

## *Sankara Promotion Dinner Menu*

奧西嘉魚子醬襯海膽紅玉慕斯

*Gelée de oursin au mousse de carotte “caviar osciètre”*

Sea urchin and carrot mousse, consommé jelly, Osietra caviar

*\*Champagne Taittinger Brut Reserve\**

鱈場蟹、干貝附季節鮮蔬

*Effiloché de crab et saint-jacques”Hokkaido” aux légumes jardinière*

Hokkaido crab and scallop flakes, organic sesame oil, 10 kind of seasonal vegetables

*\*Clarendelle Bordeaux Blanc AOC\**

松露綠扁豆湯搭鴨肝乳凍

*Flan de foie gras au truffe d’automne,cappuccino de lentille verts*

Foie gras steamed custard, Autumn truffle, Lentil beans

*\*Clarendelle Bordeaux Rose AOC\**

柚香鱸魚、慢燉鮑魚

*Bar et Oremeau braisé au bouillon de “Yuzu”,légume de saison*

Wild Seabass and dried Abalone simmered in soup stock, accent of Yuzu citrus,

有機鸕鶿鴨肝捲附有機黑米燉飯

*Caille et foie gras au chou chinois ,sauce périgieux au truffe d’automne*

Organic quail meat and foie gras wrapped with chinese cabbage, Autumn truffle, risotto of Kagoshima prefecture organic black rice

*\*Clarendelle Bordeaux Rouge AOC\**

馬鞭草葡萄凍、迷迭香冰淇淋

*Gelée de “Kyohou ”au verveine,glace au romarin*

Rosemary ice cream, Kyoho grape jelly, accent of Verbena

香橙果醬搭熱巧克力

*Chocolat “GUANAJA” coulant, glace au lait*

“GUANAJA” chocolate fondant and rich milk ice cream with Orange jam

*\*Graham’S 10 Year Old Tawny\**

精緻小點

*Café et mignardise*

Coffee with confectionery