

# Cho Restaurant

秋法餐

**Wine Pairing**  
3 Glasses + \$ 880

<b>Consommé</b>	Tomato / Cheese / Basil 番茄 / 藍紋乳酪 / 羅勒	
<b>Tuna Tartine</b>	Tuna / Nori / Avocado 鮪魚赤身 / 練火燒海苔 / 酪梨	
<b>Clam &amp; Squash</b>	Clam / Basil Sago / Squash 貝 / 九層塔西谷米 / 絲瓜	
<b>Legumes</b>	Vegetables / Pepper / Capsicum 季節時蔬 / 胡椒凍 / 甜椒醬	
<b>Bouillabaisse</b>	Seafood / Fennel / Celeriac 時令海鮮 / 茴香 / 根芹菜	
<b>Charcoal</b>	Japanese Wagyu 日本和牛菲力	\$2,880
	Iberico Pork Rib Cap 伊比利豬肋眼上蓋	\$2,380
	New Zealand Lamb Chops 紐西蘭小羔羊肋排	\$2,280
<b>Fruit de Saison</b>	Melon / Mochi / Verbena 哈密瓜 / 麻糬 / 馬鞭草	
<b>Drink</b>	House Blend Coffee ( Medium Dark ) 義式風味咖啡 ( 中深培 ) Or Taylors Earl Grey / Taylors Chamomile 英國泰勒伯爵茶 / 英國泰勒洋甘菊茶	

為維護用餐體驗及食品衛生安全，恕無法提供餐點外帶服務

To maintain the dinning experience and hygiene, take-out service is NOT provided.

# Cho Restaurant

秋法餐

## Wine Pairing

5 Glasses + \$1,380

3 Glasses + \$ 880

<b>Consommé</b>	Tomato / Cheese / Basil 番茄 / 藍紋乳酪 / 羅勒	
<b>Tuna Tartine</b>	Tuna / Nori / Avocado 鮪魚赤身 / 練火燒海苔 / 酪梨	
<b>Clam &amp; Squash</b>	Clam / Basil Sago / Squash 貝 / 九層塔西谷米 / 絲瓜	
<b>Legumes</b>	Vegetables / Pepper / Capsicum 季節時蔬 / 胡椒凍 / 甜椒醬	
<b>Chicken Wing</b>	San-Bai / Chili / Toasted Rice 三杯 / 油潑辣子 / 玄米	
<b>Bouillabaisse</b>	Seafood / Fennel / Celeriac 時令海鮮 / 茴香 / 根芹菜	
<b>Charcoal</b>	Japanese Wagyu 日本和牛菲力	\$3,080
	Iberico Pork Rib Cap 伊比利豬肋眼上蓋	\$2,580
	New Zealand Lamb Chops 紐西蘭小羔羊肋排	\$2,480
<b>Unagi Rice</b>	Eel / Japanese Pepper 鰻魚 / 山椒葉	+ \$ 380
<b>Fruit de Saison</b>	Melon / Mochi / Verbena 哈密瓜 / 麻糬 / 馬鞭草	
<b>Drink</b>	House Blend Coffee ( Medium Dark ) 義式風味咖啡 ( 中深培 ) or Taylors Earl Grey / Taylors Chamomile 英國泰勒伯爵茶 / 英國泰勒洋甘菊茶	

為維護用餐體驗及食品衛生安全，恕無法提供餐點外帶服務

To maintain the dining experience and hygiene, take-out service is NOT provided.