Amigo
Restaurant

01/11/2026 – 30/11/2026

Dinner
Set Menu

TARTARE DE SAUMON, CAVIAR, AVOCAT, RADIS MARINÉ ET OEUF DE CAILLE
Salmon Tartare ◊ Caviar ◊ Avocado ◊ Pickled Radish ◊ Quail Egg
三文魚他他◊魚子◊牛油果◊醃蘿蔔◊鵪鶉蛋

FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ ACCOMPAGNÉ ES DES POIRES
ET FIGUES AU BALSAMIQUE VIEUX
Seared Fresh Duck Liver with Aged Balsamic Pears ◊ Figs
香煎法國鮮鴨肝

LES COQUILLES ST-JACQUES, ASPERGES ET MOUSSE DE SAFRAN
Butter Champagne Scallops ◊ Asparagus ◊ Saffron Foam
牛油香檳帶子◊蘆筍◊紅花泡沫

– ꕥ ꕥ ꕥ –

POTAGE VELOUTÉ AUX SAINT-JACQUES
Creamy of Scallops Chowder
忌廉帶子周打湯

CONSOMMÉ DE PINTADE ET MORILLES
Superior Guinea Fowl Consommé ◊ Morel Mushroom
珍珠雞清湯◊羊肚菌

– ꕥ ꕥ ꕥ –

TERRE ET MER
Surf & Turf
Grilled Australian Lobster (Half piece) with Dill & Lemon
Beef Mignon with Mushroom Sauce
蒔蘿◊檸檬扒澳洲龍蝦(半隻)◊牛柳配蘑菇汁

BOEUF ALOYAU D'AMERIQUE, CAFÉ DE PARIS, SAUCE CARAMÉLISÉ NOIX
U.S. Prime Rib Eye Steak ◊ Café de Paris Butter ◊ Caramelized Walnut Sauce
美國肉眼◊巴黎香草牛油◊香草焦糖合桃汁

LOUP DE MER DE CHILIEN MEUNIERE SERVI AVEC DE ARTICHAUTS
Pan Seared Chilean Sea Bass ◊ Artichokes ◊ Meuniere Sauce
智利海鱸魚柳◊朝鮮薊◊文也汁

CÔTE D'AGNEAU DE N.Z. GRILLE AUX HERBES
Herbs Roasted New Zealand Lamb Chops
香燒紐西蘭羊排

– ꕥ ꕥ ꕥ –

TARTE AU POTIRON AVEC GLACÉ À LA L'ÉRABLE ET AUX NOIX
Pumpkin Tart ◊ Maple Walnut Ice Cream
南瓜芝士撻◊楓糖合桃雪糕

CRÈME BRÛLÉE A LA CHOCOLAT ET À LA BANANE
Glazed Banana ◊ Chocolate Cream Brulee
香蕉◊朱古力脆糖燉蛋

SOUFFLÉ AU GRAND MARNIER
Grand Marnier Soufflé
橙酒梳乎厘

Four Courses with Coffee or Tea, HKD 1,380 per person (10% service charge)
四道菜配咖啡或茶，每位港幣 1,380 (10%服務費)

Minimum charge HKD1,000 per person, 每位最低消費港幣 1,000

"Please advise your servers if you are allergic to any food when ordering food".
Common food allergens: wheat, soy beans, milk, peanuts, tree nuts, eggs, fishes and shellfishes
"如客人對任何食物有過敏反應，落單時請通知服務員" 常見的食物致敏原例子:小麥類、大豆類、奶類、花生類、本堅果類、蛋類、魚類及海鮮的產品

Details are subject to change without prior notice.
以上內容如有更改，恕不另行通知