

Sweet Romance Set Dinner

APPETISERS
前菜

AVOCADO & CRAB ROLL

牛油果蟹肉卷

Tobiko & Orange Lemon Coulis

飛魚籽及香橙檸檬醬

SOUP
湯

CREAMY TRUFFLE ARTICHOKE SOUP

松露雅枝竹濃湯

Gnocchi & Black Truffle Paste

薯仔丸子及黑松露醬

MAINS
主菜
(CHOOSE 選2)

PAN-SEARED VEAL TENDERLOIN

嫩煎牛仔柳

Parmesan Potato Purée, Slow-cooked Leeks,
Rainbow Carrots & Madeira Sauce

巴馬臣薯蓉、慢煮韭葱、彩色甘筍及馬德拉醬

Or 或

PAN-FRIED ALASKA BLACK COD FILLET

香煎阿拉斯加黑鱈魚柳

Ratatouille, Asparagus & Champagne Sauce

普羅旺斯燉菜、蘆筍及香檳汁

DESSERT
甜品

ROSE VANILLA LAVA MOUSSE CAKE

玫瑰雲呢拿流心慕絲蛋糕

Raspberry Sauce & Mixed Berries

覆盤子醬及雜莓

港幣HK\$1,688 for 2 persons 兩位用

SPECIAL
COCKTAILS
特色雞尾酒

港幣HK\$88 /gls 杯

ELUSIVE ROSE

Mei Kuei Lu Chiew, Gin, Lychee Purée, Lemon Juice & Soda Water
玫瑰露酒、氈酒、荔枝蓉、檸檬汁及梳打水

THREAD OF LOVE

Brandy, Apple Juice, Elderflower Syrup & Camomile Tea
白蘭地、蘋果汁、接骨木花糖漿及洋甘菊茶

Available from 13 to 14 February 2026 於2026年2月13至14日供應
Subject to a 10% service charge 另收取加一服務費

FINOS
Finland • Iceland • Norway • Denmark • Sweden