

醇酒饗宴
2026年 8月 28日

葛瑞爾芝士花

配紅桑子泥

Gosset Extra Brut NV

法式牛肉他他

配太陽蛋鵝鶩蛋、脆炸意大利麵
及松露忌廉芝士

Tasca Regaleali Le Rose, Italy

蘆筍濃湯配黑魚子醬

黑松露寬條麵

配日本蛋黃及雞油菌忌廉汁

Greywacke Sauvignon Blanc, New Zealand

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

Maison Champy Chardonnay, France

香烤乳鴿胸

配紅酒燉梨伴黑朱古力汁

Zuccardi Malbec, Argentina

法式軟心朱古力蛋糕(心太軟)

HK\$ 998 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