

Gabbé's



Menu du Déjeuner

Cuisses de Grenouilles

Frog Legs in Crispy Angel Hairs, Black Garlic, Watercress, Cured Ham
酥炸金絲田雞腿，黑蒜，西洋菜，風乾火腿

Poireaux Vinaigrette au Homard

Roasted Leeks, Mimosas Eggs, Maine Lobster, Superior Oscietra Caviar
烤大蒜，法式蛋沙律，龍蝦，法國特級魚子醬
Supplement 另加 288

Velouté d'Asperges Vertes

Green Asparagus Velouté, Herbs and Morel Raviolis, Green Sorel
青蘆筍湯，羊肚菌香草雲吞，酢漿草

Paté en Croûte au Pigeon et Foie Gras

Pigeon and Foie Gras Paté en Croûte, Baby Gem Salad, Pickles, Marinated Mushrooms
白鴿鴨肝肉批，迷你羅曼生菜沙律，醃洋蔥，醃蘑菇



Saumon Confit

Confit Salmon, Cabbage, Juniper, Brown Fish Sauce
油封三文魚，迷你椰菜，杜松子，濃魚汁

Sole de Petit Bateau de Bretagne

Brittany Dover Sole, Langoustines, Mashed Potatoes, Capers, Dill, Bisque
法國鱈魚，挪威海螯蝦，薯蓉，酸豆，刁草，海螯蝦頭汁
Supplement 另加 388

Joue de Bœuf Wagyu au Miso Rouge

Slow Cooked Wagyu Beef Cheek with Red Miso, Butternut Squash, Sunchokes, Artichokes
慢煮紅味噌和牛面頰，牛油南瓜，耶路撒冷雅枝竹，雅枝竹

Porc Pluma Ibérique

Iberico Pork Pluma, Lentils, Onions, Baby Carrots, Bacon, Parsley
伊比利亞豬肋眼，小扁豆，洋蔥，迷你甘筍，煙肉，意大利番茜



Sélection de Fromages Affinés

Cheese Selection and Condiments
精選法國芝士

Myrtille à la Crème de Cassis

Blackcurrant Whipped Cream, Blueberry Marmalade, Blueberry Sorbet
黑加侖子忌廉，藍莓果醬，藍莓雪葩

Goyave Rose

Guava Textures, Strawberry Guava Compote, Lemon Sorbet
番石榴蛋白餅，蜜餞士多啤梨番石榴，檸檬雪葩

Soufflé à la Crème de Whisky et Chocolat

Baileys Irish Cream and Chocolate Soufflé, Cocoa Ice Cream
愛爾蘭朱古力忌廉疏乎厘，可可雪糕
Supplement 另加 138

Coffee or Proprietary Peninsula Teas and Petits Fours
咖啡或半島精選名茶、法式小點

3 Courses - 830

Sommelier's Selection
3 Glasses - 700

4 Courses - 930

Sommelier's Selection
4 Glasses - 900 / Prestige 4 Glasses - 1,500

Prices are in Hong Kong dollars, per person and subject to 10% service charge.

Please advise our associates if you have any special dietary requirements.

價錢以港元計算及另加一服務費，如需要任何特別膳食安排，請向我們的服務員提供有關資料