

品味唐閣精選客餐
T'ANG COURT TASTING MENU
唐閣テイスティングメニュー



涼伴南非鮮鮑魚

Chilled South African abalone with jellyfish
南アフリカ産アワビとクラゲの冷製

Old Vine Chenin Blanc 2015, The Bernard Series, Bellingham, South Africa

釀焗鮮蟹蓋

Baked stuffed crab shell with crab meat and onion
蟹の甲羅の詰め物焼き

Louis Dousset, Blanc de Noirs 2002, Grand Cru, Verzenay, France

花膠瑤柱雞煲官燕

Stewed imperial bird's nest with shredded fish maw, chicken and conpoy
燕の巢、細切りの魚の浮き袋、鶏肉、干し帆立貝の煮込み

香蔥菜遠日本和牛粒

Stir-fried Japanese Wagyu beef with green vegetables,
spring onion and shallots
角切り日本産和牛と緑野菜のねぎ炒め

Barolo Riserva DOCG, Giacomo Borgogno 2003, Piedmont, Italy

龍蝦球稻庭麵

Inaniwa noodles with sliced lobster in lobster head and claws stock
薄切りロブスター入り稲庭うどん、ロブスターの頭と爪のスープ風味

Chateau Mont-Perat Blanc 2015, Cotes de Bordeaux, France

蓮蓉西米焗布甸

Baked sago pudding filled with lotus seed paste
蓮の実餡入り焼きタピオカプリン

請將手機轉為靜音模式
Please kindly switch your mobile to silent mode
携帯電話をマナーモードにお切り替えください。

為閣下健康著想，如閣下對任何食物有過敏反應，請跟餐廳職員聯絡。
Please inform your server of any food related allergies as your well-being and comfort are our greatest concern.
当店ではお客様の健康を第一に考えております 食物アレルギーをお持ちの場合はスタッフにご相談ください。