

Caprice

Christmas Eve Dinner Menu Tuesday, December 24, 2019

Crabe Royal d'Alaska, Clémentine et Oursin
Alaskan King Crab, Clementine and Sea Urchin
阿拉斯加蟹肉伴柑橘配海膽

Chaud-Froid de Pigeon de Racan, Marmelade de Poire et Vanille
Pigeon Breast from Racan "Chaud-Froid", Pear and Vanilla Marmalade
法國鴿肉凍批伴香梨雲尼拿果醬

Légume d'Hiver et Thé Chinois Infusé à la Truffe Noire
Winter Vegetable and Black Truffle Infused Tea
時令蔬菜配黑松露茶

Kinki du Marché de Toyosu, Moule, Pomme de Terre et Emulsion de Gingembre
Kinki Fish from Toyosu Market, Mussel, Potato and Ginger Emulsion
日本豐洲喜之次魚伴青口及馬鈴薯配薑泡沫

Chevreuril de La Vallée de La Loire, Citrouille et Sauce au Cacao
Venison from Loire Valley with Pumpkin and Cocoa Sauce
法國野鹿肉伴南瓜配可可汁

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

Pamplemousse au Poivre Timut, Sorbet Verveine
Grapefruit and Timut Pepper, Verbena sorbet
西柚伴花椒配馬鞭草雪葩

Bûche Contemporaine Façon Foret Noire
Black Forest Christmas Log
特色黑森林聖誕蛋糕

Coffee or Tea
咖啡或茶

3,988 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。