

le188°

restaurant & lounge

醇酒饗宴
2025 年 10 月 24 日

餐前小食

廚師是日精選

Gosset, Excellence, Brut NV, Champagne, France

鴨肝凍批

配莓果啫喱及布里歐麵包

香煎北海道扇貝

配洋蔥蘇比斯醬及脆火腿

Saint Clair Vicar's Choice, Sauvignon Blanc, Marlborough,
New Zealand 2023

粟米忌廉湯

配粟米莎莎

清蒸多寶魚

配扇貝慕斯及香檳醬汁

Rupert & Rothschild Vignerons, Chardonnay,
Western Cape, South Africa 2023

伏特加檸檬雪葩

香草鴿胸伴慢燉鴿腿

配甜菜櫻桃泥及胡椒鴿肉汁

Penfolds Koonunga Hill, Shiraz Cabernet,
South Australia 2021

法式栗子撻

配雲呢拿雪糕

Ceretto Moscato D Asti 2022

HK\$ 1,188 每位

須按原價另收加一服務費

若閣下對某種食物有過敏反應，請於點菜時通知服務員，以便作出妥善安排