

FRENCH GOURMAY

Set Dinner for 2 Persons - \$1,080 per person

Champagne Duval-Leroy Brut Réserve or French 75 Cocktail

Baguette, beurre, fleur de sel
Freshly baked baguette, French butter, sea salt

Hors d'oeuvre
Pâté de foie, croûtons, échalotes croustillante
Rillettes de saumon, crème fraîche, aneth, citron
Tartare de boeuf, céleri remoulade

Assorted appetizer plate
Chicken liver pate, crouton, crispy shallots
Salmon rillettes, crème fraiche, dill, lemon
Beef tartare, celeriac remoulade

Domaine Michel Redde & Fils, Pouilly-Fumé, Petit F 2019

Supplement
½ doz Oysters, Special de Claire, sauce mignonette \$240
30g Premium Oscietra caviar \$330

Bisque de homard, St-Jacques, Cognac, crème à la ciboulette
Lobster bisque, seared scallop, Cognac, chive cream

Fillet mignon de boeuf, pomme purée, truffes, asperges blanche, champignons, jus au vin rouge
Beef fillet mignon, truffle mashed potato, white asparagus, mushrooms, red wine jus

Blason d'Issan, Margaux 2014

or

Fillet de loup de mer, pomme purée, truffes, asperges blanche, champignons, jus gras
Seabass fillet, truffle mashed potato, white asparagus, mushrooms, chicken jus

Domaine François Carillon, Bourgogne Aligoté 2016

Supplement
Roasted foie gras \$60

Paris-Brest, glace à la cerise
Hazelnut Paris Brest, cherry ice cream

Carmes de Rieussec, Sauternes 2009

Petit Fours

Wine pairing (4 glasses) \$340 per person

By glass \$95 each

Available from 1 - 31 May daily at 5:45 PM - 10:00 PM. All prices are in HK\$ and subject to 10% service charge.

Discounts, vouchers or any other promotions are not applicable to this menu.

Menu items are subject to change, Grand Hyatt Hong Kong reserves the rights to alter without prior notice.

Please advise our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.

We commit that our Food & Beverage venues are ISO22000:2018 certified,
an internationally recognized food safety management system.

法國五月美食薈

二人晚餐套餐 - 每位\$1,080

法國香檳 *Champagne Duval-Leroy Brut Réserve* 或 *French 75* 雞尾酒

Baguette, beurre, fleur de sel
新鮮出爐法國長麵包，法國牛油，海鹽

Hors d'oeuvre
Pâté de foie, croûtons, échalotes croustillante
Rillettes de saumon, crème fraîche, aneth, citron
Tartare de boeuf, céleri remoulade

前菜拼盤
雞肝醬，脆麵包，脆紅蔥頭
三文魚醬，法式酸忌廉，刁草，檸檬
牛肉他他，芹菜蛋黃醬

法國白酒 *Domaine Michel Redde & Fils, Pouilly-Fumé, Petit F 2019*

加配
半打法國生蠔，木犀草醬 \$240
30克頂級Oscietra魚籽醬 \$330

Bisque de homard, St-Jacques, Cognac, crème à la ciboulette
法式龍蝦湯，香煎帶子，干邑，香蔥忌廉

Fillet mignon de boeuf, pomme purée, truffes, asperges blanche, champignons, jus au vin rouge
菲力牛柳，黑松露薯蓉，白蘆筍，蘑菇，紅酒汁

法國紅酒 *Blason d'Issan, Margaux 2014*

或

Fillet de loup de mer, pomme purée, truffes, asperges blanche, champignons, jus gras
鱸魚柳，黑松露薯蓉，白蘆筍，蘑菇，雞汁

法國白酒 *Domaine François Carillon, Bourgogne Aligoté 2016*

加配
烤鵝肝 \$60

Paris-Brest, glace à la cerise
巴黎布雷斯特榛子泡芙，櫻桃雪糕

法國甜酒 *Carmes de Rieussec, Sauternes 2009*

法式小甜點

餐酒搭配 (4 杯) 每位\$340

單點每杯 \$95

供應時間: 5月1日至31日 每天晚上5時45分至10時。所有價目以港元計算，另須加壹服務費。

折扣優惠、禮券或其他推廣優惠不適用於此菜單。

香港君悅酒店保留更改菜單內容的權利，恕不另行通知。

如您對任何食物有過敏反應或需要其它膳食的安排，請向我們的服務員聯絡。

我們承諾酒店的餐飲場所已榮獲國際認可之品質保證系統 ISO22000:2018 之認證。