

LUMA 特色嘗味體驗

\$1088 / 6 道菜 \$1,388 / 8 道菜
+\$538 / 5 杯餐酒 +\$738 / 7 杯餐酒

與米芝蓮星級廚師 Alvin Leung 和 LUMA 共渡美饌時光

餐前小食

僅適用於 8 道菜餐單

香脆芋頭燻鵝鶉蛋配達氏鯉魚子醬
Perrier-Jouët, Grand Brut N.V

西西里紅蝦 · 櫻桃蕃茄 · 辣肉腸 · 紅油 · 青醬粉
Gazzerotta Grillo Superiore Sicilia 2021

黃酒慢煮法式鴨肝配杏仁及黃梅
Léon Beyer, Gewürztraminer 2018

僅適用於 8 道菜餐單

威靈頓帶子 · 蝦配煙燻魚子及法式青口汁
Querciabella,, Mongrana Binco, Tuscany, Italy 2022

野菌雪耳意大利雲吞配 63°C 初生蛋及帕瑪森起司芝士
(加配白松露 - 時價 : 3g 起)
Torre Rosazza, Pinot Grigio, Friuli Colli Orientali 2019

隔日火雞餐

火雞黑松露三文治 · 火雞咖喱沙律
火雞粥 (義大利頂級 1 年陳年米)
炸西班牙白肉豬球 · 焦糖椰菜球芽
Castello Romitorio, Brunello di Montalcino, Tuscany 2016

或

澳洲 M7 牛柳配香烤甘筍 · 日本珍珠飯拌雞肝及焦糖椰菜球芽
(以 \$150 加配以上菜式)
Bodegas Palacios Remondo La Montesa, Rioja 2018

紅菜頭 · 薑 · 紅莓雪葩配鉢八珍甜醋汁

法式瑪德蓮蛋糕 · 迷你朱古力木頭蛋糕及芒果撻
Mongioia Moscato d'Asti DOCG 2021

LUMA™
Culinary Experience

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.
所有價格以港幣加 10% 服務費計算。如閣下有任何食物敏感及特別飲食需要，請向我們的職員查詢。