

# TASTING DINNER MENU

## MOUSSE DE SAINT-JACQUES

Scallop mousse with avocado & pistachio foam, truffle shavings

北海道帶子慕絲 · 牛油果 · 開心果泡沫 · 松露



## MILLE-FEUILLE DE CRABE

Crab millefeuille, truffle shavings

焗蟹肉千層酥皮 · 松露



## SOUPE DE CÈPES & CHAMPIGNONS

Porcini & mushroom soup, truffle shavings

牛肝菌濃湯 · 松露

or

## BISQUE DE HOMARD (+\$38)

Lobster bisque, truffle shavings

龍蝦濃湯 · 松露



## TORTELLINIS IBÉRIQUES AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES & SAUCE MARSALA

Iberian tortellinis with wild mushrooms in marsala sauce, truffle shavings

西班牙黑毛豬小餛飩配野生蘑菇 · 馬沙拉酒汁 · 松露



## FILET DE BAR GRILLÉ

Grilled sea bass fillet, truffle shavings

烤海鱸魚柳 · 松露

or

## CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES (+\$58)

Chargrilled australian lamb rack, truffle shavings

烤澳洲羊扒 · 松露

or

## CARRÉ DE PORC GRILLÉ

Chargrilled pork rack, truffle shavings

烤豬扒 · 松露

## FAUX-FILET DE BŒUF GRILLÉ (+\$58)

Chargrilled australian m6 wagyu sirloin, truffle shavings

烤澳洲M6和牛西冷 · 松露



## TARTE AU CITRON

Lemon cheese tart with caramel sauce

檸檬芝士撻 · 焦糖醬汁

or

## UPGRADE DESSERT

### BANANA SPLIT (+\$68)

Banana split

香蕉船

### POIRE POCHÉE AU VIN & CRÈME À LA MUSCADE (+\$98)

Poached pear in red wine, nutmeg cream

紅酒燴梨 · 荳蔻忌廉

### 4-courses

### 6-courses

Original Price ( For 1 )

**FOODIE** Member Exclusive ( For 1 )

Original Price ( For 1 )

**FOODIE** Member Exclusive ( For 1 )

\$888

\$808 或 **¥17,700pts**

\$1,088

\$858 或 **¥21,700pts**