

# Degustation

云尚宫 - 秋冬触动味蕾创意菜单

## 日式腌王鲔刺身

配甜嫩姜酱汁，伴球茎甘蓝，茴香花粉  
酪悦无年份灰白灰起泡酒，产自维多利亚州雅拉河

## 蓝魔小龙虾\*

配奶黄酱、酸角味噌汁，伴淘金彩梅蜡花  
2018 年份航海家白诗南干白葡萄酒，产自西澳玛格利特河

## 炭烧韭葱甜根菜

配甜根菜酱、白香醋琼脂，伴辣根碎  
2017 年份维特曼酒庄雷司令白葡萄酒，产自德国莱茵黑森

## 塔斯马尼亚农庄鹌鹑两食

配板栗泥、黑醋汁，伴土著小果浆  
2019 年份本海茵斯黑皮诺，产自维多利亚州雅拉河

## 吉普斯兰牛小排

配焦糖酸奶莴苣，伴蘑菇沫  
2018 年份云群部落崇普尼罗，产自南澳麦克伦谷

## 创意清新红萝卜蛋糕

配柠檬奶油，伴意式牛奶雪糕  
配酒由侍酒师搭配

## 厨师精选芝士拼盘\*

配酒由侍酒师搭配

\*仅供七道菜式套餐

菜单及酒水按需求会有所更改