

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	1,480
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	980
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 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	320
CARRÉ D'AGNEAU 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	420
BAKED SEA BASS EN PAPILOTTE vegetables olive tapenade herbs and lemon 紙包焗鱸魚 田園蔬菜 橄欖醬 香草檸檬	420

ACCOMPAGNEMENTS 配菜

BROCOLI VAPEUR À L'AIL steam broccoli with garlic 蒜蓉西蘭花	POMMES FRITES steak fries 薯條	68
ÉPINARDS SAUTÉS sautéed spinach 炒菠菜	PURÉE DE POMMES DE TERRE mashed potatoes 薯蓉	
CHAMPIGNONS SAUTÉS sautéed mushrooms 炒蘑菇	POMMES AU FOUR baked U.S. potatoes 焗美國薯仔	
ASPERGES GRILLÉES grilled asparagus 烤蘆筍	POTATO & CELERIAC GRATIN DAUPHINOIS gratin potato & celeriac 忌廉焗薯仔芹菜根	
HARICOTS VERTS SAUTÉS AUX ÉCHALOTES sautéed haricots verts with shallots 炒乾葱青豆		

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。