

D I N N E R M E N U

6-Course 6 道 菜 \$898

• W I N E P A I R I N G •

3-Glass \$388 | 6-Glass \$588

A M U S E B O U C H E 餐 前 小 食

PRAWN TARTARE CAVIAR TART

蝦 他 他 魚 子 醬 撻

SMOKED FRESH SCALLOP

White Radish Broth, Herb Oil

煙 燻 鮮 元 貝

白 蘿 蔔 清 湯 、 香 草 油

ROASTED GREEN ASPARAGUS

with Stuffed Morel, Morel Cream Sauce

燒 青 蘆 筍

釀 羊 肚 菌 、 羊 肚 菌 忌 廉 汁

CATCH OF THE DAY

是 日 海 鮮

MIKAN SORBET

with Jolly Shandy Foam

蜜 柑 雪 葩

樂 怡 仙 地 泡 沫

M A I N 主 菜

(Choose One)

BAKED LOCAL THREADFIN

Stir-Fried Choy Sum, Yellow Wine Butter Sauce

香 焗 本 地 馬 友

炒 菜 心 、 黃 酒 牛 油 汁

BEEF TENDERLOIN

Grilled Vegetables, Confit Potatoes, Black Garlic Dip

牛 柳

烤 蔬 菜 、 油 漬 薯 仔 、 黑 蒜 醬

PING YUEN SAMM WONG CHICKEN

Morel & Black Termite Mushroom, Yi O Rice

平 原 三 黃 雞

羊 肚 菌 、 野 菌 、 二 澳 米

(supplement + \$ 350 for 2 pax | 另 加 + \$ 3 5 0 / 兩 人 用)

D E S S E R T 甜 品

CHILLED MELON MOSCATO SWEET SOUP

with Fresh Milk Honeydew Ice Cream and Foam

蜜 瓜 麝 香 葡 萄 酒 凍 甜 湯

配 牛 奶 蜜 瓜 雪 糕 及 泡 沫

All prices are in Hong Kong Dollars and subject to a 10% service charge.
Please advise our associates if you have any food allergies or special dietary requirements

