

# DÎNER DÉGUSTATION 嚐味晚膳菜譜

## HAMACHI MI-CUIT AUX AGRUMES

beetroot marinated | cucumber mignonette | smoked salmon roe  
紅菜頭醃油甘魚 | 青瓜醃醬 | 煙燻三文魚籽

or 或

## PORK BELLY CROQUETTE

apple and calvados compote | pickle turnips | red endive  
五花腩可樂餅 | 蘋果及蘋果酒醬 | 醃蘿蔔 | 紅菊苣

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

## BOUILLABAISSE

crustacean oil | garlic toast  
地中海海鮮湯 | 龍蝦油 | 蒜香多士

or 或

## FOREST MUSHROOM VELOUTÉ

cep oil | chive chantilly  
野菌濃湯 | 牛肝菌油 | 法葱忌廉

or 或

## SIGNATURE LOBSTER BISQUE

crème de cassis  
招牌龍蝦濃湯 | 黑加侖子酒

ADD 另加 \$50

## DUO DE BOEUF

roasted striploin | beef cheek mille-feuille | sweet corn |  
crispy shallot | red wine bone marrow sauce  
烤西冷 | 牛面頰千層 | 甜粟米 | 炸紅蔥頭 | 紅酒牛骨髓醬

or 或

## OCEAN TROUT

mussels | green peas | leek ash | dill beurre blanc  
鱒魚 | 青口 | 青豆 | 大蔥碎 | 香草白酒牛油汁

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

## ENTREMETS MANGUE

mango mousse | matcha ganache | croustillant | vanilla chantilly  
芒果抹茶蛋糕 | 芒果慕絲 | 抹茶軟心 | 脆餅底 | 雲呢嚕忌廉

or 或

## BÂTONNET DE CHOCOLAT NOIR 70% DU PÉROU

chocolate Namelaka | caramelized hazelnut | hazelnut crunch | raspberry ice cream  
秘魯70%朱古力蛋糕 | 朱古力軟心 | 焦糖榛子 | 榛子脆底 | 紅桑子雪糕

每位 690 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。