

## WHITE ASPARAGUS SET DINNER MENU 白蘆筍晚膳菜譜

### POACHED WHITE ASPARAGUS

Black Forest ham | Westphalian ham  
水煮白蘆筍 | 黑森林火腿 | 威斯特伐利亞火腿

### WHITE ASPARAGUS VELOUTÉ

smoked eel | salmon roe  
白蘆筍濃湯 | 煙燻鰻魚 | 三文魚籽

### VEAL ESCALOPES

white asparagus | fried artichoke | chanterelle cream  
香煎牛仔肉 | 白蘆筍 | 香煎雅枝竹 | 雞油菌忌廉汁

or 或

### AROMATIC POACHED TURBOT

white asparagus | vin jaune | chicken mousse morels  
慢煮多寶魚 | 白蘆筍 | 法國黃酒 | 雞肉慕斯釀羊肚菌

### WARM WHITE ASPARAGUS TART

thyme honey glaze | vanilla ice cream  
白蘆筍撻 | 百里香蜂蜜糖漿 | 雲呢啞雪糕

每位 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

glasses 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 | 西柚雲呢喃汁 | 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   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

## 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 PAPILOTE 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

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。

## WHITE ASPARAGUS SPECIAL 白蘆筍時令菜單

### ENTRÉE 頭盤

WHITE ASPARAGUS VELOUTÉ smoked eel   salmon roe   Champagne foam 白蘆筍濃湯   煙燻鰻魚   三文魚籽   香檳泡沫	210
POACHED WHITE ASPARAGUS Black Forest ham   Westphalian ham   ravigote sauce 水煮白蘆筍   黑森林火腿   威斯特伐利亞火腿   法式香草酸豆醬	310
GRILLED WHITE ASPARAGUS Hollandaise gratinated white asparagus   seared foie gras   Passito reduction 香烤白蘆筍佐荷蘭醬   香煎鵝肝   甜酒汁	328
KOMBU-CURED LANGOUSTINE white asparagus tartare   Osetra caviar   lemon verbena vinaigrette 昆布醃鰲蝦   白蘆筍他他   奧斯特拉鱈魚子醬   檸檬馬鞭草油醋汁	328

### MAINS 主菜

WHITE ASPARAGUS RISOTTO seared scallops   aged Comté   crustacean emulsion 炙燒帶子白蘆筍燴意大利飯   陳年康堤芝士   海鮮泡沫	340
AROMATIC POACHED TURBOT white asparagus   vin jaune   chicken mousse morels 慢煮多寶魚   白蘆筍   法國黃酒   雞肉慕絲釀羊肚菌	430
GRILLED IBÉRICO PORK PLUMA white asparagus   brown butter   black garlic purée   jus corsé 炭烤西班牙黑毛豬   牛油煮白蘆筍   黑蒜泥   濃縮肉汁	430
BREADED VEAL ESCALOPE white asparagus   new potatoes   Hollandaise sauce 香煎牛仔肉   白蘆筍   新薯   荷蘭醬	430

### SIDES 伴菜

WHITE ASPARAGUS (0.5 LB) 白蘆筍 (0.5 lb 半磅)	158
WHITE ASPARAGUS (1 LB) 白蘆筍 (1 lb 磅)	268

## DESSERTS 甜品

160

### WHITE ASPARAGUS PANNA COTTA

elderflower granité | green apple | mint oil

白蘆筍奶凍 | 接骨木花冰沙 | 青蘋果 | 薄荷油

### WARM WHITE ASPARAGUS TART

thyme honey glaze | vanilla ice cream

白蘆筍撻 | 百里香蜂蜜糖漿 | 雲呢噠雪糕

### 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 PALETTE

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 CRÈME 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 digestives.**

惠顧任何餐後酒可以 \$120 享用甜品。

## DIGESTIVES

### CALVADOS

Sassy Fine

100

Sassy XO

120

Christian Drouin Pays d'Auge VSOP

130

Groult 3 Ans

150

Père Magloire Fine VS

160

Groult 12 Ans

180

### EAU DE VIE

120

Framboise Sauvage Massenez

Kirsch Mette

Mirabelle Wolfberger

Poire Williams Wolfberger

Poire Williams Massenez

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。