

HENRY

GRILL AND BAR

明太子慕絲

鹽漬鱈魚子、法式甜麵包、青檸

炙燒鰹魚

生薑莎莎醬、水蜜桃汁、日本水菜苗

Amber Kerner, Misono Vineyard 2025

蜆肉味噌湯

日式蜆、真姬菇、豆腐

Cabernet Franc, Domaine Nakajima 2024

熊本A5和牛牛扒拼盤

Passetoutgrian, Lan Sequa Koyachi 2024

牛柳

牛頸脊

西冷扒

配菜

海鮮炒飯

醋漬番茄

豆腐布甸

黑糖焦糖

或

抹茶梳乎厘班戟

糖漬王林蘋果、鮮忌廉

Sparkling Sake, Shichiken, Yamano Kasumi

每位 1,688

(需整桌享用)

四杯餐酒搭配

598 (每杯100毫升)



如有任何特別膳食要求、食物過敏或不耐症，請向我們的服務員聯絡。

所有價格均以港幣計算，另設加一服務費。

您餐費的1% 將用於賦權女性、培育青年，及推動可持續發展。