

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。