

DINNER SET MENU

套餐菜单

canapes

开胃菜

“Os à moelle”, veal tartare with Oscietra caviar

“骨髓”小牛肉鞑靼和“Oscietra”鲟鱼鱼子酱

Brown crab with caviar, cauliflower and vanilla

面包蟹鱼子酱, 配花椰菜和香草

Fluffy egg soufflé, vin jaune with bacon, and truffle

松软蛋奶酥, 黄葡萄酒佐培根和松露

Seabass with crispy scales, smoked eel and sauerkraut

脆鳞香煎石斑鱼 配烟熏鳗鱼和泡菜

Venison with black olive and butternut squash

鹿肉配黑橄榄和胡桃南瓜

or 或

A4 Kagoshima wagyu striploin, sea succulents and clams (\$70 supplement)

鹿儿岛 A4 和牛, 海葡萄和白蛤 (额外支付新币 70 元)

Kumquat, Negroni, rosemary

金橘、内格罗尼、迷迭香

6 course set menu (6道式菜单) \$288++**Wine pairing (葡萄酒搭配) \$188++**

Reservations 5 pax and above can only order set menu. 五人以上团体预约, 仅提供套餐服务。

Minimum order per diner: 3 à la carte dish per person. 每人最少点餐数量: 3 个单点菜肴。

Choice of menu format (Set Menu or Ala Carte) applies to entire party. 全桌菜单格式的选择 需得一致。

Menu and ingredients are subject to availability. 视食材供应情况和季节而定。

Prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes. 所有价格须加收政府税和 10% 服务费。

À La Carte Menu 单点菜 (Only available for Dinner 仅限晚餐)**Starters cold** 开胃冷菜

Brown Crab 面包蟹 **\$68**
Caviar | cauliflower | vanilla
 鱼子酱 | 花椰菜 | 香草

Chilled consommé Turbot 果冻清汤比目鱼 **\$73**
ice cream of Gillaudeau oyster | hazelnut oil | Kaluga Hybrid caviar (15gr)
 吉拉多生蚝 | 榛果油 | Kaluga Hybrid 鱼子酱 (15gr)

'os a moelle' “骨髓” **\$98**
Veal tartare | Oscietra caviar (20gr)
 小牛肉鞑靼 | “Oscietra” 鲟鱼鱼子(20gr)

Starters warm 开胃热菜

Langoustine 海螯虾 **\$63**
Dashi | coffee | lemon | Katsuobushi
 狐鲣鱼汤 | 咖啡 | 柠檬 | 柴鱼片

Fluffy egg Soufflé 松软蛋奶酥 **\$63**
Vin jaune | bacon | caviar
 黄葡萄酒 | 培根 | 鱼子酱

Foie gras kombu-jime 昆布渍鹅肝 **\$68**
seaweed broth | umeboshi
 海藻汤 | 梅干

Main 主菜

Seabass 鲈鱼 **\$73**
crispy scales | smoked eel | sauerkraut
 脆鳞 | 烟熏鳗鱼 | 酸菜

Venison 鹿肉 **\$63**
Butternut squash | black olive
 胡桃南瓜 | 黑橄榄

Kagoshima Wagyu A4 鹿儿岛和牛 A4 **\$108**
sea succulents | clams
 海葡萄 | 白蛤

Reservations 5 pax and above can only order set menu. 五人以上团体预约, 仅提供套餐服务。

Minimum order per diner: 3 à la carte dish per person. 每人最少点餐数量: 3 个单点菜肴。

Choice of menu format (Set Menu or Ala Carte) applies to entire party. 全桌菜单格式的选择 需得一致。

Menu and ingredients are subject to availability. 视食材供应情况和季节而定。

Prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes. 所有价格须加收政府税和 10%服务费。

A la carte Dessert 单点甜品

Apple 苹果 salted caramel puff pastry walnut 咸味焦糖 千层酥皮 核桃	\$28
Tainori 64 塔诺丽 64 Dominican chocolate sea buckthorn marigold 多米尼加巧克力 沙棘 金盏花	\$36
Kumquat 金橘 Negroni Rosemary 内格罗尼 迷迭香	\$28

Reservations 5 pax and above can only order set menu. 五人以上团体预约，仅提供套餐服务。

Minimum order per diner: 3 à la carte dish per person. 每人最少点餐数量：3 个单点菜肴。

Choice of menu format (Set Menu or Ala Carte) applies to entire party. 全桌菜单格式的选择 需得一致。

Menu and ingredients are subject to availability. 视食材供应情况和季节而定。

Prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes. 所有价格须加收政府税和 10%服务费。