

GRILL UKAI

開胃逸品

Amuse Bouche

本日のアミューズ

季節無酒精特調 House Special Mocktail

APPETIZER

煙燻鮭魚 鮭魚卵 布列塔尼餅

Smoked Salmon with Salmon Roe Bretagne Sables

スモークサーモンとエディブルフラワーのサラダ ガレット仕立て

手作火腿 法式燉初夏時蔬

Ratatouille with Homemade Ham

初夏野菜ラタトゥイユ 自家製ハム添え

酥炸鮮蝦榴瓜花 時蔬沙拉

Stuffed Zucchini Blossom with Seasonal Salad

花ズッキーニのフリット 海老のムース

芯布麗莊園 沐雪 春摘 Singbulli, Snow White, FTGFOP1, 1st Flush

白蘆筍 蛤蜊

White Asparagus and Clam

ホワイトアスパラ 蛤のボンゴレ

櫻花蝦御飯

Signature Sakura Shrimp Rice

桜エビのリゾット仕立て

紅鬱金 東方美人 Oriental Beauty Tea

MAIN COURSE

桂丁雞

Kuei-Ting Chicken Leg

鷄ももグリエ

2000

西班牙伊比利豬

Iberian Pork

イベリコ豚

2000

西班牙伊比利豬上蓋

Iberian Pork Cap

イベリコ豚のかぶり

2600

紐西蘭羊排

New Zealand Lamb Rack

ニュージーランド羊

2600

安格斯牛菲力 100g

Angus Beef Tenderloin

アングスフィレ

3100

波士頓龍蝦

Boston Lobster

オマール海老 1本

3800

日本和牛臀肉 100g

Japanese Wagyu Rump

日本和牛ランプ

3100

日本和牛沙朗 100g

Japanese Wagyu Sirloin

日本和牛サーロイン

3600

日本和牛菲力 100g

Japanese Wagyu Tenderloin

日本和牛フィレ

4600

甘曙 鹿野紅烏龍 Red Oolong Tea

手作甜點

Dessert

デザート

咖啡 或 茶

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

推薦套茶 Selected Tea Pairing \$999

為維護用餐體驗及食品衛生安全, 恕無法提供餐點外帶服務。

To Maintain Your Dining Experience And Food Hygiene, Take-Out Service Is NOT Provided.

素晴らしい食事体験を提供できるよう、及び食品衛生上の理由のため、大変申し訳ございませんが料理のテイクアウトを承ることはできかねます。