

Watson 醇酒饗宴
2026年 5月 8日

葛瑞爾芝士花

配紅桑子泥

S Blanc de Blanc

日式油甘魚薄片

配醃蘿蔔、青檸伴西柚油醋汁

Q Chardonnay 2024

蘆筍濃湯配黑魚子醬

黑松露幼蛋麵

配日本蛋黃及雞油菌忌廉汁

Q Malbec 2023

伏特加檸檬雪葩

酥脆甘鯛魚(馬頭魚)

配時令蔬菜及法式白牛油汁

Concreto 2023

香烤乳鴿胸

配紅酒燉梨伴黑朱古力汁

Jose Zuccardi 2020

法式軟心朱古力蛋糕(心太軟)

HK\$ 1,080 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