

FEAST TABLE

TO BEGIN

SEAFOOD PLATTER

prawns . mussels . abalone . seasonal seafood
(go a little extra - Gillardeau oyster - 52/pc)

'852' GREENS or PETITE LOBSTER BISQUE

THE MAINS (Choice of one)

CRAB MEAT SPAGHETTI

chili. ginger. coriander. crab bisque. hairy crab roe

PAN-FRIED TOOTHFISH

gremolata crust. garden pea purée. glazed beetroot. piccolo cherry tomatoes. capers & Kalamata salsa. cumin

SOUS-VIDE FRENCH SPRING CHICKEN BREAST & CONFIT LEG

pomme purée. butternut squash. semi-dried cherry tomatoes. green asparagus. morel jus. truffle crust

HAND-MADE YUKON POTATO GNOCCHI

butternut squash purée. semi-dried cherry tomatoes. steamed broccolini. shaved aged parmesan

CLASSIC BEEF BOURGUIGNON +130

GRILLED BOSTON LOBSTER 500G +200

AUSTRALIAN M8 WAGYU BEEF RUMP CAP 250G +180

SWEET SELECTIONS ON THE MOVE

pick your favorite two from our dessert trolley

588 PER PERSON

Sangria

red / white

glass | jar

88

328

Saicho Jasmine Sparkling Tea

glass | bottle

88

420



Price are quoted in HKD and subject to 10% service charge

週末盛宴

前菜

海鮮拼盤

蝦. 青口. 鮑魚. 時令海鮮
升級之選 - 吉拉多生蠔 每隻\$52

'852' 田園沙律 或 迷你法式龍蝦濃湯

主菜 (任選一款)

蟹肉意大利麵

蟹肉濃湯. 薑. 辣椒. 芫荽. 蟹粉

香煎南極鱈魚

香草脆皮. 青豆蓉. 糖漬紅菜頭. 車厘茄. 酸豆黑橄欖莎莎醬. 小茴香

慢煮法國春雞胸及油封雞腿

松露脆皮. 法式薯蓉. 胡桃南瓜. 半風乾車厘茄. 青蘆筍. 羊肚菌肉汁

手工意大利薯糰配南瓜蓉

半風乾車厘茄. 西蘭花苗. 巴馬臣芝士

法式紅酒燴牛小排 +\$130

烤波士頓龍蝦500克 +\$200

澳洲M8和牛臀蓋肉250克 +\$180

甜品

從甜品車挑選兩款心儀甜品

每位港幣\$588

西班牙水果紅酒 / 白酒

杯 | 瓶
88 328

Saicho 茉莉花氣泡茶

杯 | 瓶
88 420

價格以港幣計算 另加收10%服務費

