Caprice

Christmas Dinner Menu
Friday, December 25, 2026

Variation de Saint-Jacques et Kumquat
Caviar Kristal de « La Maison Kaviari »
Scallop Variation with Kumquat and Kristal Caviar from « La Maison Kaviari »
特色帶子伴柑橘配特級魚子醬

***

Composition autour de l'Oursin, Lentilles et Émulsion de Crabe
Sea Urchin Composition, Lentils and Crab Emulsion
特色海膽伴蘭度豆配蟹肉泡沫

***

Consommé de Canard, Oignon de Raviole de Truffe Noire
Duck Consommé with Onion and Black Truffle Ravioli
鴨肉清湯伴洋蔥及黑松露雲吞

***

Homard Bleu Breton, Sauce Lièvre à la Royale et Roquefort
Brittany Blue Lobster and Hare a la Royale Sauce with Roquefort Cheese
法國藍龍蝦伴野兔汁配藍芝士

***

Pithiviers de Pigeon et Marmelade de Figues, Sauce Cacao-Betterave
Pigeon Pithivier with Fig Marmalade and Cocoa-Beetroot Sauce
法式乳鴿酥皮批伴無花果醬配可可紅菜頭汁

***

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

***

Bûche à la Vanille Bleue et Sauce Caramel
Blue Vanilla Log and Caramel Sauce
藍雲呢拿木頭蛋糕伴焦糖汁

Café et Mignardises
Coffee and Petit Fours
咖啡及精美甜點

5,088 per person

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