

la TABLE

French Brasserie

Summer Set Dinner

夏日晚膳套餐

3 July to 31 August 2023

Menu 菜譜

Appetiser 頭盤

Lobster and Crab Timbale

龍蝦蟹肉塔

White balsamic infused honeydew melon, cantaloupe jelly

白葡萄陳醋蜜瓜、哈密瓜啫喱

Soup 湯

Sweet Corn Soup

粟米忌廉湯

Coconut cream, popcorn

椰漿、爆谷

Main Course 主菜

Sous Vide Wagyu Beef Tenderloin

真空慢煮澳洲和牛牛柳

Potato pavé, confit root vegetables, red wine jus, black dentelle

法式千層薯批、油封根菜、紅酒燒汁、墨魚脆片

Dessert 甜品

Raspberry Chocolate Mousse

紅桑子朱古力慕絲

Yuzu cream, pistachio crumble, diced meringue

柚子忌廉、開心果甘寶、蛋白脆粒

Coffee or Tea

咖啡或茶

3-course dinner (soup + main course + dessert) HKD698 per person

三道菜晚餐 (湯 + 主菜 + 甜品) 每位港幣 698 元

4-course dinner (appetiser + soup + main course + dessert) HKD898 per person

四道菜晚餐 (頭盤 + 湯 + 主菜 + 甜品) 每位港幣 898 元

Please advise our associates if you have any food allergies.

如您對任何食物有過敏反應，請通知服務員相關資料。

All prices are subject to 10% service charge.

以上價目均須另加一服務費。