



云玥小馆 - 法式经典新演绎

云玥小馆从云石的隽永典雅美感汲取灵感，化身传统法式小餐馆，
邀请您细味独特地道风味。

餐厅因应季节悉心设计特色美食，展示顶级肉类和新鲜海产等精选
优质食材的诱人风味，并配以慧眼挑选的佳酿。

餐厅洋溢法式小餐馆的温馨亲切气息，环境休闲写意，让您与家人
好友悠然畅聚，共尝美食。

尝味菜单

头盘

共享菜式

烟燻沙甸鱼

西班牙沙甸鱼、番茄黄油、焗面包

法式鸭肝酱

无花果酱、焗酸种面包

法式焗布根地蜗牛

香草香蒜黄油

Billecart-Salmon, Brut Reserve NV

汤

法式洋葱汤

格鲁耶尔芝士、康堤芝士

Pattes-Loup, Chablis, Burgundy 2022

主菜

烤黑鳕鱼🐟

烤黑鳕鱼、巴黎蘑菇、霞多丽酒、细香草

或

胡椒汁澳洲牛柳

黑胡椒、白兰地、牛肉汁、手切薯条

Domaine Armand Heitz, Bourgogne 2023

甜品

焦糖炖蛋🍮

香草吉士

Henri Giraud Ratafia Champenois

每位 988

高级法式餐酒搭配 398

🐟 可持续发展

🍃 素食

🌱 纯素

不适用于任何优惠和折扣。全台客人必须同时享用套餐。

如有任何特别膳食要求、食物过敏或不耐症，请向我们的服务员联络。

所有价格均以港币计算，另设加一服务费。

您餐费的1%将用于为女性赋能、培育青年，及推动可持续发展。