

# Degustation Menu

**雅拉河三文鱼鱼子贵妃蟹肉**，配甜玉米酱，伴黄瓜粉  
樱出羽纯米酿气泡清酒，产自日本

**甜菜根片脆燕麦**，配鲜奶芝士酱，伴韭菜油  
TWR 2018年“三”白葡萄酒混酿，产自新西兰马尔堡

**澳洲龙纹斑**，配西班牙青椒酱，伴脆芥末叶冬季马齿苋  
瓦西菲利斯酒厂 2017年霞多丽，产自西澳玛格丽特河  
(仅供七道菜式套餐)

**卡卡杜李弗林德斯岛小袋鼠肉两食**，配黑蒜酱，伴烤大麻籽  
Simao & co 2017年丹魄，产自维多利亚州高山峡谷

**干式熟成鸭肉两食**，配鸭油发芽谷物，伴腌葡萄  
葡萄酒运动员 2017年“高！高！”红葡萄酒混酿，产自维多利亚州伍登德

**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)

**巧克力慕斯黑糖蛋糕**，配牛奶雪葩，伴巧克力咖啡碎，热情果冻胶  
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

