Amigo x 富臨飯店 1977

4 Hands
Dinner Set Menu

Welcome Drink
Henriet Bazin Nature Cuvee Gaston & Louise, 1er Cru - Magnum

FOIE DE CANARD POÊLÉ, KUMQUAT CONFIT, POIRE AU VIN ROUGE
Pan Seared Duck Liver, Kumquat Confit, Red Wine Pear
香煎鴨肝, 甘橘醬, 紅酒梨子
Chateau Coutet, Barsac 2019

– ꕥ ꕥ ꕥ –

AMIGO CAVIAR, CRÈME AUX ŒUFS CUITE À LA VAPEUR AVEC NID D'OISEAU ET CRABE
Amigo Caviar, Steamed Egg Custard with Bird Nest and Crab
Amigo 魚子醬, 紅鱘燕液蒸蛋
Henriet Bazin Nature Cuvee Gaston & Louise, 1er Cru – Magnum

– ꕥ ꕥ ꕥ –

GAROUPA TACHETÉ FRIT, BISQUE DE HOMARD
Fried Spotted Garoupa, Lobster Bisque
立鱗東星, 龍蝦湯

– ꕥ ꕥ ꕥ –

PÉTONCLE GÉANT D'HOKKAIDO, SAUCE PROVENCALE
Hokkaido Giant Scallop, Provençale Sauce
北海道大元貝, 普羅旺斯醬
Domaine Berthelemot Puligny-Montrachet Les Levrons 2024

– ꕥ ꕥ ꕥ –

SORBET AU PAMPLEMOUSSE
Grapefruit Sherbet
西柚雪葩

– ꕥ ꕥ ꕥ –

28 TÊTES D'ORMEAUX JIPIN, CÔTE DE BŒUF WAGYU
Forum 28 Heads Yoshihama Abalone, Wagyu Rib Eye Steak
富臨鮑魚(日本吉品 28 頭), 厚切和牛肉眼
Chateau Pichon Lalande, Pauillac 1994
Domaine Jean Fery Vosne Romanée "Les Cinq Terres", Magnum 2022

– ꕥ ꕥ ꕥ –

DIM SUM LA SARRIETTE
Savory Dim Sum
中西美點
Domaine Berthelemot Puligny-Montrachet Les Levrons 2024

– ꕥ ꕥ ꕥ –

SOUPE AUX FRUITS
Fruit Soup
水果湯

– ꕥ ꕥ ꕥ –

FRAMBOISE, NOISETTE, MOUSSE CHOCOLAT-VANILLE
Raspberry, Hazelnut, Chocolate Vanilla Mousse
紅莓, 榛子, 巧克力奶凍
Chateau Coutet, Barsac 2019

HKD 3,380 per person Wine Package at HKD 1,380 (10% service charge)
每位港幣 3,380 葡萄酒配對 HKD 1,380 (10% 服務費)

"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