



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

Try our new 2- or 3-course lunch offering,
with the option to enjoy a glass of wine picked by our sommelier.

2-course **238** pp with a glass of wine **298** pp
3-course **298** pp with a glass of wine **358** pp

8-course Tasting Menu is also available

COURSE 1

Brussel Sprouts  Seaweed Powder | Ponzu

Heirloom Tomatoes  Ginger Jelly | Mint | Lemongrass

Squid Pugua | Seaweed | Plum

Fresh Oyster Yuzu Gel | Grapefruit Granita | Shiso Oil (2pcs) **+28**

Burrata  Seasonal Fruit | Pickled Beet | Shiso **+32**

Scallop Crudo Horseradish | Orange Yuzu Kosho | Kombu Oil **+48**

COURSE 2

Engawa Strozzapretti Garlic | Chili | Sansai

Sakura Shrimp Fettuccine Lobster Sauce | Arima Sansho

Abalone Barley Risotto

Pumpkin Seeds | Sichuan Pepper | Shiso

Confit Chicken Cauliflower | Lemon Crème Fraîche **+30**

Barramundi Edamame | Fennel | Wasabi Cream **+40**

Wagyu Beef Truffle Mashed Potatoes **+50**

COURSE 3

Strawberry • Housemade Yoghurt Ice Cream • Meringue

COFFEE / TEA 50% OFF



星期一至五供應 (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

同時供應8道菜嘗味菜單也在午餐時段供應

第一道菜

椰菜苗 **V** 紫菜粉 | 柑橘酸醬油

荷蘭復古番茄 **V** 生薑嗜喱 | 薄荷 | 香茅

魷魚 葫蘆浦瓜 | 海帶 | 紀州梅肉

季節生蠔 (2隻) 柚子軟凍 | 西柚冰沙 | 紫蘇油 +28

布拉塔芝士 **V** 季節水果 | 醃漬紅菜頭 | 紫蘇 +32

淺漬帶子 辣根 | 香橙柚子醬 | 昆布油 +48

第二道菜

平目魚邊手捲義麵 蒜頭 | 辣椒 | 山菜

櫻花蝦寬麵 龍蝦汁 | 有馬山椒

鮑魚大麥米意大利飯 南瓜籽 | 花椒 | 紫蘇

油封三黃雞 椰菜花米 | 檸檬忌廉 +30

澳洲鱸魚 枝豆 | 茴香 | 山葵奶油 +40

黑毛和牛 黑松露薯蓉 +50

第三道菜

士多啤梨・乳酪雪糕・桂花蛋白餅

咖啡 / 茶 半價