

TOWN

by Bryan Nagao

餐前小點

派克屋麵包

煙燻開心果奶油

Te Mana 和羊塔塔・酥脆穀麥・優格・石榴

醉鵪鶉・鵪鶉蛋・梅子・苦苣

牛骨髓卡士達・沙母・牛尾醬・洋蔥醬汁

醃漬花蓮白蝦・青豆・金蓮花葉・蝦油

油煎綠番茄・奶酪・鮭魚卵・雷莫拉德醬

主廚魚湯・干貝・白花椰菜・鹽麩・龍蒿

鴨肉餡義式手工餃・鴨肉火腿・大黃

海膽・手工麵・伊比利火腿・豬背油・辣椒
(加價 \$220)

TOWN

by Bryan Nagao

鮑魚・鴨肝・XO醬・櫻桃蘿蔔・葡萄柚

“ Osso Bucco ” 熟成帶骨紅條・米蘭燉飯
(Menu Price / \$2480)

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

Prime 肋眼・煙燻義式麵疙瘩・舞菇・慢煮洋蔥
(Menu Price / \$2880)

塔雷吉歐乳酪・西芹檸檬雪酪

接骨木花冰淇淋塔・百香果・漬櫻桃

龍眼・阿庇諾純苦巧克力・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。