

Vegetarian Degustation Menu

云尚宫 - 春夏触动味蕾素食菜单

紫甘蓝冷盘，配海苔酱，伴滑豆腐奶油，西红柿花蜜
尔文无年份起泡酒，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 年绿维持利纳白葡萄酒，产自南澳阿德莱德山

味噌烤茄子，配海苔牛油酱，伴烤海苔酢浆草
珍吕玛德酒庄 2018 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)

蘑菇高汤柳菜花，配黑蒜酱，伴荞麦籽、干乳糖
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

蜜汁牛油烤南瓜，配乳清酱，伴小萝卜、烤谷物
本海因斯酒庄 2018 年西拉红葡萄，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

