

Romantic Chronicles

Dinner

一場隱匿於味蕾間的感官盛宴，讓你的靈覺隨風味遞進而甦醒。
在眼神交會的驚喜與渴慕中，逐一拆解藏於佳餚裡的浪漫線索。

一段浪漫奇遇，就此優雅展開.....



Romantic Chronicles

情人節晚餐

2026年2月14日 星期六

晚上6時至10時

每位 \$828

美酒配對套餐 每位\$398

開胃小點

法國吉拉多蠣

魚子醬、康堤芝士、香檳牛油汁

焗烤吉拉多蠣，盡顯海洋豐饒滋味。

完美烘烤後淋上香檳牛油汁，最後以精緻的魚子醬點綴。

前菜

橘汁醃製鮪魚與帶子薄片

日本鮪魚、北海道帶子、無花果薄片

以無花果果肉鋪底增添微妙甜韻，層疊鋪上日本鮪魚與北海道帶子，佐以鮮明酸度的大黃醬汁，搭配酥脆薯片。

精選法國Louis Roederer Collection 246香檳

湯品

法式龍蝦濃湯

波士頓龍蝦、花膠、香草忌廉

醇厚鮮美的馬賽魚湯底，特意加入花膠，增添口感食味。

清新雪葩

覆盆子波特酒雪葩

自家制覆盆子雪葩、波特酒果凍

清新果香雪葩潔淨味蕾，佐以濃郁波特酒果凍。

精選緻月五花茶氹酒

主菜

石斑魚

牛油慢煮石斑魚、日本焙茶忌廉汁

牛油慢煮石斑魚，肉質細嫩，自家製日本焙茶忌廉汁增添圓滑口感。

精選法國Pouilly Fume Domaine Laporte白酒

M8和牛

澳洲M8 牛柳、牛頰肉、羊肚菌紅酒汁

澳洲頂級WESTHOLME M8和牛牛柳，佐以慢燉牛頰肉，淋上濃郁紅酒醬汁。

精選法國Louis Latour Les Pierres Dorees紅酒

甜點

松露朱古力慕斯撻

法國新鮮黑松露、梵豪登朱古力、榛果、士多啤梨雪糕

這款奢華的朱古力慕斯撻加入黑松露製作，蘊含迷人松露香氣，最後刨上法國黑松露薄片。