

COLD STARTERS

Oyster Condiments (per piece)	48
Yellowfin Tuna Pickled Pink Radish Orange Dressing	188
Foie Gras Terrine Port Wine Jelly Homemade Toasted Brioche	288
Angel Hair Pasta "Kaviari" Kristal Caviar Black Truffle Shio Kombu	398

HOT STARTERS

Grilled Broccoli Grenobloise Sauce Kombu Purée Green Chili	138
Japanese Oita Egg Comte Sabayon Crispy Bacon Black Truffle	158
Merguez Sando Grilled Cheese Guindillas & Piquillos	248
Homemade Cavatelli Gambero Rosso Tartare Lobster Bisque Amaretto	328

MAINS

Homemade "Spicy" Sausage Bell Pepper Coulis Fresh Herbs Salad Toasted Rice	288
Scottish Wild Salmon Ginger Beurre Blanc Spinach	348
Grilled Short Rib Horseradish Spring Onions Relish Beef Jus	388
½ Roasted Yellow Chicken Niigata Rice Salad (50 minutes preparation. Serves 2)	588

DESSERT

Île Flottante Pistachio Hazelnut Vanilla Ice Cream	68
Amalfi Lemon Givré Basil Citrus Crèmeux Meringue	78
Warm Chocolate Tart Soufflé Fleur De Sel Sorbet	88

BRUNCH SET \$688

PER PERSON

Pleasure of Sharing (FOR SHARING)

Oysters
Condiments

Classic Foie Gras Terrine
Port Wine Jelly | Homemade Toasted Brioche

Yellowfin Tuna
Pickled Pink Radish | Orange Dressing

• • • • •

Luxury of Choices

(CHOOSE ONE PER PERSON)

Grilled Broccoli
Grenobloise Sauce | Kombu Purée | Green Chili

Japanese Oita Egg
Comte Sabayon | Crispy Bacon | Black Truffle

Merguez Sando (+68)
Grilled Cheese | Guindillas & Piquillos

Homemade Cavatelli (+108)
Gambero Rosso Tartare | Lobster Bisque | Amaretto

Angel Hair Pasta (+258)
"Kaviari" Kristal Caviar | Black Truffle | Shio Kombu

• • • • •

Feels Like Home

(CHOOSE ONE PER PERSON)

½ Roasted Yellow Chicken
Niigata Rice | Green Salad (Served For Two Guests)

Scottish Wild Salmon (+68)
Ginger Beurre Blanc | Spinach

Grilled Short Rib (+68)
Horseradish | Spring Onions Relish | Beef Jus

Homemade "Spicy" Sausage
Bell Pepper Coulis | Fresh Herbs Salad | Toasted Rice

• • • • •

Sweet Memories (FOR SHARING)

Île Flottante
Pistachio | Hazelnut | Vanilla Ice Cream

Amalfi Lemon Givré
Basil | Citrus Crèmeux | Meringue

Warm Chocolate Tart Soufflé |
Fleur De Sel | Sorbet

CHAMPAGNE SELECTION

	Bottle
Billecart-Salmon - Le Réserve, Brut NV	900
Les Frères Mignon - L'Aventure, 1er Cru, Extra Brut NV	1180
Taittinger - Folies de la Marquetterie, Brut NV	1200
Domaine Dosnon - Récolte Rose, Brut NV	1200
Hélène Beaugrand - Le Grand Carré NV	1300
André Beaufort - Grande Réserve, Brut 2006	1400
Billecart-Salmon - Le Rosé, Brut NV	1700
Romain Hénin - Gamin du Terroir, Brut Nature 2022	2100
Ulysse Collin - Les Pierrières 48 Months 2019	3800
Jacques Selosse - Brut Rosé NV	6200

SOMMELIER SELECTION

WINE | SIGNATURE COCKTAIL | NON-ALCOHOLIC

1 Glass	148 per person
2 Glass	268 per person
3 Glass	388 per person

2 HOURS FREE FLOW

Timeless (Wine Classic Cocktails)	488 per person
Fancy (Champagne Wine Cocktails)	788 per person



冷盤

生蠔 佐料 (每隻)	48
黃鰭吞拿魚 醃漬粉紅蘿蔔 香橙醬汁	188
法式鵝肝凍 自製波特酒果醬 烤自家製 Brioche 甜包	288
天使麵 “Kaviari” Kristal 魚子醬 黑松露 鹽味昆布	398

熱盤

烤西蘭花 法式檸檬焦香牛油醬 昆布蓉 青辣椒	138
日本大分縣蛋 Comté 芝士沙巴雍 香脆煙肉 黑松露	188
Merguez 腸三文治 烤芝士 Guindillas & Piquillos 西班牙辣椒	248
手工Cavatelli 薯仔麵糰 地中海紅蝦他他 龍蝦濃湯 Amaretto 杏仁甜酒	328

主菜

手工 “辣” 香腸 甜椒醬汁 鮮香草沙律 烤米	288
蘇格蘭野生三文魚 法式薑汁白牛油醬 菠菜	348
烤牛仔骨 辣根 洋葱醬 牛肉濃汁	388
烤黃油雞 (半隻) 新湯米 沙律 (製作需時 50分鐘 / 二人份)	588

甜品

Île Flottante 法式蛋白霜 開心果 榛子 雲呢拿雪糕	68
阿瑪菲霜凍檸檬 羅勒 柑橘奶醬 蛋白脆餅	78
暖心朱古力梳乎厘 海鹽 荔枝雪葩	88

早午餐套餐每位\$688

Pleasure of Sharing (分享前菜)

生蠔 佐料
法式鵝肝凍 自製波特酒果醬 烤自家製 Brioche 甜包
黃鰭吞拿魚 醃漬粉紅蘿蔔 香橙醬汁



Luxury of Choices (每位選一款)

烤西蘭花 法式檸檬焦香牛油醬 昆布蓉 青辣椒
日本大分縣蛋 Comté 芝士沙巴雍 香脆煙肉 黑松露
Merguez 腸三文治 (+68) 烤芝士 Guindillas & Piquillos 西班牙辣椒
手工Cavatelli 薯仔麵糰 (+108) 地中海紅蝦他他 龍蝦濃湯 Amaretto 杏仁甜酒
天使麵 (+258) “Kaviari” Kristal 魚子醬 黑松露 鹽味昆布



Feels Like Home (每位選一款)

烤黃油雞 (半隻) 新湯米 沙律 (二人份)
蘇格蘭野生三文魚 (+68) 法式薑汁白牛油醬 菠菜
烤牛仔骨 (+68) 辣根 洋葱醬 牛肉濃汁

手工 “辣” 香腸 甜椒醬汁 鮮香草沙律 烤米



Sweet Memories (分享甜品)

Île Flottante 法式蛋白霜 開心果 榛子 雲呢拿雪糕
阿瑪菲霜凍檸檬 羅勒 柑橘奶醬 蛋白脆餅
暖朱古力梳乎厘 海鹽 雪葩

另設加一服務費。

香檳

	Bottle
Billecart-Salmon - Le Réserve, Brut NV	900
Les Frères Mignon - L'Aventure, 1er Cru, Extra Brut NV	1180
Taittinger - Folies de la Marquetterie, Brut NV	1200
Domaine Dosnon - Récolte Rose, Brut NV	1200
Hélène Beaugrand - Le Grand Carré NV	1300
André Beaufort - Grande Réserve, Brut 2006	1400
Billecart-Salmon - Le Rosé, Brut NV	1700
Romain Hénin - Gamin du Terroir, Brut Nature 2022	2100
Ulysse Collin - Les Pierrières 48 Months 2019	3800
Jacques Selosse - Brut Rosé NV	6200

侍酒師精選

葡萄酒 | 雞尾酒 | 非酒精

1 杯	每位 148
2 杯	每位 268
3 杯	每位 388

兩小時無限暢飲

Timeless (葡萄酒 經典雞尾酒)	每位 488
Fancy (香檳 葡萄酒 雞尾酒)	每位 788

