



DINNER SET MENU

套餐菜单

Amuse-Bouche

开胃菜

Ceviche of sea bass with tiger milk and kaffir lime

酸橘汁腌海鲈鱼搭配虎奶和泰国柠檬

Fluffy egg “Soufflé”, vin jaune with bacon and truffle

松软蛋奶酥、黄葡萄酒佐培根和松露

Turbot ‘Bordelaise’ bone marrow, onion, and swiss chard

波尔多调味酱大菱鲆骨髓、洋葱和唐菖苣

Roasted Duck from Toh Thye San farm, braised endive, foie

卓泰山农场烤鸭、菊苣、鹅肝

or 或

A4 Kagoshima wagyu striploin oyster and caviar (\$70 supplement)

A4 鹿儿岛和牛西冷牡蛎汁和鱼子酱 (另需加付 \$70)

Apple, salted caramel, puff pastry and walnut

苹果、咸味焦糖、千层酥皮和核桃

5 course set menu \$198++

五道菜套餐菜单 \$198++

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 单点菜单 (Only available for Dinner 仅限晚餐)

Starters cold 开胃冷菜

Sea-bass 海鲈鱼 **\$38**
ceviche style | passion fruit | tiger milk | Kaffir lime
酸橘汁 | 百香果 | 虎奶 | 泰国柠檬

Turbot jelly 大菱鲆鱼冻 **\$63**
ice cream of Gillardeau oyster | hazelnut oil | Kaluga Hybrid caviar (15gr)
吉拉多生蚝 | 榛果油 | Kaluga Hybrid 鱼子酱 (15gr)

“os a moelle” **\$88**
veal tartare | bone marrow | sour cream | Oscietra caviar (20gr)
鞑靼牛肉 | 骨髓 | 酸奶油 | Oscietra 鱼子酱 (20gr)

Starters warm 开胃热菜

Langoustine 海螯虾 **\$58**
dashi | coffee | lemon | Katsuobushi
狐鲣鱼汤 | 咖啡 | 柠檬 | 柴鱼片

Fluffy egg Soufflé 松软蛋奶酥 **\$58**
Vin jaune | bacon | truffle
黄葡萄酒 | 培根 | 松露

Pike Perch 梭鲈 **\$43**
cake baked on Seeds | leeks | hay oil
籽香蛋糕 | 韭菜 | 干草油

Main 主菜

Turbot 大菱鲆 **\$68**
‘Bordelaise’ | bone marrow | onion | swiss chard
波尔多调味酱 | 骨髓 | 洋葱 | 唐莴苣 |

Toh Thye San Duck 卓泰山鸭子 **\$58**
roasted | endive | foie
香烤 | 菊苣 | 鹅肝

Kagoshima Wagyu A4 鹿儿岛和牛 A4 **\$138**
oyster velouté | Oscietra caviar
牡蛎汁 | Oscietra 鱼子酱 (10gr)

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. 全卓菜单格式的选择 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

<p>Apple 苹果 salted caramel puff pastry walnut 咸味焦糖 千层酥皮 核桃</p>	\$28
<p>Tainori 64 塔诺丽64 Dominican chocolate sea buckthorn marigold 多米尼加巧克力 沙棘 金盏花</p>	\$33
<p>Clafoutis 克拉芙提 cherries pistachio Ice Cream (20 minutes) 樱桃 开心果冰淇淋 (20分钟)</p>	\$28
<p>Chocolate Balloon 巧克力球 cassis vanilla 黑醋栗 香草</p>	\$33

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. 全卓菜单格式的选择 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。