

Gassé's



## Menu Dégustation



### *Langoustines des Côtes Écossaises*

Scottish Langoustines, Kaviari Kristal Caviar, Fennel Cooked in a Seaweed Crust, Dashi Consommé  
蘇格蘭海螯蝦、特級魚子醬、大茴香、昆布清湯



### *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



### *Bar de Ligne de Petite Pêche*

Line-Caught Sea Bass, Hispi Cabbage, Hokkaido Sea Urchin, Deutz Champagne Beurre Blanc  
線釣海鱸魚、卷心菜、海膽、香檳牛油汁



### *Pigeon de la Maison Miéral*

Roasted Miéral Pigeon, Parsnips in different Textures, Peanuts  
法國白鴿、白甘筍、花生

or



### *Filet de Bœuf A5 de Kagoshima*

A5 Kagoshima Beef Tenderloin, Textures of Beetroot, Walnuts Condiment, Smoked Eel  
鹿兒島 A5 和牛柳、紅菜頭、合桃、煙燻鰻魚  
Supplement 另加 288



### *Sélection de Fromages Affinés de France*

Selection of Mature French Cheeses and Condiments  
精選法國芝士  
Supplement 另加 140



### *Raviole de Mandarine*

Mandarine ravioli, Champagne emulsion  
柑橘雲吞、香檳泡沫



### *Soufflé au Chocolat et Fève de Tonka*

Chocolate and Tonka Bean Soufflé, William Pear Ice Cream  
朱古力零陵香豆疏乎厘、威廉梨酒雪糕

Coffee or Proprietary Peninsula Teas and Petits Fours  
咖啡、半島精選名茶或香草茶、法式小點



*4 Courses (Lunch only) 1,988*

Sommelier's Selection  
4 Glasses – 898

*6 Courses 2,488*

Sommelier's Selection  
5 Glasses – 988 / Prestige 5 Glasses – 1,688

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

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鱈魚魚子醬  
50 Gr - 1,488

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

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

### *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

### *Carpaccio de Noix de Saint-Jacques Bretonnes*

Brittany Scallops Carpaccio

Smoked Haddock Bavaroise, Grenobloise, Noilly-Prat  
法國帶子薄片、煙燻黑線鱈魚、格勒諾布爾配菜、苦艾酒  
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 Poêlé*

Pan-seared Duck Foie Gras

Pineapple and Mango Chutney, Java Long Peppers, Kalamansi  
香煎鴨肝、鳳梨香芒果醬、長胡椒、金桔  
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

### *Pot-au-Feu de Queue de Bœuf d'Aubrac*

Double-Boiled Aubrac Oxtail Consommé in Crust

Bone Marrow, Black Périgord Truffle  
酥皮焗奧布拉克牛尾濃清湯、牛骨髓、黑松露  
588

### *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*

Blue Lobster Cooked « à la Nacre »

Turnip, Japanese Grapes, Marsala Sauce

法國藍龍蝦、蘿蔔、巨峰提子、瑪莎拉醬汁

1,088

### *Bar de Ligne de Petite Pêche*

Line-Caught Sea Bass

Hispi Cabbage, Hokkaido Sea Urchin, Deutz Champagne Beurre Blanc

線釣海鱸魚、卷心菜、海膽、香檳牛油汁

788

### *Turbot des Côtes Française Cuit sur l'Arête*

French Coast Turbot cooked on the Bone,

Razor Clams, Celeriac, Sea Herbs

法國多寶魚、蜆子、芹菜根、海藻

888

### *Ris de Veau du Limousin Cuit au Foin*

Roasted Limousin Veal Sweetbread in Hay

Black Trumpet Mushroom, Celeriac, Bordelaise Sauce

牛仔胸腺、黑喇叭菌、芹菜根、紅酒汁

888

### *Agneau de Lait des Pyrénées aux Epices Tandoori*

Pyrénées Milk Fed Lamb with Tandoori Spices

Kohlrabi, Confit Shallots, Fresh Mint, Natural Jus

法國乳飼羊、印度香料、芥蘭根、乾蔥、薄荷、濃肉汁

828

### *Pigeon de la Maison Miéral*

Roasted Miéral Pigeon

Parsnips in different Textures, Peanuts

法國白鴿、白甘筍、花生

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

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