

## TASTING MENU 2024

**\$988 / 6-Course    \$1,388 / 8-Course**  
6 or 8-Course Wine Pairing 4 glasses - \$438  
8-Course only Wine Pairing 6 Glasses - \$638

Amuse Bouche

Caviar, Potato, Cream Cheese

---

Sicilian Red Prawn with Cherry Tomato and Chorizo in Red Oil and Pesto Powder  
Gazzerotta Grillo Superiore Sicilia 2021

---

6-Course: Choose 1

Chinese Yellow Wine Poached Foie Gras with Almonds and Apricot  
Gulfi Valcanzria Chardonnay Carricante 2020

OR

Tortellini, Snow Fungus, Black Truffle, Wild Mushroom, 63°C First Born Egg, Parmesan  
Bodegas Palacios Remondo La Montesa, Rioja 2018

---

Cherry Sorbet, Beetroot and Pat Chun Vinegar

---

For 8-Course Only

Scallop Wellington, Shrimp, Mussel Beurre Blanc with Smoked Poke Roe  
Querciabella, Mongrana Bianco, Tuscany 2022

---

6 / 8-Course: Choose 1

Slow-cooked Cod Fish, Thai Eggplant Puree, Galangal Gel, Tom Yum Sauce  
Domaine de Vauroux Chablis 2021

OR

36 hours Cognac Braised Short Rib, Pumpkin, Asparagus  
Geoff Merrill Reserve, McLaren Vale, Australia 2015

---

Texture of Kumquat Yogurt

Mongioia Moscato d'Asti DOCG 2021

## L U M A 特 色 嘗 味 體 驗 2 0 2 4

\$988 / 6 道 菜                      \$1,388 / 8 道 菜

6 或 8 道 菜 套 餐 : +\$438 / 4 杯 餐 酒

8 道 菜 套 餐                      : +\$638 / 6 杯 餐 酒

### 餐 前 小 食

魚 子 / 忌 廉 芝 士 薯 仔 卷

---

西 西 里 紅 蝦 / 櫻 桃 蕃 茄 / 辣 肉 腸 / 紅 油 / 青 醬 粉

Gazzetta Grillo Superiore Sicilia 2021

---

六 道 菜 套 餐 : 任 選 一 款

黃 酒 慢 煮 法 式 鴨 肝 配 杏 仁 及 黃 梅

Gulfi Valcanzria Chardonnay Carricante 2020

或

黑 松 露 野 菌 雪 耳 意 大 利 雲 吞 配 63°C 初 生 蛋 及 帕 瑪 森 起 司 芝 士

Bodegas Palacios Remondo La Montesa, Rioja 2018

---

車 厘 子 雪 葩 配 紅 菜 頭 及 八 珍 甜 醋

---

只 供 八 道 菜 套 餐 :

威 靈 頓 帶 子 / 蝦 配 煙 燻 魚 子 及 法 式 青 口 汁

Querciabella, Mongrana Bianco, Tuscany 2022

---

六 / 八 道 菜 套 餐 : 任 選 一 款

慢 煮 鱈 魚 配 泰 國 茄 子 蓉 / 南 薑 醬 及 冬 蔭 汁

Domaine de Vauroux Chablis 2021

或

36 小 時 白 蘭 地 燉 牛 仔 骨 肉 配 南 瓜 蓉 及 蘆 筍

Geoff Merrill Reserve, McLaren Vale, Australia 2015

---

柑 桔 乳 酪 甜 品

Mongioia Moscato d'Asti DOCG 2021