



Festive Felix Experience Dinner 2025

To Start...

Sweet Pumpkin Hummus / Fougasse / David Herve Oyster

香甜南瓜鷹嘴豆醬 / 法式香草包 / 法國大衛顯赫生蠔

Alaskan King Crab

Carrot Puree / Smoked Milk / Dashi Jelly

阿拉斯加皇帝蟹腳 / 甘筍蓉 / 煙燻鮮奶 / 高湯啫喱

* Baenki Caviar from Kaviari

Ricotta Gnudi / Japanese Clams / Shellfish Emulsion

晶鑽魚子醬 / 意大利芝士菠菜麵團 / 日本蜆泡沫

*French Foie Gras

Poached & Grilled / Winter Minestrone / Pistachio Pesto

浸煮及烤法國鵝肝 / 冬日雜菜湯 / 開心果醬

Local Grouper

À la Plancha / Confit Cabbage / Lobster Sauce

香煎本地石斑 / 油浸椰菜 / 龍蝦汁

French Guinea Fowl

Ballotine / Roasted Salsify & Trumpet / Black Truffle Gravy

法國珍珠雞卷 / 燒沙參及喇叭菌 / 黑松露燒汁

Or

A4 Kagoshima Tenderloin

Grilled in Mild Spices / Potato Mille Feuille / Red Wine Sauce

燒香料燒 A4 鹿兒島牛柳 / 薯仔千層 / 紅酒汁

Add 另加 \$188

Japanese Mikan

Polenta Cake / Mandarin Caramel / Yogurt Semifreddo

日本蜜柑 / 粟米粉餅 / 柑橘焦糖 / 乳酪雪糕蛋糕

Coffee or Proprietary Peninsula Teas & Sweets

半島精選茗茶、咖啡及甜點

Please advise our associates if you have any special dietary requirements

如閣下需要任何特別膳食安排，請向我們的服務員提供有關資料