

Caprice

Christmas Day Dinner Menu Wednesday, December 25, 2019

Huitre Fumée et Truffe Noire, Emulsion de Truffe et Mont d'Or
Smoked Oyster with Black Truffle, Truffle Emulsion and Mont d'Or Cheese
煙燻鮮蠔伴黑松露及泡沫配法國芝士

* * *

Crabe Royal d'Alaska, Betterave et Granny Smith, Gel d'Aneth
Alaskan King Crab, Beetroot and Green Apple, Dill Gel
阿拉斯加蟹肉伴紅菜頭及青蘋果配香草醬

* * *

Soupe d'Artichaut, Ravioli de Fromage de Chèvre et Truffe Noire
Artichoke Soup, Goat Cheese Ravioli and Black Truffle
法國洋薊濃湯伴羊奶芝士意大利雲吞配黑松露

* * *

Managatsuo du Japon, Champignon, Bouillon Dashi et Navet Japonais
Japanese Butterfish with Mushroom, Dashi and Kabu
日本海鰺魚伴野菌及白蘿蔔清湯

* * *

Volaille de Bresse Pochée, Légume et Sauce au Foie Gras
Poached Bresse Chicken with Vegetable, Foie Gras Sauce
水煮法國雞胸伴時令蔬菜配鴨肝汁

* * *

Sélection de Fromages Affinés
Caprice Cheese Cellar
特選法國芝士

* * *

Confit de Myrtille et Sorbet, Sablé au Poivre de Cassis
Blueberry Confit and Sorbet, Cassis Pepper Sable
藍莓伴雪葩配黑醋栗胡椒脆餅

* * *

Poire de Normandie Pochée, Crème à la Fève de Tonka, Sauce au Caramel Epicé
Poached Normandie Pear, Tonka Cream and Spiced Caramel Sauce
水煮法國香梨伴黑豆忌廉配特色焦糖汁

Coffee or Tea
咖啡或茶

2,980 per person

Please inform your server of any food-related allergies
如閣下對任何食物有過敏反應，請與款待員聯絡
All prices in HK\$ and subject to 10% service charge 所有價目以港元計算另加壹服務費

To book your festive dining experience, please email shop.hkg@fourseasons.com or call (852) 3196 8900
如有任何查詢，請電郵至 shop.hkg@fourseasons.com 或致電 (852) 3196 8900 與節日櫃檯團隊聯絡。