

★ ★ ★
Special
FESTIVE DINNER
MENU

晚餐节庆菜单

OCEAN RESTAURANT



OCEAN

RESTAURANT



6 Course Special Festive Dinner Menu 6道菜节庆晚餐套餐

Available on 24 & 25 Dec - 31 Dec & 1 Jan
12月24至12月25日、12月31日至1月1日

AMUSE-BOUCHE OCEAN 海之味精致开胃小菜

KING CRAB 🍷

Avocado | Basil Purée | Caviar Cream

帝王蟹

牛油果 | 罗勒泥 | 奶油鱼子酱

HOKKAIDO SCALLOP 🍷

Daikon | Sauce Hollandaise | Basil Vinaigrette

北海道扇贝

萝卜 | 荷兰酱 | 罗勒油醋汁

TURBOT 🍷

Orange Curry Foam | Jus | Green Asparagus | Manila Clam

大菱鲆鱼

橙咖喱泡沫 | 肉汁 | 绿芦笋 | 马尼拉蛤蜊

A4 TOCHIGI WAGYU BEEF

Royal Caviar | Miso Pumpkin | Apple Pumpkin Purée | Beef Jus

A4栃木和牛

鱼子酱 | 味噌南瓜 | 苹果南瓜果泥 | 牛肉汁

CHOCOLATE TARTE 🍷

Valrhona Cacao | N25 Caviar

巧克力挞

法芙娜可可 | N25 鱼子酱

YULE LOG “Bûche de Noël” 🍷

Chocolate Tofu | Almond | White Chocolate

圣诞蛋糕

巧克力豆腐 | 杏仁 | 白巧克力

(*supplement* 加价 28++)

or 或

CANNELLONI ALMOND CREAM 🍷

Poached Pear | Feuilletine | Ginger

意大利杏仁奶油卷

烩洋梨 | 薄脆 | 姜

6 Course Special Festive Dinner Menu 6道菜节庆晚餐套餐

248++



Wine Pairing 6杯葡萄酒搭配

148++



Sustainably farmed produce 可持续采购的农产品



Nuts 含有花生



Gluten 麸质



Dairy 奶制品



Shellfish 含有壳类



Alcohol 含有酒精

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



8 Course Special Festive Dinner Menu

8道菜节庆晚餐套餐

Available on 24 & 25 Dec - 31 Dec & 1 Jan
12月24至12月25日、12月31日至1月1日

AMUSE-BOUCHE OCEAN

海之味精致开胃小菜

AMAEBI TARTARE DE NOËL

Apple | Vinaigrette | Ginger | Shrimp Reduction

鞑靼甜虾

苹果 | 醋汁 | 姜 | 虾酱

HOKKAIDO SCALLOP

Avocado | Grapefruit | Caramelized Hazelnut | Yuzu

北海道扇贝

牛油果 | 葡萄柚 | 焦糖榛子 | 柚子

FOIE GRAS

Lobster Foam | Poached Lobster

鹅肝

龙虾泡沫 | 水煮龙虾

LANGOUSTINE

Scampi Red Wine Sauce | Beetroot | Raspberry

海螯虾

红酒虾酱 | 甜菜 | 覆盆子

TURBOT

Orange Curry Foam | Jus | Green Asparagus | Manila Clam

大菱鲆鱼

橙咖喱泡沫 | 肉汁 | 绿芦笋 | 马尼拉蛤蜊

A4 TOCHIGI WAGYU BEEF

Royal Caviar | Miso Pumpkin | Apple Pumpkin Purée | Beef Jus

A4栃木和牛

鱼子酱 | 味噌南瓜 | 苹果南瓜果泥 | 牛肉汁

CHOCOLATE TARTE

Valrhona Cacao | N25 Caviar

巧克力挞

法芙娜可可 | N25 鱼子酱

YULE LOG "Bûche de Noël"

Chocolate Tofu | Almond | White Chocolate

圣诞蛋糕

巧克力豆腐 | 杏仁 | 白巧克力

(*supplement* 加价 28⁺⁺)

or 或

CANNELLONI ALMOND CREAM

Poached Pear | Feuilletine | Ginger

意大利杏仁奶油卷

烩洋梨 | 薄脆 | 姜

8 Course Special Festive Dinner Menu 8道菜节庆晚餐套餐

318⁺⁺



Wine Pairing 8杯葡萄酒搭配

198⁺⁺



Sustainably farmed produce 可持续采购的农产品



Nuts 含有花生



Gluten 麸质



Dairy 奶制品



Shellfish 含有壳类



Alcohol 含有酒精

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。

