

FOUR-COURSE DEGUSTATION MENU
四道菜嚐味晚膳菜譜

SWORDFISH TATAKI

Jalapeño | herb persillade | agrumes vinaigrette
炙燒劍魚他他 | 墨西哥辣椒 | 香草歐芹碎 | 柑橘油醋汁

or 或

BEEF TARTARE

smoked egg yolk | crispy sushi rice cake | garlic aioli
法式生牛肉他他 | 煙燻蛋黃 | 香脆壽司飯餅 | 蒜香蛋黃醬

or 或

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

ADD 另加 \$150

ONION VELOUTÉ

prosciutto crumble
法式洋蔥濃湯 | 意大利風乾火腿脆粒

or 或

CREAM OF FOREST MUSHROOM

cèpe essence | crispy champignon chips
野菌忌廉濃湯 | 牛肝菌油 | 香脆蘑菇片

or 或

SIGNATURE LOBSTER BISQUE

crème de cassis
招牌龍蝦濃湯 | 黑加侖子酒

ADD 另加 \$50

HALIBUT FILLET EN PAPILLOTE

baked halibut | cherry tomatoes | Taggiasca black olive
clams | mussels
紙包焗比目魚柳 | 車厘茄 | 意大利黑橄欖 | 蜆肉 | 青口

or 或

LAMB DUO

roasted lamb rack | shank croustillant | jerusalem artichoke
pumpkin mille-feuille
香烤羊架 | 酥脆羊膝 | 耶路撒冷雅枝竹 | 南瓜千層

or 或

AUSTRALIAN WAGYU FAUX-FILET

grilled sirloin | caramelized onion | veal jus
香烤澳洲和牛西冷 | 焦糖洋蔥 | 牛仔肉汁

ADD 另加 \$280

LEMON AND BASIL CLOUD TART

Italian meringue | lemon verbena gel
檸檬羅勒雲朵撻 | 意式蛋白霜 | 檸檬馬鞭草啫喱

or 或

DARK CHOCOLATE SPHERE

pear confit | warm madagascar vanilla sauce
黑朱古力球 | 糖漬香梨 | 馬達加斯加雲呢嚕汁

每位 690 per guest

WINE PAIRING 精選餐酒搭配

SELECTION OF 2 OR 3 WINES 2 glasses 兩杯 3 glasses 三杯
配搭兩款或三款美酒 268 368

CONRAD HONG KONG SIGNATURE SPARKLING TEA glass 單杯 bottle 單支
110 520

香港港麗酒店特色氣泡茶
SICHUAN JASMINE TEA | ITALIAN BERGAMOT | INDIAN SANDALWOOD
中國四川茉莉花 | 意大利佛手柑 | 印度檀香木

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。如有特殊飲食要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.
所有價目另加一服務費均以港元計算。