

## 黑松露菌五道菜套餐。。。。

餐前小吃及前菜。。。。

紫馬鈴薯沙拉配陳年雪利酒醋、義大利橄欖油、義大利火腿、青蔥、醃漬小黃瓜及冬季黑松露。。。。  
*2007 Château Roubine, 'Terre de Croix', Côtes de Provence*

有機水煮雞蛋配冬季黑松露、脆麵包及雞皮粒。。。。  
*2005 Szepsy, Dry Furmint, Tokaji*

阿爾薩斯培根、白蘑菇奶油米型義大利麵配冬季黑松露。。。。  
*2005 Joblot, Givry 1er cru 'Clos des Bois Chevaux', Burgundy*

冬季黑松露蒸法國母雞胸肉配母雞腿肉糰、紅酒汁根菜蔬菜、馬鈴薯泥及鴨肝松露菌濃汁。。。。  
*2001 Luca Abrate, Nebbiolo d'Alba 'Ceisa', Piedmont*

64%巧克力棒配黑巧克力汁及百香果雪葩。。。。  
*N.V. Marco de Bartoli, Marsala 10th anni, Sicily*

咖啡/紅茶/香草茶及西式美點。。。。

menu by richard ekkebus。。。。



五道菜式每位港幣 1888  
配酒另加港幣 988

*all price in hong kong dollars & subject to 10 % service charge*