



主廚米其林精選套餐  
MICHELIN SIGNATURE MENU

シェフ セットメニュー

雅閣叉燒皇・金箔鮮海膽戈渣

芹香潮式滷水鵝片・魚子醬岩鹽乾煎元貝

Black Pork, Honey, *barbecued*・Sea Urchin, Superior Broth, Egg, *Deep-fried*

Goose, *Marinated Chaozho style*・Caviar, Scallop, Rock Salt, *Pan-fried*

黒豚の蜂蜜風味仕立て・ウニと卵のサクサク揚げ

潮州式ガチョウ・ホタテ、キャビア添え

*Delamotte Brut, Champagne, France*

蒜香翡翠焗龍蝦

Peng Hu Lobster, Asparagus, Garlic, *Braised*

伊勢エビの半身、ガーリックの炒め

*Chateau Loumelat Bordeaux Blanc, France*

松茸雲腿燉花膠

Fish Maw, Matsutake, Ham, *Double-boiled*

松茸と中華ハム、魚の浮袋の煮込みスープ

日本吉品鮑(25頭)

(鮑魚原産地: 日本岩手縣)

Japanese Yoshihama Abalone, *Braised (25-Head)* (Abalone Origin: Yoshihama, Japan)

日本産吉品鮑 (25頭) (アワビの産地: 日本・吉浜)

*Rene Lequin-Colin, Santenay Vieilles Vignes, France*

羊肚菌白玉耳爆鹿兒島 A5 和牛

(牛肉原産地: 日本鹿兒島縣)

Japanese Kagoshima A5 Wagyu Beef, Morels, White Fungus, *Wok-fried* (Beef Origin: Kagoshima, Japan)

鹿兒島産和牛揚げとアミガサタケ(牛原産地: 鹿兒島県)

*Maison J. Denuziere, Cote du Rhone, France*

香煎刺花斑蟹肉燜飯

Flower Garoupa, Crab Meat, Carrot, Mushroom, Snap Peas, Jasmine Rice, *Braised*

キジハタとカニ肉和え麺

桂圓鮮百合燉官燕盞

Supreme Bird's Nest, Longan, Lily Bulb, *Double-boiled*

燕の巣とリュウガンの煮込みスープ

*Vietti, Moscato d'Asti, Cascinetta, Piemonte, Italy*

文華迎美點

Petit Four

プチフル

\$11,800

每位 *per person* お一人様

\$14,300

搭配餐酒 *wine pairings* ワインペアリング