프리미엄 음료
2시간 무제한 음료 패키지

1인당 $58++ 추가 옵션
오후 3시~5시 제공 (마지막 서빙: 오후 4시 50분)

Sparkling Wine 스파클링 와인
콘타리니, 밀레시마토, 엑스트라 드라이, 프로세코 DOC
Contarini, Millesimato, Extra Dry, Prosecco DOC

Beer 맥주
영 마스터 필스너
Young Master Pilsner

Cocktail 칵테일
미모사
Mimosa

알레르기나 특정 식이 관련 요청 사항이 있으신 경우 사전에 말씀해 주시기 바랍니다.
Prices are subject to 10% service charge and prevailing Goods and Services Tax
가격에는 10%의 봉사료와 현행 상품용역세(GST)가 별도로 부과됩니다.。

애프터눈 3단 딜라이트
딤섬 & 티 세트 메뉴

이용 시간: 오후 3시~5시 (주문 마감: 오후 4시 45분)
2인 기준 세트당 $80++

리프레싱 페어링

소금 & 후추를 곁들인 바삭한 두부피 튀김
Deep Fried Crispy Beancurd Skin in Salt & Pepper

자연산 버섯 춘권 튀김
Deep Fried Wild Mushroom Spring Roll

설국화차
Snow Chrysanthemum Tea

플로럴 페어링

킹프라운 하가우 (왕새우 하가우)
King Prawn Har Gow

관자, 시금치, 새우, 캐비아 딤섬
Scallop Dumplings, Spinach, Prawn, Caviar

꽃새우, 이베리코 돼지고기, 날치알 슈마이
Spot Prawn, Iberico Pork, Flying Fish Roe Siu Mai

자연산 버섯 & 물밤 딤섬
Wild Mushrooms, Water Chestnut Dumplings

팔보 플로럴 티 (팔보화차)
Eight Treasure Floral Tea

디저트

사고와 포멜로를 곁들인 달콤한 구아바 수프
Sweetened Guava Soup, Sago, Pomelo

리치 우롱차
Lychee Oolong Tea

추가 메뉴

사과나무로 훈제한 이베리코 플루마 바비큐(차슈),황산 $58
Apple Wood Smoked Pluma Iberico Pork, Yellow Mountain Honey

사천고추와칠리소스를 곁들인방목 닭고기냉채(수계)+$28
Cold Free-Range Chicken, Szechuan Peppercorns, Chilli Sauce

마늘 오이 무침 +$10
Marinated Cucumber and Garlic

42일 숙성 북경오리 채썬 샐러드, 비트루트, 바삭한 타로, 시트러스 트러플 드레싱 +$24
Shredded 42 Days Peking Duck Salad, Beetroot, Crispy Taro, Citrus Truffle Dressing

오이를 곁들인 해파리 냉채 +$30
Marinated Jellyfish and Cucumber

고수와 블랙 트러플을 곁들인 방목 닭고기 냉채 +$28
Cold Free-Range Chicken, Coriander, Black Truffle