

Gabbé's



Caviar Menu Connoisseur



Superior Oscietra de la Maison Perseus

Hokkaido Scallop Tart, Spinaches, Lemon Cream

北海道帶子撻、菠菜、檸檬忌廉

HIBA BENOIT DEHU, BLANC DE NOIRS LA RUE DES NOYERS 2018



Beluga de la Maison Perseus

Boston Lobster, Green Asparagus, Oranges, Chervil, Coraline Sauce

波士頓龍蝦、青蘆筍、香橙、英荳茜、龍蝦汁

DEUTZ, AMOUR DE DEUTZ ROSE 2013



Baeri de la Maison Kaviari

Brittany Turbot, Cauliflowers, Abalone, Seaweed

法國多寶魚、椰菜花、鮑魚、海藻

CHARLES HEIDSIECK, BRUT MILLESIME 2013



Daurikus de la Maison Kaviari

Baby Lamb from Pyrenees in Various Ways, Razor Clams, Tomatoes, Chards

乳飼羊多食、蠔子、蕃茄、瑞士甜菜

PIERRE BROCARD, COTEAUX CHAMPENOIS 2021



Baenki de la Maison Kaviari

Vanilla Custard, Salted Caramel Sauce

雲呢拿嫩蛋、海鹽焦糖汁



Gueldenstadtii de la Maison Perseus

Chocolate Mousse, Praliné, Almond Dacquoise

朱古力慕絲、榛子醬、杏仁蛋白蛋糕

JEAN-MARC SELEQUE, RATAFIA DE CHAMPAGNE NV



Café ou Thé de la Sélection Peninsula, Petits Fours

Coffee or Proprietary Teas and Petits Fours

咖啡、半島精選名茶或香草茶、法式小點



4 Courses (Lunch only) 2,890

Sommelier's Selection

4 Glasses – 1,500

6 Courses 3,890

Sommelier's Selection

5 Glasses – 1,900

Prices is in Hong Kong dollars and subject to 10% service charge.

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

價錢以港幣計算及另加一服務費。如閣下需要任何特別膳食安排，請向我們的服務員提供有關資料