

PÉRIGORD BLACK TRUFFLE SPECIALS
法國黑松露精選菜譜

HOKKAIDO SCALLOP
petit pois mousseline | honey-pickled ginkgo | black truffle
北海道帶子 | 青豆慕絲 | 蜜漬銀杏 | 黑松露

or 或

SAUTÉED CHANTERELLE MUSHROOM
mâche salad | fresh pear | walnut dressing
香炒雞油菌 | 羊萵苣沙律 | 新鮮香梨 | 核桃醬汁

CREAMY CHANTERELLE MUSHROOM
crispy artichoke
雞油菌忌廉湯 | 香脆雅枝竹

or 或

SIGNATURE LOBSTER BISQUE
crème de cassis
招牌龍蝦湯 | 黑加侖子酒

BEEF MEDALLIONS
zucchini rose | truffle mashed potatoes | Jerusalem artichoke | morel mushroom
牛柳 | 意大利青瓜花 | 黑松露薯蓉 | 耶路撒冷雅枝竹 | 羊肚菌

or 或

SEA BASS
squid spaghetti | vin jaune and black truffle sauce
鱸魚 | 魷魚麵 | 黃酒黑松露汁

BLACK TRUFFLE AND MADAGASCAR VANILLA TARTLET
黑松露馬達加斯加雲呢噠撻

or 或

BLACK TRUFFLE CRÈME BRÛLÉE
Sobacha ice cream
黑松露焦糖燉蛋 | 蕎麥茶雪糕

‘Diamant Noir Fizz’ Cocktail / Mocktail
「黑鑽之夜」雞尾酒 / 無酒精雞尾酒

每位港幣 \$ 888 per guest

WINE PAIRING 精選餐酒搭配
SELECTION OF 2 OR 3 WINES
配搭兩款或三款美酒

2 glasses 兩杯
268

3 glasses 三杯
368

CONRAD HONG KONG
SIGNATURE SPARKLING TEA
香港港麗酒店特色氣泡茶

glass 單杯
110

bottle 單支
520

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。

CHEF’S SIGNATURE 主廚匠心之作

ENTRÉE 頭盤

HOKKAIDO SCALLOP 260
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

HEIRLOOM CARROT TARTLET 260
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

OPEN-FACED RAVIOLES 280
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

SALADE DE HOMARD 320
lobster salad | grapefruit–vanilla gastrique | champagne gel | crisp fennel
龍蝦沙律 | 西柚雲呢噠汁 | 香檳啫喱 | 茴香脆片

DU GRILL 燒烤美饌

KOREAN HANWOO 1++RUMP 380
韓牛 1++ 牛霖肉

AUSTRALIAN ENTRECÔTE (10 OZ) 420
Australian rib eye
澳洲肉眼扒 (10安士)

BOSTON LOBSTER 480
herb butter poached | grilled
香草牛油 或 香烤波士頓龍蝦

U.S. FILET DE BOEUF (8 OZ) 580
U.S. beef tenderloin
美國牛柳 (8安士)

À PARTAGER 滋味共享

CARRELET DE L'ATLANTIQUE (FOR 2 GUESTS) 820
Atlantic plaice fish | aromatic roasted
大西洋比目魚 (2人用) | 香烤

U.S. CÔTE DE BOEUF 1,980
U.S. tomahawk steak
美國斧頭扒

PLATS 主菜

CORDON BLEU 320
chicken farce | Gruyère cheese | Bayonne ham
炸雞肉扒 | 瑞士芝士 | 巴約納火腿

KING PRAWN THERMIDOR 360
portobello | white mushrooms | Raclette cheese
法式芝士忌廉焗大蝦 | 大啡菇 | 白蘑菇 | 瑞士芝士

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。

À LA CARTE 自選菜譜

ENTRÉE 頭盤

PLATEAU DE FRUITS DE MER Boston lobster Hokkaido scallop king crab leg 豪華海鮮拼盤 波士頓龍蝦 北海道帶子 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 鵪鶉蛋	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

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

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
炒乾蔥青豆

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

68

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

PÉRIGORD BLACK TRUFFLE SPECIALS 法國黑松露精選菜譜

ENTRÉE 頭盤

HOKKAIDO SCALLOP petit pois mousseline honey-pickled ginkgo black truffle 北海道帶子 青豆慕絲 蜜漬銀杏 黑松露	320
SAUTÉED CHANTERELLE MUSHROOM mâche salad fresh pear walnut dressing 香炒雞油菌 羊萵苣沙律 新鮮香梨 合桃醬汁	280
POACHED FREE-RANGE EGG celeriac cream seared foie gras shaved truffle Romanesco 水波蛋 西芹頭忌廉 香煎鵝肝 黑松露片 羅馬花椰菜	280
CREAMY CHANTERELLE MUSHROOM crispy artichoke 雞油菌忌廉湯 香脆雅枝竹	190

MAINS 主菜

BEEF MEDALLIONS zucchini rose truffle mashed potatoes Jerusalem artichoke morel mushroom 牛柳 意大利青瓜花 黑松露薯蓉 耶路撒冷雅枝竹 羊肚菌	480
DOVER SOLE ROULADE duxelles squid spaghetti vin jaune and black truffle sauce 龍脷魚卷 法式蘑菇醬 魷魚麵 黃酒黑松露汁	420
CORN FED YELLOW CHICKEN BREAST pumpkin cream confit chicken leg croquette heirloom beet variation shaved black truffles 粟飼黃油雞雞胸 南瓜忌廉 油封雞腿可樂餅 紅菜頭 黑松露片	420

DESSERTS 甜品

BLACK TRUFFLE AND MADAGASCAR VANILLA TARTLET

黑松露馬達加斯加雲呢噠撻

160

BLACK TRUFFLE CRÈME BRÛLÉE

Sobacha ice cream

黑松露焦糖燉蛋 | 蕎麥茶雪糕

PARIS-BREST

choux pastry | hazelnut diplomat cream | sea salt hazelnut praline

巴黎布雷斯特泡芙 | 榛子忌廉 | 海鹽焦糖榛子醬

PINEAPPLE PINK PEPPER TART

pineapple pink pepper gel | pineapple confit | vanilla ice cream

菠蘿粉紅胡椒撻 | 菠蘿粉紅胡椒果醬 | 糖漬菠蘿 | 雲呢噠雪糕

BRANDY CHOCOLATE PALET

dark chocolate mousse | brandy chocolate ganache

hazelnut croustillant | coffee ice cream

白蘭地朱古力蛋糕 | 黑朱古力慕絲 | 白蘭地朱古力軟心 | 榛子脆底 | 咖啡雪糕

VANILLA CREME BRÛLÉE

almond crumble | salted caramel ice cream

雲呢噠焦糖燉蛋 | 杏仁金寶 | 海鹽焦糖雪糕

SOUFFLÉ

please allow 35-min preparation time

法式梳乎厘 | 自選醬汁

製作需時 35分鐘

FRENCH CHEESE BOARD AND CONDIMENTS

法國芝士碟及精選配料

Enjoy any dessert at \$120 paired with a choice of our digestifs.

惠顧任何餐後酒可以 \$120 享用甜品。

DIGESTIFS 餐後酒

CALVADOS

Sassy Fine

100

Sassy XO

120

Christian Drouin Pays d'Auge VSOP

130

Groult 3 Ans Père

150

Magloire Fine VS

160

Groult 12 Ans

180

EAU-DE-VIE

Framboise Sauvage Massenez

Kirsch Mette

Mirabelle Wolfberger

Poire Williams Wolfberger

Poire Williams Massenez

120

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。