DOT COD

New Year’s Eve Set Dinner

除夕晚市套餐

31 December 2026 · 7:00pm – 10:30pm
2026 年 12 月 31 日 · 晚上 7:00 – 10:30

$1,288 per person
每位 $1,288

Early bird offer $1,188 per person · book before 18 December 2026
早鳥優惠每位 $1,188 · 2026 年 12 月 18 日前預訂

WELCOME DRINK
迎賓飲品

Champagne Henri Dosnon Henri Dosnon 香檳

AMUSE BOUCHE
餐前小點

Hamachi Crudo 意式油甘魚薄切
oscietra caviar · avocado cream · dill herbs · pear dressing
奧斯特拉魚子醬 · 牛油果忌廉 · 蒔蘿 · 啤梨醬汁

OPENING PLATES
開胃前菜

a choice of 任選一款

Pan Seared Foie Gras 香煎鵝肝
fig compote · brioche toast
無花果果醬 · 法式牛油多士

Lobster Pomelo Salad 龍蝦柚子沙律
red radish · mint leaf · crispy shallots · lime zest
櫻桃蘿蔔 · 薄荷葉 · 脆乾蔥 · 青檸皮

COMFORTING BOWL
暖心湯品

Creamy Oyster Bisque 生蠔忌廉濃湯
crispy croutons · pedro ximénez sherry
香脆麵包粒 · Pedro Ximénez 雪利酒

MIDDLE ORDER
主菜之選

a choice of 任選一款

Oven-Roasted Angus Ribeye Steak 焗安格斯肉眼扒
pomme purée · vegetables · balsamic gravy
法式薯蓉 · 蔬菜 · 黑醋燒汁

Blue Cod Fish Papillote 紙包焗藍鱈魚
baby fennel · parsnip velouté
嫩茴香 · 防風草絲絨醬

Coffee-Roasted Rack of Lamb 咖啡烤羊架
harissa yogurt · herb couscous
哈里薩辣醬乳酪 · 香草北非小米

SWEET SIXES
甜點之選

a choice of 任選一款

Dark Chocolate Fondant 黑朱古力心太軟
raspberry coulis · hazelnuts · vanilla ice cream
紅桑子果醬 · 榛子 · 雲呢拿雪糕

Epicure Cheese Plate 精選芝士碟
quince · grapes · crackers
木瓜糕 · 提子 · 薄脆餅乾

NEW YEAR'S EVE COUNTDOWN PARTY
除夕倒數派對

Add the Countdown Party 加配倒數派對 +$388 每位
31 December 2026 · 10:00pm – 1:00am
2026 年 12 月 31 日 · 晚上 10:00 – 凌晨 1:00

Prices are in Hong Kong dollars (HKD) and subject to a 10% service charge.
價格以港幣（HKD）計算，另收取一成服務費。

Prices and dishes may vary by season. Please check with your server.
菜品和價格可能隨季節變動，詳情請向服務員查詢。

Terms & Conditions apply.
受條款及細則約束。