

Gaddi's



Pour Commencer

Caviar et Condiments

魚子醬伴傳統配料

Caviar Français Premium Baerii Royal Club
中國人工培養鱈魚魚子醬
50 Gr - 1,488

Oscietra Caviar de la Maison Kaviari
人工培養混種鱈魚魚子醬
30 Gr - 1,188 50 Gr - 1,988

Beluga Caviar No.7 Perseus
人工培養歐洲鱈魚魚子醬
50 Gr - 2,288

Langoustines des Côtes Écossaises

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

Sériole des Côtes Japonaises

Japanese Hamachi Carpaccio

French Oscietra Caviar, Broccoli, Grapefruit
日本油甘魚薄片、法國特級魚子醬、西蘭花、西柚
688

Tomates Anciennes

King Crab Tart

Heirloom Tomatoes, Sherry Vinegar Sauce
帝王蟹撻、原種蕃茄、雪莉醋汁
458

Tartare de Bœuf et Caviar Baerii

Beef Tartare Cut « à La Minute »

Baerii Caviar, Nori, Lime Zest
法式牛肉韃靼、法國特級魚子醬、紫菜、青檸
688

Escalope de Foie Gras du Périgord

Pan-Seared Périgord Foie Gras

Marinated Cherries, Onions, Citrus
香煎法國鴨肝、車厘子、洋蔥、柑橘
528

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

Saint-Jacques d'Hokkaido

Hokkaido Scallops
Cauliflowers, Green Curry Sauce, Clams
北海道帶子、椰菜花、青咖喱汁、蜆
748

Amadai en Ecaillés Croustillantes

Crispy Scales Amadai
Vegetables Medley, Fish soup, Saffron Mayonnaise
脆鱗甘鯛魚、時令蔬菜、魚濃湯、藏紅花蛋黃醬
788

Bar de Ligne de Bretagne

Brittany Wild Line-Caught Sea Bass
]Beluga Caviar, Spring Onions, Champagne Sauce
線釣法國海鱸魚、法國頂級魚子醬、洋蔥、香檳汁
878

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, Daikons, Roasted figs, Port wine, thyme
白蘿蔔、無花果、砵酒、百里香



Confit Duck Leg, Sucrine Salad, Black Garlic Condiment
油浸鴨腿、迷你羅曼生菜、蒜

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