

# OCEAN RESTAURANT

## Mother's Day Lunch Menu

4 Course Menu · 2, 3, 9, 10 May 2026

母亲节4道午餐套餐 · 5月2日至5月3日和5月9日至5月10日

AMUSE-BOUCHE OCEAN 海之味精致开胃小菜

CURED WILD AMBERJACK 腌制野生油甘鱼 

Beetroot Radish Rose | Pomegranate | Micro Greens

甜菜根萝卜花 | 石榴 | 微型蔬菜

ATLANTIC LOBSTER 大西洋龙虾    

Grilled Green Asparagus | Beurre Blanc | Salmon Roe

炭烤青芦笋 | 白奶油酱 | 三文鱼籽

GUINEA FOWL 珍珠鸡 

Artichokes | Clam | Vin Jaune Jus

洋蓟 | 蛤蜊 | 黄酒原汁

BURLAT STRAWBERRY 布拉樱桃草莓   

Almond | Meringue | Verbena

杏仁 | 蛋白霜 | 马鞭草

4 Course Lunch Menu 4道菜午餐套餐  
Wine Pairing 4杯葡萄酒搭配

168++ Per Person  
78++ Per Person

 Nuts  
含有花生

 Gluten  
麸质

 Lactose  
乳糖

 Shellfish  
含有壳类

 Vegetarian  
素食

 Sustainably Sourced  
可持续采购的农产品

All prices are subject to 10% service charge and prevailing goods and services tax.  
Please inform us should you have any dietary requirements or allergies.  
价格需加收服务费和政府消费税。如果您有任何特殊的饮食要求或食物过敏，请通知我们的服务人员。

# OCEAN RESTAURANT

## Mother's Day Lunch Menu

6 Course Menu · 2, 3, 9, 10 May 2026

母亲节6道午餐套餐 · 5月2日至5月3日和5月9日至5月10日

AMUSE-BOUCHE OCEAN 海之味精致开胃小菜

CURED WILD AMBERJACK 腌制野生油甘鱼 

Beetroot Radish Rose | Pomegranate | Micro Greens

甜菜根萝卜花 | 石榴 | 微型蔬菜

NORMANDY SCALLOPS TARTARE 诺曼底扇贝塔塔 

Avocado | Pickled Onion | Citrus Dressing

牛油果 | 腌洋葱 | 柑橘油醋

CHILEAN SEA BASS 智利海鲈鱼 

Seaweed Rice | Watercress | Ginger Scallion

海苔饭 | 西洋菜 | 姜葱

GUINEA FOWL 珍珠鸡 

Artichokes | Clam | Vin Jaune Jus

洋蓟 | 蛤蜊 | 黄酒原汁

BURLAT STRAWBERRY 布拉樱桃草莓   

Almond | Meringue | Verbena

杏仁 | 蛋白霜 | 马鞭草

MANGO PAVLOVA 芒果帕芙洛娃 

Mango Sorbet | Passion Fruit | Basil Pineapple

芒果雪葩 | 百香果 | 罗勒菠萝

6 Course Lunch Menu 6道菜午餐套餐

188 ++ Per Person

Wine Pairing 6杯葡萄酒搭配

128 ++ Per Person



All prices are subject to 10% service charge and prevailing goods and services tax.  
Please inform us should you have any dietary requirements or allergies.

价格需加收服务费和政府消费税。如果您有任何特殊的饮食要求或食物过敏，请通知我们的服务人员。