

AMBER

RICHARD EKKEBUS

6th amber winter menu by:
アンバー冬のメニュー第6弾

by Richard Ekkebus : Culinary Director
料理監修：リチャード・エクバス

menu 's メニュー

to optimize the dining experience, all menus are to be prepared for the entire table

アンバーの特製料理を十分にお楽しみいただくため、当コースはご来店のお客様全員に御注文をお願いしております。ご了承くださいませ。

	<p>the degustation ディガステーション コース 8-course menu : a collection of amber's signature dishes アンバー特製料理 8 品のコース</p>	<p>1688 per person</p>
<p>wine pairings ワインペアリング</p>	<p>8 wines 8 種類のワイン</p>	<p>1388 per person</p>
	<p>5 wines 5 種類のワイン</p>	<p>788 per person</p>
	<p>the landmark ザ・ランドマーク・ 5-course menu : a celebration of white alba truffles 5 品のコースメニュー : アルバの白トリュフを使った料理</p>	<p>1888 per person</p>
<p>wine pairing ワインペアリング</p>	<p>5 wines 5 種類のワイン</p>	<p>988 per person</p>

all prices in hong kong dollars & subject to 10% service charge
 価格は香港ドル建て、ほかに 10% のサービス料を申し受けます

degustation menu; コースメニュー

a collection of Amber's signature dishes アンバー特製料理を一堂に

canapés カナッペ

& amuse bouches

& アミューズビュッシュ

sea urchin ウニ

ウニのロブスターゼリー寄せ カリフラワーとキャビア、
クリスピーな海藻のワッフルを添えて

2010 Marco de Bartoli 'Pietra Nera' Moscato di Alessandria,
Sicily, Italy

tasmanian salmon タスマニア産のサーモン

タスマニア産のサーモンのコンフィのスマーク、アボカドとセイヨウ
ワサビと青りんごを添えて

NV Masumi 'Sanka' Junmai Daiginjo, Japan

red amadai 釣り甘鯛

茴香とオレンジのコンフィ、すり潰した新じゃがのカラスミ和え
“ブイヤベース”とマンニ産オリーブオイルのシフォンの
ように仕上げたソース

2009 Collovray & Terrier Pouilly Fuissé V.V, Burgundy, France

duck foie gras 鴨のフォアグラ

グラニースミス・アップルとのオープン焼き、“ブーダン・ノワー
ル” (ブラッド・ソーセージ)

温かい赤キャベツのクーリ (ソース)

に入った玉葱とマスタードを添えて

2009 Maison Nicolas & Perrin, Crozes-Hermitage, Rhône, France

kagoshima wagyu beef 鹿児島産和牛

サーロイン (ランク A 4) のオープン焼き

時間をかけて作られたエシャロットのピューレを添えて

2008 Château de la Gardine, Châteauneuf-du-Pape, Rhône, France

french farmer cheeses フランス産チーズ

ベルナール・アントニー製のフランス産チーズ

1998 Niepoort Colheita, Douro, Portugal

clementines クレメンティン

シャーベット、フロランタンとクレメンティンの皮のコンフィ
冷たい“プロヴァンスの銘菓カリソン”を添えて

1990 Château Pierre Bise, Les Rayelles,
Coteaux Du Layon "Rochefort", Loire, France

abinao 85% chocolate アビナオ (カカオ分 85%) チョコレート

スフレとカカオのシャーベットを添えて

2008 Chapoutier Banyuls, Roussillon, France

petits fours プチフル

coffee ° tea or infusions コーヒー、紅茶、ハーブティ

8 courses at 1688 per person

paired with 8 wines including, add 1388 per person

to optimize the dining experience, this menu is to be prepared for the entire table

8 コースメニューはお一人様 HKD1,688

8 種のワインを追加で御注文される場合、お一人様につき 1,388 の追加となります。
ご了承くださいませ。

アンバーの特製料理を十分にお楽しみいただくため、
当コースはご来店のお客様全員に御注文をお願いしております。ご了承くださいませ。

appetizers アペタイザー

<p>heirloom beetroots ビートの根 with winter berries, 'hung' greek yoghurt spiced red wine reduction vinaigrette 冬のベリー類、ギリシャ風ヨーグルト、香料と赤ワインで調味したビネグレットソースを添えて</p>	300
<p>sea urchin ウニ in a lobster jell-O with cauliflower, caviar & crispy seaweed waffles ウニのロブスターゼリー寄せカリフラワーとキャビア、クリスピーな海藻のワッフルを添えて</p>	468
<p>brittany divers scallops ノルマンディー産帆立貝 seared over autumn truffle coulis, lardo & belotta ham tartines toasted hazelnut sabayon & kabocha pumpkin gnocchi 秋トリュフのクーリ（ソース）、ラードとペロータハムのタルティース トーストしたヘーゼルナッツのサバヨン（ソース）とかぼちゃのニョッキ</p>	498
<p>tasmanian salmon タスマニア産サーモン confit then smoked, avocado horseradish & granny smith apple タスマニア産サーモンのコンフィのスマーク、アボカドとセイヨウワサビと青りんごを添えて （出来上がりのお時間を 35 分程頂きます。御了承下さいませ）</p>	300
<p>bresse quail プレス産鶉 served as a salad with jerusalem artichoke fresh hazelnuts, pickled & dried muscat grapes キクイモ、フレッシュ・ヘーゼルナッツ、マスカットとのサラダ</p>	320
<p>duck foie gras 鴨のフォアグラ pan seared with white peach organic lemon & romaine lettuce グラニースミス・アップルとのオープン焼き、“ブーダン・ノワール”（ブラッド・ソーセージ） 温かい赤キャベツのクーリ（ソース）に入った玉葱とマスタードを添えて</p>	368

main courses メイン

seafood & line caught fish シーフードと一本釣りの魚

<p>dover sole ドーバー・ソール (舌平目) steamed with langoustine, warm lentil salad, chervil root, raw passe crassane pear in a langoustine emulsion ヨーロッパアカザエビと蒸した舌平目、温かいレンズ豆のサラダ、チャービル ヨーロッパアカザエビのシフォンのように仕上げたソースとパスクラサン (セイヨウナシの一品種) を添えて</p>	728
<p>red amadai 釣り甘鯛 fennel & orange confit, 'bottarga' grated new potatoes 'bouillabaisse' & manni olive oil emulsion 茴香とオレンジのコンフィ、すり潰した新じゃがのカラスミ和え “ブイヤベース” とマンニ産オリーブオイルのシフォンのように仕上げたソース</p>	728
<p>petuna ocean trout マス dorsal fillet confit, grenobloise condiment & yarra valley caviar seared belly, baby leeks deglazed with vintage sherry vinegar 背側の厚身のコンフィ、ビネグレットソースとヤラバレーのキャビア 焼いた腹身、ニラネギとヴィンテージシェリー酒酢</p>	548
<p>langoustine ヨーロッパアカザエビ seared with cauliflower, fresh almonds & capers langoustine reduction with brown butter カリフラワー、フレッシュ・アーモンドとケーパー ヨーロッパアカザエビと茶褐色にしたバターを煮詰めたソースと黒トリュフを添えて</p>	588

meat & poultry 肉料理

<p>duck 'au sang' 窒息鴨 breast roasted with fragrant spices & braised turnip, the leg stewed like a civet with 'handkerchief' pasta, cabbage & mushrooms 香りの良いスパイスとローストした胸肉とカブの旨煮、脚のとろ火煮、 “ハンカチ” パスタとシベット、キャベツとマッシュルームを添えて</p>	868
<p>wild hare 野兎 saddle wrapped in lardo di colonnata, pan-fried foie gras roots vegetable, stewed leg 'à la royale' over a creamy polenta <i>with black winter truffles</i> コロナータのラードに包まれた野兎の鞍下肉 根菜、とろ火で煮た脚肉の“ア・ラ・ロワイヤル”、クリーミーなポレンタを添えて</p>	888 <i>add 350</i>
<p>wild venison 野生鹿 roasted with beetroots, white onion purée black olives, cherries & sarawak 'poivrade' sauce 野生鹿の肉のオープン焼き、ビートの根、白玉葱のピューレを添えて ブラック・オリーブ、チェリーとサラワク “鹿の肉用ブラウンソース”</p>	628
<p>kagoshima wagyu beef 鹿児島産和牛 striploin MS: A4, oven roasted, purée of 'forgotten' shallots 'cocotte' of braised short ribs with button mushrooms & croutons サーロイン（ランクA4）のオープン焼き、時間をかけて作られたエシャロットのピューレ ばら肉のココット煮、ボタンマッシュルームとクルトンを添えて</p>	1428

cheese & desserts チーズ&デザート

cheese チーズ

220

french farmer cheeses フランス産チーズ

matured by bernard antony

ベルナール・アントニー製のフランス産チーズ

winter fruit desserts 冬のフルーツデザート

160

clementines クレメンタイン

sorbet with florentine's & confit zest

a semi fredo inspired after 'calissons de provençe'

シャーベット、フロランタンとクレメンタインの皮のコンフィ

冷たい“プロヴァンスの銘菓カリソン”を添えて

wild malaga strawberries マラガ産ワイルド・ストロベリー

a yuzu panna cotta, wild strawberry jell-O

micro lemon basil & greek yoghurt sorbet

柚子のパナコッタ、ワイルド・ストロベリーのゼリー

マイクロ・レモンバジルとギリシャ風ヨーグルトのシャーベットを添えて

chestnut 栗

with caramelized william pears

cassis coulis & white JM rum ice-cream

カラメルにしたウィリアム梨と栗

カシスのクーリとホワイトJMラム酒のアイスクリームを添えて

grand marnier グランマニエ

soufflé served with 'cuvée du cent cinquentaire'

navel orange marmalade & ice-cream

(please order in advance or allow 20 minutes to be prepared)

150周年ボトルのグランマニエ（フランスのオレンジリキュール的一种）のスフレ

ネーブルオレンジ・マーマレードとアイスクリームを添えて

（出来上がりのお時間を15分程頂きますのでお早めに御注文下さい。

chocolate desserts チョコレートデザート

160

manjari 64% chocolate マンジャリ (カカオ分 64%) チョコレート
bar with bitter chocolate glaze
& passion fruit sorbet
ビター・チョコレートのグレイズをかけたチョコレートバーと
パッションフルーツのシャーベットを添えて

abinao 85% chocolate アビナオ (カカオ分 85%) チョコレート
soufflé with
cacao sorbet
(please order in advance or allow 20 minutes to be prepared)
スフレとカカオのシャーベットを添えて
(出来上がりのお時間を 15 分程頂きますのでお早めに御注文下さい。)