YUAN

全港首間新派現代
中式精緻素食概念



HONG KONG'S FIRST MODERN CHINESE
VEGETARIAN FINE DINING CONCEPT

100 TOP TABLES 2024 · MICHELIN 2025 · MICHELIN 2026

8道菜嚐味套餐 $898

迎賓飲品
八寶茶

餐前小食
・蜜豆仁 | 淮山 | 脆筒
・欖菜 | 螺絲卷

涼菜
・姬松茸 | 豆腐腦
・煙燻 | 小甘筍

湯品 （另有升級選項）
五指毛桃 | 椰菜花 | 雪燕

主菜
・紅酸湯 | 野菜 | 摩利菌
・藤椒 | 梅菜 | 瓜甫

主食 （另有升級選項）
川滷 | 片兒麵

甜品 （另有升級選項）
・醬油 | 大米
・燉 | 參雪

柚子玄米氣泡茶（一杯）

Welcome Drink
Eight Treasures Tea

Appetizers
• Honey Peas | Chinese Yam | Crispy Cone
• Preserved Olive Vegetable | Chinese Bun

Cold Dishes
• Himematsutake Mushroom | Tofu
• Smoked | Baby Carrots

Soup *(Upgrade Available)*
Ficus Hirta | Cauliflower | Snow Swallow

Main Courses
• Sour Soup | Wild Vegetables | Morel Mushroom
• Sichuan Pepper | Preserved Vegetables | Melon

Staple Food *(Upgrade Available)*
Sichuan Braised | Sliced Noodles

Dessert *(Upgrade Available)*
• Soy Sauce | Rice
• Pear | Snow Fungus | Honey Lotus Seed

Sparkling Yuzu Genmaicha *(One Glass)*

8-Course Tasting Menu $898

經典菜式

酸薑 | 皮蛋 | 豆腐（前菜）
追加$88

松茸 | 菊花浮萍（湯品）
升級$88 | 追加$148

「2025年素食比賽得獎菜式」
五味 | 人蔘（主菜）
追加$268

漬 | 時果 | 醃蘿蔔（清新小點）
追加$88

有機三色蕃茄焗素扒飯（主食）
升級$88 | 追加$168

焦糖多士
薑汁豆腐雪糕（甜品）
升級$68 | 追加$98

柚子玄米氣泡茶
1杯$78 | 2杯$128

指定紅白酒
1杯$128 | 2杯$228

The Classics

Entrée
Pickled Ginger | Century Egg | Tofu
ALC $88

Soup
Chrysanthemum Tofu | Matsutake
Upgrade +$88 | ALC $148

"2025 Vegetarian Competition Award-Winning Dish"

Main
Five-Flavor | Ginseng
ALC $268

Palate Cleanser
Pickle | Seasonal Fruit | Pickled Radish
ALC $88

Staple food
Baked Vegan Pork Chop Rice
Organic Cherry Tomato | Egg | Cheese
Upgrade +$88 | ALC $168

Dessert
Caramel Toast
Ginger Tofu Ice Cream
Upgrade +$68 | ALC $98

Sparkling Tea
$78 / 1-gls | $128 / 2-gls

House White | House Red
$128 / 1-gls | $228 / 2-gls

Subject to 10% service charge