

Gaddi's



Menu du Déjeuner

Saumon en Bellevue

Poached Scottish Salmon, Tomato Jelly, Confit Tomatoes, Cucumber, Dill
蘇格蘭三文魚、蕃茄啫喱、油浸蕃茄、青瓜、刁草

Homard Canadien en Terre et Mer

Boston Lobster, Slow Cooked Free-Range Egg, Spinach, Buckwheat, Coraline Sauce, Superior Oscietra Caviar
波士頓龍蝦、溫泉蛋、菠菜、蕎麥、蝦濃汁、法國特級魚子醬

Supplement 另加 288

Consommé de Bœuf « façon Pot-au-feu »

Beef Consommé, Ravioli, Carrot, Turnip, Leek, Broad Bean, Gherkins
牛清湯、意大利雲吞、甘筍、蘿蔔、大蒜、蠶豆、酸青瓜

Terrine de Foie Gras de Canard au Porto

Foie Gras Terrine with Port Wine, Arugula, Pickles Mushroom, Smoke Duck
砵酒鴨肝凍批、火箭菜、醃蘑菇、煙燻鴨胸



La Legine Australe

Patagonian Toothfish, Polenta, Corn, Confit Bell Peppers, Brown Fish Juice, Coriander
智利海鱸魚、粟米糊、粟米、油浸甜椒、濃魚汁、芫茜

Lieu Jaune de Bretagne

Brittany Pollock, Jasmine Rice, Swiss Chards, Seaweed Sauce
法國狹鱈魚、飯糰、蒼蓬菜、海苔汁

Filet et Ris de Veau du Cantal

Veal Tenderloin, Sweetbread, Green Peas "à la Française", Pearl Onions, Baby Gem Lettuce
牛仔柳、小牛胸線、青豆、洋蔥、迷你羅馬生菜

Supplement 另加 388

Volaille Française Farcie aux Morilles

French Corn-Fed Chicken Breast, Morel Mushrooms, Green Asparagus, Chervil
法國黃雞胸、羊肚菌、青蘆筍、英芫茜



Sélection de Fromages Affinés

Cheese Selection and Condiments
精選法國芝士

Gâteau aux Carottes

Ginger Carrot Cake, Confit Baby Carrots with Orange, Caramelized Pecan
薑粒甘筍蛋糕、蜜餞迷你甘筍配香橙、焦糖山核桃

Exotique

Mango, Passion Fruit, Coconut Bavaroise, Pineapple Sorbet
芒果、熱情果、椰子慕絲、菠蘿雪葩

Soufflé au Chocolat et Fève de Tonka

Tonka Bean and 70% Chocolate Soufflée, Vanilla Ice Cream
零陵香豆及 70%朱古力疏乎厘、雲呢拿雪糕

Supplement 另加 138

Coffee or Proprietary Peninsula Teas and Petits Fours
咖啡或半島精選名茶、法式小點

3 Courses - 830

Sommelier's Selection
3 Glasses - 700

4 Courses - 930

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