

晚市套餐

夕食のセットメニュー Tasting Menu



冷凍鹹柑桔芭菲配香甜陳皮粉 / 流心煙燻雞豉油脆皮鵪鶉蛋魚子醬 / 三文魚子西芹頭蓉撻配老香櫞

冷凍塩漬けキンカンパフェ、甘い干し陳皮パウダー付き / 燻製チキン醤油注入されたパリパリのとろけるうずらの卵、キャビア付き / イクラとセロリのピューレタルト、漬けた仏手付き

Frozen salted kumquat parfait with sweet dried tangerine powder / Crispy runny quail egg injected with smoked chicken soy sauce, caviar / Salmon roe celeriac purée tart with pickled Buddha's hand

牛面頰豆腐蔬菜牛肉清湯、紅燒牛筋及牛面頰脆皮雲吞

牛ほほ肉の豆腐と野菜のビーフスープ、パリパリの牛すじと牛ほほ肉の煮込み春巻き

Beef cheek tofu mixed vegetable beef broth, crispy beef tendon and braised beef cheek spring roll pastry

花雕蟹蒸蛋白配百合泡

蟹、卵白の中華花雕ワイン蒸し、百合の根クリーム

Layers of steamed egg white, fresh crab meat with Hua-diao wine sauce, lily flower root foam, served in egg shell

油泡迷你象拔蚌配醃製甜薑蘋果蓉及龍井茶汁

ミニミルガイ炒め、甘生姜とリンゴのピューレと龍井茶ソース付き

Stir fried mini geoduck with pickled sweet ginger apple purée, Longjing tea sauce

香煎海苔牛油鮮南非鮑魚、輕烤日本甜蝦配脆雲南火腿、冬菇法式酸忌廉汁、脆炸日本甜蝦頭

新鮮な南アフリカ産アワビのフライ、直火焼き日本産甘エビの刺身とクリスピー雲南ハム、しいたけのクリームフレッシュソース、海藻バターソースと濃厚なエビソース、パリパリの甘エビの頭

Pan fried fresh South African abalone with seaweed butter sauce, flame grilled Japanese sweet shrimp with crispy Yunnan ham, Chinese mushroom crème fraîche sauce, crispy Japanese sweet shrimp head

鵝肝釀鹽焗雞腿、浙醋雞清湯啫喱沙薑雞凍及青豆蓉

フォアグラを詰め塩焼き鶏もも、赤酢チキンスープゼリー砂生姜鶏肉のテリーヌ、グリーンピースピューレ

Salt baked chicken leg stuffed with foie gras, red vinegar chicken broth jelly sand ginger chicken terrine, green pea purée

乾瑤柱飯配粟米日本帶子慕絲釀羊肚菌、蛋白乾瑤柱汁、乾瑤柱油

干し貝柱ライス、とうもろこしと日本産ホタテムース詰めアミガサタケ付き、卵白貝柱ソース、貝柱オイル

Conpoy rice, morel mushroom stuffed with sweet corn Japanese scallop mousse, egg white conpoy sauce, drops of conpoy oil

凍豆腐梳乎厘配桂花蜜糖、豆腐雪糕

冷凍豆腐スフレ、キンモクセイ蜂蜜と豆腐アイスクリーム付き

Cold tofu soufflé with osmanthus honey, tofu ice cream

\$1,600

每位 / 一名様 / per person

追加

追加 Add-ons

紙包蒸海味醬花膠黑鱈魚 (另加\$580)

ホイル蒸し黒タラと魚の浮き袋、特級干しシーフードソース添え (追加料金\$580)

Steamed black cod and fish maw with premium dried seafood sauce en papillote (additional \$580)