

Cho Restaurant

秋法餐

Wine Pairing

3 Glasses + \$ 980

Consommé	Quinoa / Water Chestnut / Aka Miso 藜麥 / 荸薺 / 赤味噌	
Crab & Yuzu	Crab / Zucchini / Yuzu Pepper 沙公 / 櫛瓜 / 柚子胡椒	
Soupe à L'oignon	Onion / Brillat Savarin / Chicken Broth 洋蔥 / 熟成起司 / 雞湯	
Langue de Bouef	Ox-Tongue / Seaweed / Capsicum / Color 牛舌 / 海苔 / 甜椒 / 畫盤	
Champignon	Morel / Cordyceps / Sōmen 羊肚菌 / 蟲草 / 素麵	
Charcoal	Provençal Bourride 普羅旺斯海鮮	\$2,580
	Japanese Wagyu 日本和牛菲力	\$2,580
	Iberico Pork Rib Cap 伊比利豬肋眼上蓋	\$2,080
	New Zealand Lamb Chops 紐西蘭小羔羊肋排	\$2,080
Canard Rouge	Duck-Farming Rice / Shallot Oil 鴨間稻 / 紅蔥油	
Citrouille	Whisky / Kabocha Squash / Maple Leaf 威士忌 / 栗子南瓜 / 楓葉	
Drink	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.

Cho Restaurant

秋法餐

Wine Pairing

4 Glasses + \$1,280

3 Glasses + \$ 980

Consommé	Quinoa / Water Chestnut / Aka Miso 藜麥 / 荸薺 / 赤味噌	
Crab & Yuzu	Crab / Zucchini / Yuzu Pepper 沙公 / 櫛瓜 / 柚子胡椒	
Soupe à L'oignon	Onion / Brillat Savarin / Chicken Broth 洋蔥 / 熟成起司 / 雞湯	
Langue de Bouef	Ox-Tongue / Seaweed / Capsicum / Color 牛舌 / 海苔 / 甜椒 / 畫盤	
Champignon	Morel / Cordyceps / Sōmen 羊肚菌 / 蟲草 / 素麵	
Provençal Bourride	Seafood / Tarragon / Fennel 時令海鮮 / 龍蒿 / 茴香	
Charcoal	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	\$2,580
Canard Rouge	Duck-Farming Rice / Shallot Oil 鴨間稻 / 紅蔥油	
Citrouille	Whisky / Kabocha Squash / Maple Leaf 威士忌 / 栗子南瓜 / 楓葉	
Drink	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.