プレミアムドリンク
2時間フリーフロー（飲み放題）パッケージ

1名様につき追加料金 $58++
15:00～17:00（ラストサーブ 16:50）

Sparkling Wine スパークリングワイン
コンタリーニ ミッレジマート エクストラ・ドライ プロセッコ DOC
Contarini, Millesimato, Extra Dry, Prosecco DOC

Beer ビール
ヤングマスター ピルスナー
Young Master Pilsner

Cocktail カクテル
ミモザ
Mimosa

食物アレルギーや食事制限がございましたら、スタッフまでお知らせください。
Prices are subject to 10% service charge and prevailing Goods and Services Tax
表示料金には10%のサービス料および現行の消費税（GST）が別途加算されます。

アフタヌーン 3段ディライト
点心＆ティーセットメニュー

提供時間：15:00～17:00（ラストオーダー 16:45）
2名様 1セット $80++

リフレッシング ペアリング

湯葉のクリスピー揚げ スパイスソルト仕立て
Deep Fried Crispy Beancurd Skin in Salt & Pepper

天然キノコのクリスピー春巻き
Deep Fried Wild Mushroom Spring Roll

雪菊茶（せつきく茶）
Snow Chrysanthemum Tea

フローラル ペアリング

特選エビ蒸し餃子（ハーガウ）
King Prawn Har Gow

ホタテとエビ、ほうれん草の蒸し餃子 キャビア添え
Scallop Dumplings, Spinach, Prawn, Caviar

ボタンエビとイベリコ豚、とびこの焼売
Spot Prawn, Iberico Pork, Flying Fish Roe Siu Mai

天然キノコとクワイの蒸し餃子
Wild Mushrooms, Water Chestnut Dumplings

八宝茶（はっぽう茶）
Eight Treasure Floral Tea

デザート

グアバのスイートスープ サゴとポメロ入り
Sweetened Guava Soup, Sago, Pomelo

ライチ烏龍茶
Lychee Oolong Tea

追加メニュー

イベリコ豚プルマのアップルウッド燻製チャーシュー 黄山産ハチミツ添え $58
Apple Wood Smoked Pluma Iberico Pork, Yellow Mountain Honey

放し飼い地鶏の冷菜 四川花椒とチリソース（よだれ鶏）+$28
Cold Free-Range Chicken, Szechuan Peppercorns, Chilli Sauce

きゅうりとガーリックのマリネ +$10
Marinated Cucumber and Garlic

42日飼育北京ダックの細切りサラダ ビーツ、クリスピータロイモ、シトラストリュフドレッシング +$24
Shredded 42 Days Peking Duck Salad, Beetroot, Crispy Taro, Citrus Truffle Dressing

クラゲときゅうりの黒酢マリネ +$30
Marinated Jellyfish and Cucumber

放し飼い地鶏の冷菜 パクチーと黒トリュフ添え +$28
Cold Free-Range Chicken, Coriander, Black Truffle