

# la TABLE

French Brasserie

## SHELLFISH SET DINNER

貝類晚膳套餐

7/10 – 16/11/2024

### Octopus and Scallop Carpaccio

Tomato salsa, champagne jelly, herbs

八爪魚及帶子薄片

番茄莎莎醬、香檳啫喱、香草

*Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Brut NV*



### Boston Lobster Bisque En Croûte

酥皮焗波士頓龍蝦湯



### Carabinero Prawn Spaghetti

Sea urchin, salmon roe, kelp sauce

西班牙紅蝦意大利麵

海膽、三文魚子、海草汁



### Roast Australian Wagyu Beef Fillet with Alaska Crab Leg and Soy Sauce Abalone

Celeriac foam, béarnaise sauce

烤澳洲和牛牛柳伴阿拉斯加蟹腳及醬油鮑魚

西芹泡沫、法式牛油蛋黃汁

*La Magia Brunello di Montalcino, Italy 2019*



### Pistachio Wild Berry Mille Feuille

Passion fruit sauce

開心果野莓千層酥

熱情果醬

*Domaine Marcel Deiss Berckem, Alsace 2022*



### Coffee or Tea

咖啡或茶

4-course without pasta HKD768 per person | 5-course HKD948 per person  
四道菜 (不含麵食) 每位 HKD768 | 五道菜 每位 HKD948

Additional HKD298 per person for 3 glasses of pairing wines  
每位另加 HKD298 專享三杯搭配葡萄酒

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。