

TOWN

by Bryan Nagao

餐前小點

派克屋麵包

煙燻開心果奶油

干貝・36 個月熟成 5J 伊比利火腿・栗子・蘇比斯醬

紅蝦・萵筍・牛蒡・鮭魚卵・海蘆筍

鮑魚・魚子醬・經典卡士達・慢熬雞汁

醉鵪鶉・茶葉蛋・梅子・苦苣

牛肚・小牛胸腺

主廚魚湯・白子・Rouille 醬

“ Little TOWN ” 馬斯卡邦乳酪義式手工餃・青豆・黑松露

海膽・義式手工麵・36 個月熟成 5J 伊比利火腿・辣椒
(加價 \$280)

TOWN

by Bryan Nagao

時魚・牛血葉・蛤蠣巧達醬汁

“ Kalua ” 燒乳豬・芋泥・豬脂飯・醃漬竹筍
(Menu Price / \$2680)

波士頓龍蝦・Escabeche 漬龍蝦蟹三明治・泰式綠咖哩
(Menu Price / \$2880)

牛舌與牛頰派・威士忌與黑麥・冬季黑松露
(Menu Price / \$2980)

鹿兒島 A-5 和牛牛肉派・鴨肝・佩里格醬
(Menu Price For 2 Person / \$7200)

鬆軟布里乳酪・黑松露冰淇淋

府城憶舊・醬油鹹蛋糕・番茄雪酪・新鮮草莓

龍眼・法芙娜 85% 純苦巧克力・葡萄雪酪

法式小點 / 咖啡 / 茶

Wine Pairing for 4 \$1280 / Wine Pairing for 6 \$1880

以上價格 10% 服務費另計。