

# Degustation Menu

云尚宫 - 春夏触动味蕾菜单

**日式腌海龙鱼刺身**，配番茄花蜜，伴辣根飘雪  
尔文无年份云雾起泡酒，产自南澳库纳瓦拉

**羊奶酪薯球**，配烟熏萝卜酱，伴金合欢子  
汉多夫山酒厂 2018 年绿维特利纳白葡萄酒，产自南澳阿德莱德山

**香煎海苔奶油带子**，配香烤海苔酱，伴豌豆  
婷芭克世家 2016 年白皮诺干白葡萄酒，产自法国阿尔萨斯  
(仅供七道菜式套餐)

**法式鹤鹑裹蘑菇**，配黑蒜酱，伴腌茴香  
莫路德 2018 年魔溪黑皮诺干红葡萄酒，产自维多利亚州莫宁顿半岛

**塔斯马尼亚草饲西冷牛排**，配牛骨髓洋葱酱，伴烤小韭葱、腌萝卜  
本海因斯酒庄 2018 年西拉红葡萄酒，产自维多利亚州格兰平

**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)

**兰姆巴巴酒蛋糕**，配柠檬热情果慕斯，伴烤兰姆菠萝、椰子沙冰  
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

