

# Tasting Menu

## 品珍菜单

### 前菜 STARTER

手撕龙虾配水果沙律	Chilled Hand-Shredded Live Lobster with Fruit Salad in Sesame Dressing
荔茸带子	Scallop Wrapped in Yam Ring
沙律烟肉卷	Seafood Bacon Roll Tossed with Salad Cream

### 主菜 (选一) MAIN (CHOOSE 1)

黑鱼子辣椒螃蟹肉汁配炸馒头	Chilli Crab Meat Sauce Topped with Caviar Served with Mini Bun
或	or
原只摩卡排骨	Mocha Pork Rib
或	or
鹅肝炸虾球	Truffle Prawn Ball with Foie Gras
或	or
香煎日本A4和牛扒 (+36)	Japanese A4 Wagyu Beef Fillet (+36)
或	or
蚝皇红煨原只三头鲜鲍 (+48)	Braised 3-Head Whole Abalone with Premium Sauce (+48)

### 蔬菜 VEGETABLE

松露蟹肉蛋白翡翠豆腐	Homemade Vegetable Beancurd with Freshly Shelled Crab Meat and Truffle
------------	--

### 饭/面 (选一) RICE | NOODLE (CHOOSE 1)

藜麦海鲜皇炒饭	Supreme Seafood Fried Rice with Quinoa
或	or
海鲜马来面	'Mee Goreng' - Fried Seafood Noodles Malay Style

### 甜品 (选一) DESSERT (CHOOSE 1)

夏日松露爱上咖啡雪糕	The Truffle Coffee Ice Cream
或	or
椰盅杏仁蛋白燕窝 (热) (+20)	Bird's Nest with Almond Purée in Young Coconut (Hot) (+20)

168 每位 / per person

我们的食物可能含有或接触过 (包含但不限于) 牛奶, 鸡蛋, 鱼, 贝类, 坚果, 花生, 小麦和大豆。  
如果您有任何担忧, 请与我们的服务员联系。不包括服务费及消费税。

# Wine Pairing

## 葡萄酒配搭

---

葡萄酒配搭 | **88** 每位 / per person

开胃菜  
**WELCOME APERITIF**

Satellite Sauvignon Blanc

前菜  
**STARTER**

Kaiken Terroir Series Torrontés

主菜  
**MAIN**

Kalleske 'Elenore' Single Vineyard Semillon  
配搭 黑鱼子辣椒螃蟹肉汁配炸馒头 或 鹅肝炸虾球  
*Pair with Chilli Crab Meat Sauce Topped with Caviar or  
Truffle Prawn Ball with Foie Gras*

or

Château Boutisse Saint-Emilion Grand Cru  
配搭 原只摩卡排骨 或 香煎日本A4和牛扒 或 蚝皇红焗原只三头鲜鲍  
*Pair with Mocha Pork Rib or Japanese A4 Wagyu Beef Fillet or  
Braised 3-Head Whole Abalone with Premium Sauce*

饭/面  
**RICE | NOODLE**

Santa Rita 120 Reserva Especial Chardonnay