



## **SET DINNER MENU**

### **Crispy French Duck Fritters**

foie gras espuma and hazelnuts

香脆法國鴨肉餡餅配鵝肝泡沫及榛子

or 或

### **U10 Scallops**

pan-seared with bottarga and lemon butter sauce

香煎美國U10帶子伴烏魚子配檸檬牛油汁

or 或

### **Beetroot Cured Salmon**

horseradish crème fraiche

紅菜頭三文魚伴法式酸忌廉辣根醬

or 或

### **Premium Salad Bar**

自助沙律吧

**(Supplement 另加 HK\$20)**

### **Half Boston Lobster Thermidor**

芝士焗龍蝦(半隻)

**(Supplement 另加 HK\$80)**

\*\*\*\*\*

### **Creamy Chicken and Corn Chowder**

香甜粟米雞肉濃湯

or 或

### **Boston Lobster Bisque**

波士頓龍蝦湯

\*\*\*\*\*

### **French Yellow Chicken Ballotine**

porcini mushroom sauce

釀法國黃雞卷配牛肝菌汁

or 或

### **Char-grilled Australian Stockyard Wagyu Beef Flap Meat**

炭燒澳洲安格斯和牛腹心肉

or 或

### **Pan-seared French White Cod Fillet**

chorizo, tomato and basil sauce

香煎法國白鱈魚柳配西班牙辣肉腸番茄羅勒汁

or 或

### **Roasted Canadian Beef Prime Rib with Bone**

燒加拿大帶骨牛肉

or 或

### **Slow-cooked Iberico Pork Cheek**

Marsala mushroom sauce

慢煮西班牙豬臉頰肉配瑪莎拉酒蘑菇汁

### **Char-grilled Australian Stockyard Black Angus Beef Tenderloin**

炭燒澳洲安格斯牛柳

**(Supplement 另加 HK\$100)**

\*\*\*\*\*

### **Daily Dessert**

精選甜品

\*\*\*\*\*

### **Petits Fours**

精美甜點

### **Coffee or Tea**

咖啡或茶

**每位 HK\$540 per person**

Subject to 10% service charge 另加一服務費

Our food dishes and pastries are available in gluten-free and dairy-free options.

Please check with your server and do let us know if you have an allergy or any other dietary needs.

我們的菜單可提供無麩質或無乳製品之選擇。若閣下對某種食物有過敏反應或任何其他飲食需求，請於點菜時通知服務員，以便作出妥善安排。