

晚市套餐

夕食のセットメニュー Tasting Menu



鮑魚配日本青瓜海苔牛油汁、脆米紙花配三文魚籽

薄切りアワビ、日本産きゅうりとわかめバターソース付き、クリスピーライスの花、いくら添え
Thinly sliced fresh abalone with Japanese cucumber in seaweed butter sauce,
crispy rice cracker flower with salmon roe

日本帶子粒薯蓉慕絲配頂級鱈魚子醬

日本産ホタテとポテトのムース付き、インペリアル イタリアン ベルーガ キャビア、自家製干し貝柱オイル、
順徳ミルクチップスとクリスピー干し貝柱のふりかけ
Diced Japanese scallop with warm potato mousse, Imperial Italian Beluga caviar, drops of homemade conpoy oil,
sprinkled with Shunde milk chips, crispy conpoy

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

炸雞皮糯米雞

バリバリの鶏の皮で包んだ鶏肉の糯米ご飯
Chicken preserved meat glutinous rice wrapped with crispy chicken skin, served with Chinese mushroom sauce

金蒜虎蝦配櫻花蝦醬、蔥油

車海老とバリバリにんにく、桜エビドレッシング、アサツキねぎオイル添え
King prawn with crispy garlic, sakura shrimp dressing and spring onion oil

麻辣花膠 (另加 \$780)

四川風スパイシー魚の浮袋 (追加料金 \$780)
Sichuan spicy fish maw (additional \$780)

鮮花椒蒸釀星斑卷配香蔥鮮百合蓉

ハタ魚の新鮮四川胡椒巻き蒸し、アサツキ葱とユリ根のピューレ添え
Steamed star grouper rolls with fresh Sichuan green peppercorn, spring onion fresh lily flower root purée

茶燻豉油皇鴿胸配蕃薯蓉、椒鹽鴿腿

茶葉燻製の鳩胸肉醤油味、鳩脚のスパイス揚げ、さつまいもピューレ添え
Tea smoked soy sauce pigeon breast, spicy salt pigeon leg, sweet potato purée

無骨鵝掌海參伊麵配鵝掌汁

骨なしガチョウの足とナマコイーフー麺、ガチョウの足のソース添え
Boneless goose web and sea cucumber e-fu noodle with goose web sauce

雲呢拿奶凍配日本蜜瓜及雲呢拿薄脆

バニラのパンナコッタ、日本産のメロンとバニラのチュイル添え
Vanilla panna cotta with Japanese cantaloupe and vanilla tuile

\$2,180

每位 / 一名様 / per person

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

