTE 2.0 苹果挞2.0  

Caramel | Apple | Hazelnut
焦糖 | 苹果 | 榛果

8 Course Dinner Menu 8道菜晚餐套餐 288++

Wine Pairing 8杯葡萄酒搭配 198++



CHOICE OF MENU FORMAT (SET MENU) APPLIES TO ENTIRE PARTY. 全桌菜单形式 (套餐) 的选择需得一致。
MENU AND INGREDIENTS ARE SUBJECT TO AVAILABILITY. 菜单和食材会根据供应情况做出调整。
PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND PREVAILING GOODS AND SERVICES TAX. 价格需加收服务费和政府消费税。