

雏菊 午餐套餐
Daisy Lunch Set Menu
デージー ランチセットメニュー

RMB 238 元/ 位 · person · お一人様

开胃小食
Amuse
アミューズ

法式香煎肥鹅肝，薄脆葱油饼和中国普洱茶
Sautéed Goose Liver with Chinese Pu-er Tea and Green Onion Pancakes
フォアグラのポワレ プーアル茶とグリーンオニオンを合わせて

酥皮包平目鱼和鲜贝
Flat Fish and Scallop Wrapped in Pastry Sheet with Pesto Sauce
ヒラメとホタテのパイ包み焼き

or

红烩牛颊肉干葱风味
Braised Beef Cheek with Shallot
牛ほほ肉のブレゼ

白巧克力慕斯配甜橙
White Chocolate Mousse with Orange
ホワイトチョコレートムース オレンジとともに

咖啡配小甜点
Coffee with Confectionery
コーヒーと小菓子



洋甘菊 午餐套餐
Chamomile Lunch Set Menu
カモミール ランチセットメニュー

RMB 288 元/ 位 · person · お一人様

开胃小食
Amuse
アミューズ

温泉蛋，三文鱼，芦笋，牛油果沙拉
Hot Spring Egg, Salmon, Asparagus, Avocado Salad
コンチネンタルサラダ (温泉卵 サーモン アスパラ アボカド)

奶油黑松露蘑菇汤，脆火腿片，蒜味面包丁
Cream Black Truffle Mushroom Soup Cappuccino Style
マッシュルームスープのカプチーノ風 トリュフのアクセント

网烤澳洲沙朗牛排红酒沙司
Grilled Australian Sirloin with Red Wine Sauce
オーストラリア産サーロインのグリル ソースヴァンルージュ

or

香煎黄鱼鲜贝慕斯卷和明虾配意式烩饭
Pan Fried Yellow Croaker Scallops Mousse Roll and Prawns with Risotto
イシモチ&貝柱のムースと車海老のコンビにリゾットをそえて

熔岩绿茶蛋糕配香草冰淇
Matcha Fondant with Vanilla Ice Cream
とろけるフォンダン抹茶をバニラアイスとともに

咖啡配小甜点
Coffee with Confectionery
コーヒーと小菓子