

OPUS

ELEV.388

À LA CARTE

3 道式 | 3 COURSE

988

1款开胃菜, 1款主菜, 1款甜品, 由您自主搭配
1 Starter, 1 Main Course, 1 Dessert
to choose from the options below

2 道式 | 2 COURSE

788

1款开胃菜 或 1款主菜, 1款甜品, 由您自主搭配
1 Starter or 1 Main Course, 1 Dessert
to choose from the options below

开胃菜 *Starters*

西班牙红魔虾煎饼卷
Carabinero Cannolo

骨髓, 罗宾岛牛柳, 鲟鱼子酱
Bone Marrow

Robbins Island Tenderloin
Perseus Superior Oscietra NO.2

鹅肝, 渍红洋葱, 咸可颂
Foie Gras, Bittersweet Red Onion,
Salty Croissant

时蔬浓汤, 蔬菜, 里科塔芝士
Green Essence, Vegetable, Ricotta

主菜 *Main Courses*

蓝带式脆皮海鲈鱼加小何塞火腿
Crispy Sea Bass and Joselito Ham
Cordon Bleu

帝王蟹, 菌菇, 番茄萨巴雍
King Crab, Shitake, Tomato Sabayon

云南芦笋
Yunnan Asparagus in Harmony

乳鸽, 黄油生菜, 高汤, 潘尼斯
Pigeonneau, Butter Lettuce
Double Consommé, Panissa

炭烤澳洲RV牛肋排 250克
250g Chargrilled Rangers Valley
Prime Rib Steak

甜品 *Desserts*

法芙娜72%巧克力,
马爹利蓝带干邑, 可可碎
Valrhona 72%
Martell Cordon Bleu
Cacao Nibs

法式柠檬挞
Tarte Citron

香草奶油烤布蕾
Crème Brûlée Vanilla

时令鲜果
Seasonal Fresh Fruits

OPUS 388 经典之选 | OPUS 388 CLASSICS

海洋狂想曲: 30克鲟鱼子酱, 吉拉多生蚝
Rhapsody of the Sea: 30g Amur Beluga Caviar No.7
and 6 pcs Gillardeau Oyster **1688**

炭烤澳洲RV牛肋排 (建议两人享食, 700-800克)
Chargrilled Rangers Valley Prime Rib Steak
(Served for two people, 700-800g) **1388**

精选鸡尾酒 | SIGNATURE COCKTAIL

法式曼哈顿 **French Manhattan** **158**
香博利口酒, 不思凡威士忌, 红味美思, 橙味苦精
Chambord, Busker Whiskey, Sweet Vermouth, Orange Bitters

法式50/50 **French 50/50** **158**
纪凡金酒, 干味美思, 大黄苦精
G'Vine Gin, Dry Vermouth, Rhubarb Bitters

无酒精鸡尾酒 | MOCKTAIL

普罗旺斯微风 **Provence Breeze** **98**
酸葡萄汁, 苹果汁, 梔子花糖浆
Verjuice, Apple Juice, Gardenia



Vegetarian

以上价格需加10%的服务费和6%的税费。

All prices are subject to 10% service charge
and 6% tax.

请您在点餐前将任何食物过敏或食物禁忌告知我们的服务团队。

Please highlight any specific food allergies or intolerances to our
colleagues before ordering.