

Gaddi's



Menu du Déjeuner

Paté en Croute au Ris de Veau et Foie Gras

Foie Gras and Sweetbread Pâté en Croûte, Pistachios, Bitter Salads
法式小牛胸線、鴨肝凍批、開心果、蔬菜沙律

Supplement 另加 210

Oeuf Mollet Façon Niçoise

Soft-Boiled Free-Range Egg, Butter Lettuce, Cherry Tomato, Bell Peppers, Confit Tuna Belly
糖心放養雞蛋、牛油生菜、櫻桃番茄、甜椒、油封吞拿魚腩

Velouté de Petits Pois au Homard

Green Pea Velouté, Boston Lobster, Onion Royale, Shiso Flowers
青豆濃湯、波士頓龍蝦、洋蔥燉蛋、紫蘇花



Lieu Jaune aux Coquillages

Steamed French Pollock, Clam Sauce, Potato, Leek, Buckwheat, Samphire
蒸法國鱈魚、奶油蜆汁、馬鈴薯、韭蔥、蕎麥、海蘆筍

Bœuf A4 de Kagoshima

Kagoshima A4 Beef Sirloin, Eggplant Variations, Red Curry, Herb Salad
鹿兒島 A4 和牛西冷、茄子三重奏、紅咖喱、香草沙律

Supplement 另加 330

Ravioles d'Artichauts à la Truffe Noire

Spinach and Artichoke Ravioli, Australian Black Truffle, Smoked Duck
菠菜雅枝竹意大利雲吞、澳洲黑松露、煙燻鴨胸



Sélection de Fromages Affinés

Cheese Selection and Condiments

精選法國芝士

Fraise Mara des Bois au Basilic

Mara des Bois Strawberries Compote and Sorbet, Madagascar Vanilla Mousse, Basil
法國士多啤梨果醬及雪葩、馬達加斯加雲呢拿慕絲、羅勒

Soufflé au Chocolat Noir

Guanaja 70% Dark Chocolate Soufflé and Sorbet
法國 70%黑朱古力梳乎厘及雪葩

Supplement 另加 110

Coffee or Proprietary Peninsula Teas and Petits Fours

咖啡或半島精選名茶、法式小點

3 Courses - 710

Sommelier's Selection
3 Glasses – 700

4 Courses - 850

Sommelier's Selection
4 Glasses – 900 / Prestige 4 Glasses – 1,500

Prices are in Hong Kong dollars, per person 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