



Chef Claudio Tasting Menu

Insalata di Granchio Reale con Pomodorini, Sedano, Cipolla Rossa e Caviale Oscetra Italiano

Alaskan king crab meat salad with Italian Oscietra caviar, cherry tomato, celery and red onion
阿拉斯加帝王蟹肉沙律配意大利特級魚子醬、車厘茄、西芹及紅洋蔥
Prosecco DOC, Bianca Vigna, Brut, Veneto, Italy NV (100 ml)

Cappuccino di Funghi Porcini con Biscottino al Parmigiano

Porcini mushroom soup with parmesan cheese cookie
牛肝菌濃湯配巴馬臣芝士曲奇

Tagliolini al Nero di Seppia con Asparagi Verdi, Granchio Reale e Datterini

Homemade black ink tagliolini with Alaskan king crab meat, asparagus and Datterini cherry tomato
自家製墨魚汁全蛋麵配阿拉斯加帝王蟹肉、蘆筍及車厘茄
Gewurztraminer, Bottega Vinai Cavit, Trentino-Alto Adige, Italy 2018 (100 ml)

Capesante di Hokkaido Scottate su Purea di Broccoli e Bottarga

Pan-fried Hokkaido scallops with broccoli purée and bottarga
香煎北海道帶子配西蘭花蓉及烏魚子
Sauvignon Blanc, Craggy Range, Martinborough, New Zealand 2020 (100 ml)

Pluma di Maiale Iberico alla Griglia con Parmigiana di Zucchine

Grilled Iberico pork "Pluma" with zucchini parmigiana
扒西班牙黑毛豬豬柳配千層意大利青瓜
Sangiovese, Chianti Classico Riserva DOCG, Carpineto, Italy 2016 (100 ml)

Selezione di Dessert dal Carrello

Selection Dessert from Trolley
特色甜品

每位港幣 HK\$1,588 per person

另配餐酒每位加港幣 HK\$400 per person for wine pairings

All prices are subject to 10% service charge. 以上價目另加一服務費。
If you have any food allergies, please inform our staff. 如閣下對任何食物產生敏感，請直接與本餐廳職員聯絡。
Menu cannot be used in conjunction with other promotions, discount offers and discounted Royal Garden gift cards.
此套餐不可與其他優惠或折扣及帝苑折扣禮品咭同時使用。