Christmas Festive Dinner

Available on December 24 & 25

HK$788 per person

❄ Amuse-Bouche ❄

Red Prawn Tartlet

Caviar, crème fraîche, chives

❄ Appetizer ❄

Seared Hokkaido Scallop Rossini

Pan-seared foie gras, warm goat cheese tart, fresh fig, winter truffle jus, caramelized apple

❄ Soup ❄

Double-Boiled Pigeon Consommé

Confit pigeon ravioli, winter black truffle, chive oil

❄ Main Course ❄

(CHOOSE ONE)

Australian M6 Wagyu Striploin

Braised beef cheek, truffle potato mousseline, chanterelle mushrooms, Madeira jus

Glacier 51 Toothfish & Boston Lobster

Champagne Beurre Blanc, winter black truffle, seasonal vegetables

❄ Dessert Platter ❄

Silveri Christmas Log Cake

Valrhona chocolate, hazelnut, cherry compote

A 10% service charge applies. Other promotional discounts are not applicable to this special festive menu. Accor Plus discounts are not applicable on 24, 25 & 31 December 2026, and 1 January 2027. Please advise our staff if you have any food allergies or special dietary requirement.

聖誕節慶晚宴

12月24及25日

每位港幣$788

❄ 餐前小點 ❄

紅蝦他他撻

魚子醬、法式酸忌廉、細香蔥

❄ 前菜 ❄

香煎北海道帶子羅西尼

香煎鴨肝、暖山羊芝士撻、新鮮無花果、松露汁、焦糖蘋果

❄ 湯品 ❄

乳鴿清雞湯

油封乳鴿雲吞、冬季黑松露、細香蔥油

❄ 主菜 ❄

(任選一款)

澳洲M6和牛西冷

慢燉牛面頰肉、松露薯蓉、雞油菌、馬德拉酒汁

南冰洋鱈魚伴波士頓龍蝦

香檳牛油汁、冬季黑松露、時令蔬菜

❄ 甜品 ❄

銀樞聖誕木頭蛋糕

法芙娜朱古力、 榛子果仁、 車厘子果醬

另設加一服務費。其他推廣優惠不適用於此節慶限定餐單 • Accor Plus 會員折扣不適用於2026年12月24日、25日及31日，以及 2027年1月1日

• 如閣下有任何食物過敏或特殊飲食需求，請於用餐前通知我們的服務團隊