

晚市套餐

夕食のセットメニュー Tasting Menu



花雕醉牡丹蝦配三文魚籽及甜子薑泡、炸牡丹蝦頭

醉海老の華雕酒マリネ、イクラ、若生姜のピクルスのフォーム、ボタン海老の頭のクリスピー添え

Hua-diao wine marinated Botan shrimp with salmon roe and pickled young ginger foam, crispy Botan shrimp head

椰皇鮑魚栗子燉雞湯、迷你酥皮筒配栗子蓉、椰子泡沫

二重釜でアワビと栗のチキンスープ、ココナッツ殻に入り、を添えた栗のピューレミニ・ペストリーコーン入り、ココナッツフォーム

Double boiled chicken soup with abalone and chestnut in coconut shell, chestnut purée with coconut foam served in mini pastry cone

龍蝦麻婆豆腐蒸蛋白配龍蝦泡、自家製脆米餅

角切りロブスターと麻婆豆腐を合わせた卵白の蒸し物、ロブスターのフォームを卵の殻に盛り付け、自家製のおかきを添

Layers of steamed egg white with diced lobster and Mapo tofu, lobster foam, served in egg shell, homemade rice cracker on side

蟹粉花膠春卷配魚子醬及陳醋珠

毛カニの卵と魚の浮き袋を詰めたサクサクの春巻き。キャビアと酢のタピオカを添えて。

Crispy spring roll with hairy crab roe and fish maw, served with caviar and vinegar pearls

水煮鮮澳洲青口

オーストラリア産フレッシュムール貝の四川風煮込み

Sichuan boiled fresh Australian mussels

雞上湯蒸梅菜銀鱈魚配蝦啫喱、鮫鰵魚肝卷、冬菇凝膠、脆野米、法式酸奶油、香酥魚仔

銀鱈のチキンブイヨン蒸しメイツイ添え、海老のジュレ、アンコウ肝のテリーヌ、椎茸のジュレ、ワイルドライスのクリスピー、クレーム・フレッシュ、小魚のクリスピー

Chicken stock steamed black cod with preserved vegetable, prawn jelly, monkfish liver terrine, Chinese mushroom gel, crispy wild rice, crème fraiche, crispy small fish

鵝肝釀鹽焗雞腿、鹽焗洋蔥配南瓜蓉

フォアグラを詰めた鶏もも肉の塩釜焼き、玉ねぎの塩釜焼き、カボチャのピューレ

Salt baked chicken leg stuffed with foie gras, salt baked whole onion, pumpkin purée

柱侯蘿蔔炆牛尾飯配煙燻鹵水流心蛋

牛テールと大根のチューホウジャン煮込みご飯、中国風マリネでマリネした込んだ燻製半熟卵

Braised oxtail and white radish in Chu Hou sauce, steamed rice, smoked runny egg in Chinese marinade

竹蔗茅根雪葩配甘筍泡

サトウキビチガヤの根のソルベ、キャロットフォーム添え

Sugar cane and imperatae sorbet with carrot foam

拔絲香蕉配自家製花奶雪糕及黃金糖漿

バナナフリッター黄金のシュガースtring添え、エバミルクのアイスクリームゴールドシロップ添え

Banana fritter with golden sugar strings, evaporated milk ice-cream with golden syrup

\$1,380

每位 / 一名様 / per person

追加

追加 Add-ons

澳洲特級乾鮑魚 (另加\$680)

オーストラリア産特級干しアワビ (追加料金 \$680)

Dried Australian supreme abalone (additional \$680)

另設加一服務費 サービス料金は別途 10%頂戴いたします All prices are subject to 10% service charge