

# OCEAN RESTAURANT

海之味水族餐厅

# DINNER MENU

晚餐菜单

# OCEAN RESTAURANT

## DINNER MENU 晚餐菜单

### 6 Course Menu 6 道菜菜单 \$248

Wine Pairing 葡萄酒搭配 \$148 / Alcohol-free Pairing 无酒精鸡尾酒搭配 \$68

### 8 Course Menu 8 道菜菜单 \$288

Wine Pairing 葡萄酒搭配 \$198 / Alcohol-free Pairing 无酒精鸡尾酒搭配 \$88

## STARTER 前菜

### Ebi Tartare 虾鞑鞑

Apple | Vinaigrette | Ginger | Shrimp Reduction  
苹果 | 油醋汁 | 姜 | 虾汁

### King Crab 帝王蟹

Avocado | Basil Purée | Caviar Cream  
牛油果 | 罗勒泥 | 鱼子酱霜

### Frog Leg Katafi 蛙腿卡菲泰

Parsley Coulis | Black Garlic  
欧芹酱 | 黑蒜

### Scallop 扇贝

Caviar | Squid Ink | Scallop Foam | Dried Scallop | Lime  
鱼子酱 | 墨鱼汁 | 扇贝泡沫 | 干贝 | 青柠

### Lobster 龙虾

Ratte Potato | Salicornia | Basil Oil | Lobster Sauce  
拉特马铃薯 | 海蓬子 | 罗勒油 | 龙虾酱

## MAIN COURSE 主食

### Turbot 大菱鲆鱼

Rice | Squid Ink Nori | Fin Tartare | Parmesan | Beurre Blanc  
米饭 | 墨鱼汁海苔 | 鞑鞑鱼鳍 | 帕尔马干酪 | 白黄油酱

### Tochigi Beef 栃木和牛

Eggplant | Mushroom Tartlet | Octopus | Bottarga | Parsley | Beef Jus  
茄子 | 蘑菇挞 | 章鱼 | 乌鱼子 | 欧芹 | 牛肉汁

## DESSERT 甜品

### Mango Pavlova 芒果巴甫洛娃

Mango Sorbet | Passion Fruit Jelly | Pineapple | Lime | Rice Crisp  
芒果冰糕 | 百香果果冻 | 凤梨 | 青柠 | 米酥

## CHEF OLIVIER BELLIN

L'Auberge des Glazicks, Brittany France

