

Caprice

Christmas Day Dinner Menu Friday, December 25, 2020

Crab d'Alaska, Romaine et Mayonnaise à la Truffe Noire

Alaskan King Crab with Romaine Lettuce and Black Truffle Mayonnaise

阿拉斯加蟹肉伴羅馬生菜配黑松露蛋黃醬

* * *

Pâté en Croute de Chevreuil de la Forêt de Chambord et Purée de Coing

Venison « Pate en Croute », Delicate Quince Puree

酥皮鹿肉凍批配木梨醬

* * *

Bouillabaisse du Marché de Toyosu, Boudin de Homard Bleu

Bouillabaisse from Toyosu Market, Lobster « Boudin »

特式海龍皇湯伴龍蝦肉腸

* * *

St Jacques Rôtie, Variation de Topinambour et Émulsion de Truffe Tuber Melanosporum

Roasted Scallop with Jerusalem Artichoke Variation, Black Winter Diamond Emulsion

香烤帶子伴洋薊配黑松露汁

* * *

Bœuf Mayura « Wellington » et Choux « Pickels »

Beef Mayura Wellington with Cabbage Pickles

威靈頓牛柳配醃漬洋白菜

* * *

Sélection de Fromages Affinés

Caprice Cheese Cellar

特選法國芝士

* * *

Mandarine en Déclinaison, Yahourt au Chocolat Blanc

Mandarin in Different Texture, White Chocolate Yoghurt

特色橘子甜點配白巧克力乳酪

* * *

Bûche de Noël Contemporaine

Contemporary Christmas Log

聖誕樹頭蛋糕

Coffee or Tea

咖啡或茶

2,988 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