

Gaddi's



Pour Commencer

Caviar et Condiments

魚子醬伴傳統配料

Caviar Français Premium Baerii Royal Club
中國人工培養歐洲魚皇鱘魚魚子醬
50 Gr - 1,488

Kristal Caviar de la Maison Kaviari
人工培養混種鱘魚魚子醬
30 Gr - 1,188 50 Gr - 1,988

Amur Beluga Caviar W3 No.7
人工培養歐洲魚皇鱘魚魚子醬
50 Gr - 3,188

Langoustines des Côtes Ecossaises

Scottish Langoustines

Kaviari Kristal Caviar, Fennel, Seaweed, Dashi Consommé
蘇格蘭海螯蝦、特級魚子醬、大茴香、昆布清湯
788

Tourteau de Bretagne

Brittany Crab Salad

Greek Yogurt Foam, Granny Smith Apple
法國蟹沙律、希臘乳酪、青蘋果
628

Tartare de Bœuf Black Angus

Black Angus Beef Tartar

Tarbouriech Oyster, French Baerii Caviar, Wasabi
黑安格斯牛肉韃靼、法國湖殖生蠔、特級魚子醬、山葵
688

Escalope de Foie Gras du Périgord

Pan-seared Périgord Foie Gras

Beetroot, Smoked Eel, Tasmanian Pepper
香煎鴨肝、紅菜頭、煙燻鰻魚、塔斯曼尼亞胡椒
628

Langue de Veau de Lait du Limousin

Milk-Fed Limousin Veal Tongue

Sandy Carrots, Gherkin Gelée, Pine Seed Pesto, Sauce Piquante
法國乳飼牛舌、沙甘筍、酸青瓜、青醬、法式酸辣汁
628

Bisque de Homard

Lobster Bisque

Ravioli, Hennessy XO Cognac, Basil
香濃龍蝦湯、龍蝦雲吞、干邑、羅勒
408

Prices are 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

Gassi's



A Suivre

Homard Bleu Cuit à la Nacre

Brittany Blue Lobster

White Asparagus, Wild Garlic, Madagascar Vanilla Hollandaise
法國藍龍蝦、白露筍、野蒜、馬達加斯加雲呢拿荷蘭汁

1,088

Rouget Barbet de Bretagne

Red Mullet

Obsiblu Prawns, Zucchini Flower, "Ratatouille", Saffron Sauce
紅鱈魚、藍蝦、意大利青瓜花、法式燉菜、藏紅花汁

788

Turbot des Côtes Française Cuit sur l'Arête

Wild Line Caught Turbot

Fish Maw, Leek, Noilly Prat

線釣多寶魚、花膠、大蒜、苦艾酒

888

Agneau de Sisteron aux Épices Vadouvan

Sisteron Lamb with Vadouvan Spices

Kohlrabi, Confit Shallots, Fresh Mint, Natural Jus

西斯特龍羊、法國香料、芥蘭根、乾蔥、薄荷、濃肉汁

828

Pigeon de la Maison Miéral

Roasted Miéral Pigeon

Morels Mushrooms, "Soufflé Potatoes", Madeira Sauce

法國白鴿、羊肚菌、疏乎厘薯球、馬爹里汁

788

A Partager

For Two Persons

Bœuf Wagyu Australien M8

Crusted Australian M8 Wagyu

Artichokes, Herbs Raviolis, Bone Marrow

鹽焗澳洲 M8 和牛、雅枝竹、香草意大利雲吞、牛骨髓

2,288

Canard de Challans à la Presse

- Pre-ordering only, 48h in advance / For two persons and in two services / 45 minutes preparation time -

2,888

Pressed Challans Duck, Soufflés Potatoes, Green Asparagus, Girolle Mushrooms

血鴨胸、疏乎厘薯球、青蘆筍、黃菌



Confit Duck Leg Pie, Black Garlic Condiment, Herbs Foam

慢煮鴨腿批、黑蒜、香草泡沫

Prices are 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