

## CHEF'S SIGNATURE 主廚匠心之作

### ENTRÉE 頭盤

HOKKAIDO SCALLOP tarragon velouté   bottarga crust   verbena beurre noisette 香煎北海道帶子   龍蒿忌廉汁   烏魚子脆   馬鞭草牛油	260
HEIRLOOM CARROT TARTLET almond gremolata   Espelette pepper oil   blood orange carrot sauce 甘筍撻   蒜香杏仁碎   埃斯佩萊辣椒油   血橙甘筍汁	260
OPEN-FACED RAVIOLES celeriac   artichoke barigoule   forest mushrooms   herb emulsion   black truffle 意大利雲吞   芹菜根   普羅旺斯雅枝竹   野菌   香草泡沫   黑松露	280
SALADE DE HOMARD lobster salad   grapefruit-vanilla gastrique   champagne gel   crisp fennel 龍蝦沙律   西柚雲呢嚙汁   香檳啫喱   茴香脆片	320

### DU GRILL 燒烤美饌

KOREAN HANWOO 1++RUMP 韓牛 1++ 牛霖肉	380
AUSTRALIAN ENTRECÔTE (10 OZ) Australian rib eye 澳洲肉眼扒 (10安士)	420
BOSTON LOBSTER herb butter poached   grilled 香草牛油 或 香烤波士頓龍蝦	480
U.S. FILET DE BOEUF (8 OZ) U.S. beef tenderloin 美國牛柳 (8安士)	580

### À PARTAGER 滋味共享

CARRELET DE L'ATLANTIQUE (FOR 2 GUESTS) Atlantic plaice fish   aromatic roasted or salt crust 大西洋比目魚 (2人用)   香烤 或 鹽焗	820
U.S. CÔTE DE BOEUF U.S. tomahawk steak 美國斧頭扒	1,980

### PLATS 主菜

CORDON BLEU chicken farce   Gruyère cheese   Bayonne ham 炸雞肉扒   瑞士芝士   巴約納火腿	320
KING PRAWN THERMIDOR portobello   white mushrooms   Raclette cheese 法式芝士忌廉焗大蝦   大啡菇   白蘑菇   瑞士芝士	360

Our food and beverages may contain traces of allergens, as our kitchen is a shared environment where allergens may be present.

Guests with specific dietary requirements or allergies are advised to contact the restaurant manager for details.

酒店提供的食物及飲料可能含有微量致敏物，因廚房為共用環境而可能存在各種致敏物。如有特殊飲食需求或對某些食物過敏，請向餐廳經理了解食物成分。

Prices are in Hong Kong dollars, subject to 10% service charge

所有價目均以港元計算及另加一服務費。

## ENTRÉE 頭盤

PLATEAU DE FRUITS DE MER Boston lobster   Hokkaido scallop   Japanese king crab leg 豪華海鮮拼盤   波士頓龍蝦   北海道帶子   日本皇帝蟹腳	1,180
SALAD NIÇOISE seared tuna   French green beans   quail egg 尼斯沙律   炙燒吞拿魚   法邊豆   鸚鵡蛋	180
BAKED BURGUNDY ESCARGOTS garlic herb butter   toasted country bread 傳統法式焗田螺   蒜香牛油   烤鄉村包	250
MUSSELS MARINIÈRE fresh tomato sauce or white wine sauce 法式煮青口   可選配鮮番茄醬 或 白酒汁	260
CROUSTILLANT DE CRABE lemon aioli   champagne saffron emulsion   granny smith chiffonade 酥脆蟹肉餅   檸檬蒜香蛋黃醬   香檳藏紅花泡沫   青蘋果絲	280
PAN-SEARED DUCK FOIE GRAS plum jam   pistachio praline crumble   brioche toast 香煎鴨肝   梅醬   開心果碎   烤甜麵包	280

## SOUPS 湯

FOREST MUSHROOM VELOUTÉ cep oil   chive chantilly 野菌濃湯   牛肝菌油   法葱忌廉	170
ONION SOUP À LA PARISIENNE Gruyère cheese   herb crostini 法式洋蔥湯   焗瑞士芝士   香草脆片	170
SIGNATURE LOBSTER BISQUE crème de cassis 招牌龍蝦湯   黑加侖子酒	190

Our food and beverages may contain traces of allergens, as our kitchen is a shared environment where allergens may be present.

Guests with specific dietary requirements or allergies are advised to contact the restaurant manager for details.

酒店提供的食物及飲料可能含有微量致敏物，因廚房為共用環境而可能存在各種致敏物。如有特殊飲食需求或對某些食物過敏，請向餐廳經理了解食物成分。

Prices are in Hong Kong dollars, subject to 10% service charge

所有價目均以港元計算及另加一服務費。

## PLATS 主菜

BEEF CHEEK BOURGUIGNON 320  
truffle potato mousseline | glazed baby carrots | mushrooms  
紅酒燴牛面頰 | 黑松露薯蓉慕絲 | 烤甘筍仔 | 蘑菇

CARRÉ D'AGNEAU 420  
rack of lamb | Provençale style | caramelized onion | fondant potato | own jus  
普羅旺斯烤羊架 | 焦糖洋蔥 | 香煎馬鈴薯 | 羊肉汁

BAKED SEA BASS EN PAPILOTTE 420  
vegetables | olive tapenade | herbs and lemon  
紙包焗鱸魚 | 田園蔬菜 | 橄欖醬 | 香草檸檬

## ACCOMPAGNEMENTS 配菜

68

BROCOLI VAPEUR À L'AIL  
steam broccoli with garlic  
蒜蓉西蘭花

ÉPINARDS SAUTÉS  
sautéed spinach  
炒菠菜

CHAMPIGNONS SAUTÉS  
sautéed mushrooms  
炒蘑菇

ASPERGES GRILLÉES  
grilled asparagus  
烤蘆筍

HARICOTS VERTS SAUTÉS AUX ÉCHALOTES  
sautéed haricots verts with shallots  
炒乾葱青豆

POMMES FRITES  
steak fries  
薯條

PURÉE DE POMMES DE TERRE  
mashed potatoes  
薯蓉

POMMES AU FOUR  
baked U.S. potatoes  
焗美國薯仔

POTATO & CELERIAC GRATIN DAUPHINOIS  
gratin potato & celeriac  
忌廉焗薯仔芹菜根

## SAUCES 醬汁

BÉARNAISE  
法式蛋黃醬

SAUCE POIVRE  
pepper sauce  
胡椒汁

CRÉMEUX DE CHAMPIGNONS  
mushroom cream sauce  
忌廉蘑菇汁

SAUCE BORDELAISE  
red wine sauce  
紅酒醬

SAUCE DIABLE  
devil sauce  
魔鬼汁

Our food and beverages may contain traces of allergens, as our kitchen is a shared environment where allergens may be present.

Guests with specific dietary requirements or allergies are advised to contact the restaurant manager for details.

酒店提供的食物及飲料可能含有微量致敏物，因廚房為共用環境而可能存在各種致敏物。如有特殊飲食需求或對某些食物過敏，請向餐廳經理了解食物成分。

Prices are in Hong Kong dollars, subject to 10% service charge

所有價目均以港元計算及另加一服務費。