



EUREKA 89

Degustation Menu

触动味蕾的菜单

柠汁腌皇鱼鱼生，配山葵酱，伴葡萄柚小黄瓜，
夏桐白中白气泡酒，产自维多利亚州亚拉河谷

烤南瓜酸奶，配味噌酱，伴熟瓜子碎
查默斯 2017 年维蒙蒂诺白葡萄酒，产自维多利亚州西斯寇特

澳洲野生香蕉虾，配番红黑蒜酱，伴阿斯彭柠檬莓果
黎凡特酒庄 2017 年桃红葡萄酒，产自维多利亚州亚拉河谷
(仅供七道菜式套餐)

低温烹马其顿山脉嫩鸭，配昆州戴维森李子夏威夷果，柠檬香桃叶粉
奔哈雷斯酒庄 2017 年黑皮诺红葡萄酒，产自维多利亚州亚拉河谷

弗林德斯岛羊肉，配鸭油马铃薯，伴腌萝卜粒、韭菜
雅碧湖 2017 年可拉西拉干红葡萄酒，产自维多利亚州莫宁顿半岛

芝士或甜点，厨师精选

配酒由侍酒师搭配

(仅供七道菜式套餐)

创意蜂蜜触觉甜点，配树莓干，热情果果冻，酸奶

配酒由侍酒师搭配

可供选择套餐:

五道菜式套餐*

五道菜式 — \$115/位

另加配酒 — \$175/位

* 周五及周六晚除外

七道菜式套餐

七道菜式 — \$150/位

另加配酒 — \$235/位

菜单及酒水按需求会有所更改。