

Cho Restaurant

秋法餐

Wine Pairing

5 Glasses + \$1,380

3 Glasses + \$ 980

Consommé	King Crab / Lovage Oil 鱈場蟹 / 山當歸油	
Huître	Oyster / Smoked Caviar / Leek 蠔 / 煙燻魚子醬 / 日本大蔥	
Légume	Yuzu / Sesame 柚子 / 胡麻	
Champignon	Morel / Ravioli 羊肚菌 / 麵餃	
Langue de Bouef	Ox-Tongue / Flame / Spicy Palette 牛舌 / 火焰 / 繪彩香料	
Charcoal	Bouillabaisse 時令海鮮	\$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
	* Alba White Truffle < gram > * 阿爾巴白松露 < 公克 >	+ \$1,000
Soufflé	Cheese / Egg 起司 / 蛋	
Langue de Chat	Marigold Oil / Almond Tea 芳香萬壽菊油 / 杏仁茶	
Drink	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 dinning experience and hygiene, take-out service is NOT provided.

Cho Restaurant

秋法餐

Wine Pairing

6 Glasses + \$1,680

4 Glasses + \$1,280

Consommé	King Crab / Lovage Oil 鱈場蟹 / 山當歸油	
Huître	Oyster / Smoked Caviar / Leek 蠔 / 煙燻魚子醬 / 日本大蔥	
Légume	Yuzu / Sesame 柚子 / 胡麻	
Champignon	Morel / Ravioli 羊肚菌 / 麵餃	
Langue de Bouef	Ox-Tongue / Flame / Spicy Palette 牛舌 / 火焰 / 繪彩香料	
Bouillabaisse	Seafood / Green Peppercorn / Rouille 時令海鮮 / 青花椒 / 法式蒜泥	
Charcoal	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
	* Alba White Truffle < gram > * 阿爾巴白松露 < 公克 >	+ \$1,000
Soufflé	Cheese / Egg 起司 / 蛋	
Langue de Chat	Marigold Oil / Almond Tea 芳香萬壽菊油 / 杏仁茶	
Drink	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 dinning experience and hygiene, take-out service is NOT provided.