La Saveur

主廚歡迎小點
Amuse Bouche
アミューズブッシュ

季節蔬果千層
Seasonal Vegetables with Sushi Rice
季節野菜のミルフィーユ寿司

『2015 Bocuse d'Or 世界大賽』最佳料理呈現
在地季節食材結合法國千層和家鄉壽司所呈現的法日風格料理
Exclusive dishes presented at the 2015 Bocuse d'Or World Competition
Using seasonal and local ingredients to create Chef's variation of mille-feuille and sushi
2015年ボキューズドールの決勝メニュー「季節野菜のミルクレープ寿司」
など、地元の季節食材を生かしたお料理をお愉しみください

北寄貝 西芹湯 蛤蠣湯凍
Surf Clam, Celery Soup, Clam Jelly
ホッキ貝、セロリスープ、クラムジュレ

透抽 綠蘆筍 西班牙臘腸
Squid, Grean Asparagus, Chorizo
イカ、グリーンアスパラガス、チョリソー

角蝦 羊肚菌 蝦慕斯
Langoustine, Morel, Shrimp Mousse
アカザエビ, モリーユ茸、エビムース

季節鮮魚 歐芹 醋酸醬汁
Seasonal Fish, Parsley, Escabeche Sauce
旬の魚、パセリ、エスカベッシュソース

日本和牛 或 波士頓龍蝦
Japanese Wagyu Beef or Boston Lobster
日本産和牛 又は ボストンロブスター

水蜜桃 雪酪 白巧克力 或 八女抹茶千層酥
Peach, Sorbet, White Chocolate or Matcha Mille-Feuille
桃、ソルベ、ホワイトチョコレート 又は 八女抹茶ミルフィーユ

精緻小點
Petit Fours
お茶菓子

咖啡 或 茶
Coffee or Tea
コーヒー 又は お茶

$6,800 Per Person
餐點需加價一成服務費
All Prices are subject to a 10% service charge
全てのご注文にサービス料10%を頂戴いたします。

餐點內容依季節不同而有所變動，請依現場供應食材為主
All menu items are subject to change according to seasonality and availability.
メニュー内容は、ご提供出来る食材に応じて季節ごとに変更することがございます。

Le Suprême

主廚歡迎小點
Amuse Bouche
アミューズブッシュ

季節蔬果千層
Seasonal Vegetables with Sushi Rice
季節野菜のミルフィーユ寿司

『2015 Bocuse d'Or 世界大賽』最佳料理呈現
在地季節食材結合法國千層和家鄉壽司所呈現的法日風格料理
Exclusive dishes presented at the 2015 Bocuse d'Or World Competition
Using seasonal and local ingredients to create Chef's variation of mille-feuille and sushi
2015年ボキューズドールの決勝メニュー「季節野菜のミルクレープ寿司」
など、地元の季節食材を生かしたお料理をお愉しみください

北寄貝 西芹湯 蛤蠣湯凍
Surf Clam, Celery Soup, Clam Jelly
ホッキ貝、セロリスープ、クラムジュレ

透抽 綠蘆筍 西班牙臘腸
Squid, Grean Asparagus, Chorizo
イカ、グリーンアスパラガス、チョリソー

角蝦 羊肚菌 蝦慕斯
Langoustine, Morel, Shrimp Mousse
アカザエビ, モリーユ茸、エビムース

波士頓龍蝦
Boston Lobster
ボストンロブスター

日本和牛
Japanese Wagyu Beef
日本産和牛

水蜜桃 雪酪 白巧克力 或 八女抹茶千層酥
Peach, Sorbet, White Chocolate or Matcha Mille-Feuille
桃、ソルベ、ホワイトチョコレート 又は 八女抹茶ミルフィーユ

精緻小點
Petit Fours
お茶菓子

咖啡 或 茶
Coffee or Tea
コーヒー 又は お茶

$8,800 Per Person
餐點需加價一成服務費
All Prices are subject to a 10% service charge
全てのご注文にサービス料10%を頂戴いたします。

餐點內容依季節不同而有所變動，請依現場供應食材為主
All menu items are subject to change according to seasonality and availability.
メニュー内容は、ご提供出来る食材に応じて季節ごとに変更することがございます。

La Légende

貝魯嘉魚子醬
Beluga Caviar
ベルーガキャビア

主廚歡迎小點
Amuse Bouche
アミューズブッシュ

季節蔬果千層
Seasonal Vegetables with Sushi Rice
季節野菜のミルフィーユ寿司

『2015 Bocuse d'Or 世界大賽』最佳料理呈現
在地季節食材結合法國千層和家鄉壽司所呈現的法日風格料理
Exclusive dishes presented at the 2015 Bocuse d'Or World Competition
Using seasonal and local ingredients to create Chef's variation of mille-feuille and sushi
2015年ボキューズドールの決勝メニュー「季節野菜のミルクレープ寿司」
など、地元の季節食材を生かしたお料理をお愉しみください

北寄貝 西芹湯 蛤蠣湯凍
Surf Clam, Celery Soup, Clam Jelly
ホッキ貝、セロリスープ、クラムジュレ

透抽 綠蘆筍 西班牙臘腸
Squid, Grean Asparagus, Chorizo
イカ、グリーンアスパラガス、チョリソー

角蝦 羊肚菌 蝦慕斯
Langoustine, Morel, Shrimp Mousse
アカザエビ, モリーユ茸、エビムース

法國藍龍蝦
French Blue Lobster
フランス産ブルーロブスター

日本和牛
Japanese Wagyu Beef
日本産和牛

水蜜桃 雪酪 白巧克力 或 八女抹茶千層酥
Peach, Sorbet, White Chocolate or Matcha Mille-Feuille
桃、ソルベ、ホワイトチョコレート 又は 八女抹茶ミルフィーユ

精緻小點
Petit Fours
お茶菓子

咖啡 或 茶
Coffee or Tea
コーヒー 又は お茶

$12,800 Per Person
餐點需加價一成服務費
All Prices are subject to a 10% service charge
全てのご注文にサービス料10%を頂戴いたします。

餐點內容依季節不同而有所變動，請依現場供應食材為主
All menu items are subject to change according to seasonality and availability.
メニュー内容は、ご提供出来る食材に応じて季節ごとに変更することがございます。