



主厨品鉴菜单

4道菜：每位 198 元

葡萄酒品鉴套餐 128元

蓝鳍金枪鱼

黑萝卜、指橙

波默里皇家干型香槟，

白丘-兰斯山，法国 NV

北海道扇贝

味噌白奶油酱、土豆、春豌豆

吉顿父子酒庄长相思白葡萄酒，桑塞尔产区，法国2018年份

或

煎鹅肝 +20元

黑醋蜂蜜无花果

科约酒庄甜白葡萄酒，博姆-德沃尼斯产区，法国，2014

威拉拉和牛西冷

日本南瓜、庞马杜芬土豆

M.加利亚索，安努尼亚塔山丘庄园，巴罗洛产区，皮埃蒙特，意大利

或

味噌黑鳕鱼，

鲣鱼片，腌姜

贝拉内庄园“埃沙拉”，罗讷河谷丘，法国

菠萝椰子奶昔

压缩菠萝、青柠凝乳、马利布椰子泡沫、菠萝雪葩

鲁菲诺酒庄，莫斯卡托阿斯蒂，优质法定产区，意大利皮埃蒙特，2024年份

折扣不适用（不包括雅高优享探索卡）

若有特殊饮食需求，请告知我们，包括可能的过敏反应。

价格以现行税费及服务费为准。



主厨精选素食菜单

4道菜：每位 198 元

葡萄酒品鉴套餐128元

布拉塔奶酪

老品种番茄、罗勒青酱
波默里皇家干型香槟，
白丘-兰斯山，法国 NV

甜菜根

橙子、石榴与烤松子

玛德澳布拉多特酒庄，弗留利威尼斯朱利亚，灰皮诺白葡萄酒，意大利2022年份

希斯皮卷心菜

姜、苹果、榛子

约瑟夫·费维莱酒庄，勃艮第黑皮诺红葡萄酒，法国，2023年份

菠萝椰子奶昔

压缩菠萝、青柠凝乳、马利布椰子泡沫、菠萝雪葩

鲁菲诺酒庄，莫斯卡托阿斯蒂，优质法定产区，意大利皮埃蒙特，2024年份



纯素

折扣不适用（不包括雅高优享探索卡）

若有特殊饮食需求，请告知我们，包括可能的过敏反应。

价格以现行税费及服务费为准。



午餐套餐菜单

中午12点至下午2点

3道菜：每位 58 元

(一份开胃菜、一份主菜、一份甜点)

4道菜：每位 65 元

(两份开胃菜、一份主菜、一份甜点)

加一杯本店葡萄酒、鸡尾酒、无酒精鸡尾酒或一瓶啤酒 +17元

(普罗塞克、白葡萄酒、红葡萄酒、每周特制鸡尾酒、斯蒂芬爵士无酒精鸡尾酒及啤酒)

开胃菜

烤牛肉沙拉

辣根、芝麻菜、香醋

南瓜汤

黑蒜、松露

烟熏三文鱼塔塔

黄瓜、柚子、苜蓿

扇贝 +22元

味噌、豌豆、七味粉

主菜

比目鱼

昆布、腌渍鱼籽、土豆

秘传猪肉

腌萝卜、芥末

烤希斯皮卷心菜

姜、苹果、榛子

黑安格斯里脊牛排 +32元

块根芹、安娜土豆、胡椒汁

甜点

杏子蛋糕

热带雪葩、百香果泡沫、酥粒、菊花冻

马达加斯加香草山核桃

山核桃果仁糖、热那亚枫糖、香蕉雪葩、香缇奶油

配菜 +18元

烤胡萝卜

蜂蜜酸奶、札塔香料

炭烤西兰花

味噌芝麻

法式薯条

昆布海盐

SKAI 华尔道夫沙拉

菊苣、水煮梨、核桃

素食 纯素 可持续海鲜

折扣不适用 (不包括雅高优享探索卡)

若有特殊饮食需求, 请告知我们, 包括可能的过敏反应。

价格以现行税费及服务费为准。