

# Cho Restaurant

秋法餐

<b>Consommé</b>	Rice & Sweet Potato 鴨間稻 & 地瓜	
<b>Legumes</b>	Vegetables 蔬菜凍	
<b>Soupe</b>	Rutabaga 蕪菁	
<b>Maïs</b>	Baby Corn 玉米筍	
<b>Champignon</b>	Mushroom Somen 蕈菇素麵	
<b>Aubergine</b>	Eggplant 圓茄	
<b>Charbon De Bois</b>	Tofu & Mushroom 豆腐 & 蘑菇	\$ 2,080
<b>Truffe</b>	Truffle 松露	
<b>Citrouille</b>	Pumpkin & Chestnut 南瓜 & 栗子	
<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 + \$ 980

## Wine Zero

5 Glasses + \$ 980

<b>Consommé</b>	King Crab / Lovage Oil 鱈場蟹 / 山當歸油	
<b>Huître</b>	Oyster / Smoked Caviar / Leek 蠔 / 煙燻魚子醬 / 日本大蔥	
<b>Légume</b>	Yuzu / Sesame / Tomato Oil 柚子 / 胡麻 / 蕃茄油	
<b>Champignon</b>	Morel / Ravioli 羊肚菌 / 麵餃	
<b>Langue de Bouef</b>	Ox-Tongue / Flame / Spicy Palette 牛舌 / 火焰 / 繪彩香料	
<b>Charcoal</b>	Bouillabaisse 馬賽海鮮	\$2,580
	Japanese Wagyu 日本和牛菲力	\$2,580
	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	\$2,180
<b>Soufflé</b>	Cheese / Egg / Tomato 起司 / 蛋 / 蕃茄	
<b>Langue de Chat</b>	Marigold Oil / Almond Tea 芳香萬壽菊油 / 杏仁茶	
<b>Drink</b>	House Blend Coffee (Medium Dark) 義式風味咖啡 (中深培) or Taylors Earl Grey / Black Bean Tea 英國泰勒伯爵茶 / 台南3號青仁黑豆茶	

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.

# Cho Restaurant

秋法餐

## Wine Pairing

6 Glasses + \$1,680

4 Glasses + \$1,280

## Wine Zero

6 Glasses + \$1,280

<b>Consommé</b>	King Crab / Lovage Oil 鱈場蟹 / 山當歸油	
<b>Huître</b>	Oyster / Smoked Caviar / Leek 蠔 / 煙燻魚子醬 / 日本大蔥	
<b>Légume</b>	Yuzu / Sesame / Tomato Oil 柚子 / 胡麻 / 蕃茄油	
<b>Champignon</b>	Morel / Ravioli 羊肚菌 / 麵餃	
<b>Langue de Bouef</b>	Ox-Tongue / Flame / Spicy Palette 牛舌 / 火焰 / 繪彩香料	
<b>Bouillabaisse</b>	Seafood / Rouille 時令海鮮 / 法式蒜泥	
<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	\$2,880
	New Zealand Lamb Chops 紐西蘭小羔羊肋排	\$2,680
<b>Soufflé</b>	Cheese / Egg / Tomato 起司 / 蛋 / 蕃茄	
<b>Langue de Chat</b>	Marigold Oil / Almond Tea 芳香萬壽菊油 / 杏仁茶	
<b>Drink</b>	House Blend Coffee (Medium Dark) 義式風味咖啡 (中深焙) or Taylors Earl Grey / Black Bean Tea 英國泰勒伯爵茶 / 台南3號青仁黑豆茶	

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.