

SET LUNCH

From 12-3pm, Monday to Saturday (Except Public Holidays)

Try our new 2- or 3-course lunch offering,
with the option to add a sommelier selected glass of wine

2-course **238** per person | with a glass of wine **298** per person

3-course **298** per person | with a glass of wine **358** per person

Our Tasting Menu is also available during lunch period



COURSE 1

Feta Cheese V

Pistachio | Ponzu Watermelon |
Spicy Chickpeas | Chili Oil

Corn Rib V

Lime Miso | Smoked Yogurt | Chili

Brussel Sprouts V

Seaweed Powder | Ponzu

Fresh Oyster (2pcs) +28

Yuzu Gel | Grapefruit Granita | Shiso Oil

Snow Crab Tartare N +30

Guacamole | Quinoa | Spring Onion Oil | Almond

Burrata V +32

Seasonal Fruit | Pickled Beet | Shiso

Scallop Crudo +48

Horseradish | Orange Yuzu Kosho | Kombu Oil

Fresh Mussels +50

Chorizo | Red Onion | Paprika | Sourdough Bread



COURSE 2

Engawa Strozzapretti

Garlic | Chili | Sansai

Black Garlic Linguine V

Mushroom | Bread Crumbs

Ani Tuna

Fettuccine | Confit Tomato | Basil Oil | Shichimi

Abalone Barley Risotto

Pumpkin Seeds | Seaweed | Sichuan Pepper

Confit Chicken +30

Cauliflower | Lemon Crème Fraîche

Barramundi +40

Fennel | Pickled Green Mango |
Shuto Cream Sauce

Wagyu Beef +50

Truffle Mashed Potatoes

COURSE 3

Daily Dessert

Coffee or Tea +18

Latte or Cappuccino +28



午市套餐

星期一至六供應 (公眾假期除外) | 下午12至3時

我們提供精心準備的2-3道菜午餐，您更可以選擇配搭專業侍酒師精選的葡萄酒

2道菜 - 238 / 每位 | 加配一杯精選葡萄酒 298 / 每位

3道菜 - 298 / 每位 | 加配一杯精選葡萄酒 358 / 每位

我們的8道菜嘗味菜單同時於午市時段供應



第一道菜

菲達芝士 **V**

開心果 | 酸汁漬西瓜 | 鷹嘴豆 | 辣椒油

炸甜粟米 **V**

青檸味噌 | 煙燻乳酪 | 辣椒

椰菜苗 **V**

紫菜粉 | 柑橘酸醬油

季節生蠔 (2隻) +28

柚子軟凍 | 西柚冰沙 | 紫蘇油

松葉蟹肉他他 **N** +30

酪梨醬 | 藜麥 | 青蔥油 | 杏仁

布拉塔芝士 **V** +32

季節水果 | 醃漬紅菜頭 | 紫蘇

淺漬帶子 +48

辣根 | 香橙柚子醬 | 昆布油

鮮藍青口 +50

西班牙香腸 | 紅蔥 | 紅椒 | 手工酸種麵包



第二道菜

平目魚邊手捲義麵

蒜頭 | 辣椒 | 山菜

黑蒜蘑菇扁義麵 **V**

蘑菇 | 脆包糠

赤身吞拿魚扁義麵

油封蕃茄 | 羅勒油 | 七味唐辛子

鮑魚大麥米意大利飯

南瓜籽 | 紫蘇 | 花椒

油封三黃雞 +30

椰菜花米 | 檸檬忌廉

澳洲鱸魚 +40

茴香 | 醋漬青芒果 | 酒盜忌廉

黑毛和牛 +50

黑松露薯蓉

第三道菜

是日甜品

咖啡 或 茶 +18

鮮奶咖啡 或 泡沫咖啡 +28

