


# ami

## Lunch 午餐

### appetiser 前菜



 hand-cut wagyu beef tartare  
手切生和牛他他

homemade smoked salmon, beetroot, Greek yoghurt  
煙三文魚配紅菜頭及希臘乳酪

duck foie gras terrine, Pineau des Charentes jelly  
鴨肝醬配法國干邑甜酒啫喱  
( supplement 另加 \$88 )

lobster, citrus, marigold  
龍蝦沙律

( supplement \$168, and add \$148 for 5g of caviar 另加 \$168 · 亦可再加\$148配魚子醬5克 )

  mushroom soup, shiitake & black pepper roll  
香濃蘑菇湯配香菇酥

Cèvennes onion soup, Comté cheese  
法國甜洋蔥湯配康提芝士

 Jerusalem artichoke, black truffle  
耶路撒冷雅枝竹配黑松露

baked crab, Shaoxing wine, fennel  
紹興酒茴香焗蟹肉


### main course 主菜

Japanese seabream, daikon, dashi beurre blanc  
日本鯛魚配日式牛油汁


 seafood vol au vent, crustacean sauce  
海鮮酥皮盒  
( supplement 另加 \$168 )

Normandy scallop, parsnip, black truffle jus  
法國帶子配防風草及黑松露汁  
( supplement 另加 \$128 )

beef cheek, red cabbage, caramel jus  
牛面頰配紫椰菜及焦糖汁


 yellow chicken, chestnut, butternut & cranberry jus  
黃油雞配栗子、南瓜及紅莓汁

 Australian wagyu beef tenderloin, green peppercorn sauce  
澳洲和牛牛柳  
( supplement \$198 to change to Japanese A4 wagyu beef  
另加 \$198轉日本A4和牛牛柳 )

 butternut ravioli, black truffle, parmesan  
南瓜意大利雲吞配黑松露

### cheese & dessert 芝士及甜品

Basque cheesecake, clementine, sake kasu  
巴斯克芝士蛋糕配柑橘清酒粕

 citrus soufflé, sesame ice cream  
柑橘梳乎厘配芝麻雪糕

chestnut 'mont blanc'  
栗子蛋糕配威士忌芭菲  
whisky parfait

artisanal cheese, sourdough bread  
芝士拼盤

---

### 3 courses 道菜 | \$598

amuse bouche • appetiser • main course • dessert / cheese • petits fours • coffee / tea  
餐前小吃 • 前菜 • 主菜 • 甜品 / 芝士 • 法式美點 • 咖啡/茶

### 4 courses 道菜 | \$688

amuse bouche • 2 appetisers • main course • dessert / cheese • petits fours • coffee / tea  
餐前小吃 • 前菜2款 • 主菜 • 甜品 / 芝士 • 法式美點 • 咖啡/茶

---

new seasonal dishes are available every month

 signature

 vegetarian

A 10 per cent service charge will be added to your bill.  
Please inform us of any food allergies or dietary restrictions in advance.