

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。