

## From 12-3pm, Monday to Saturday (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** per person with a glass of wine **298** per person  
3-course **298** per person with a glass of wine **358** per person

8-course Tasting Menu is also available

### COURSE 1

**Brussel Sprouts** V Seaweed Powder | Ponzu

**Heirloom Tomatoes** V Ginger Jelly | Mint | Lemongrass

**Squid** Pugua | Seaweed | Plum

**Hamachi** Salmon Roe | Kombu Oil | Dill

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

**Burrata** V 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 (Choose 1)

**Citrus Crème Fraîche** Orange Compote | Chenpi

Coffee / Tea +18

Latte / Cappuccino +28

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

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 生薑啫喱 | 薄荷 | 香茅

魷魚 葫蘆浦瓜 | 海帶 | 紀州梅肉

油甘魚 三文魚籽 | 昆布油 | 刁草

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

柑橘酸忌廉 蜜橙 | 陳皮

咖啡 / 茶 +18

鮮奶咖啡 / 泡沫咖啡 +28