

春季 2026

為了提高您的用餐體驗,同桌客人
需要享用同一菜單。

完整A M B E R 晉萃體驗 2,288

完整素食A M B E R 晉萃體驗

延伸A M B E R 晉萃體驗 1,298

延伸素食A M B E R 晉萃體驗

A M B E R 晉萃體驗 958

素食A M B E R 晉萃體驗

Mordaq Fresh 過濾水 每位港幣40元

所有價格以港幣計算並需另收 10% 服務費

餐酒配搭 *

3-Glass Amber Premium Wine Pairing * HKD 518

N/V Bérêche et Fils Brut Réserve - Ludes

2023 Domaine Bannigal-Bodet, 'Les Beauvains',
Touraine-Amboise, Loire, France

2021 Kaiken 'Aventura' Valle de Canota Malbec,
Mendoza, Argentina

3-Glass Amber Ultra-Premium Wine Pairing * HKD 988

N/V Ruinart Blanc de Blancs Brut

2022 Thomas Morey Chassagne Montrachet
1er Cru Les Embrasses Burgundy, France

2022 Poisot Corton Bressandes Grand Cru,
Burgundy, France

4-Glass Amber Premium Wine Pairing * HKD 618

N/V Bérêche et Fils Brut Réserve - Ludes

Houou Biden AKABAN Junmai
Daiginjo Tochigi Prefecture, Japan

2023 Domaine Bannigal-Bodet, 'Les Beauvains',
Touraine-Amboise, Loire, France

2021 Kaiken 'Aventura' Valle de Canota Malbec,
Mendoza, Argentina

4-Glass Amber Ultra-Premium Wine Pairing * HKD 1,298

N/V Ruinart Blanc de Blancs Brut

Dewazakura Yukimanman 5-Year-aged
Daiginjo, Japan

2022 Thomas Morey Chassagne Montrachet
1er Cru Les Embrasses Burgundy, France

2022 Poisot Corton Bressandes Grand Cru,
Burgundy, France

5-Glass Amber Non-Alcoholic Pairing * HKD 750

完整 A M B E R 薈萃體驗*

時令精緻開胃小點*

可加選「Dom Pérignon Black Enigma」升級體驗；
Enigma 套裝包含一杯 2015 Dom Pérignon 香檳及一款完美搭配小食
費另加 HKD 598

針魚刺身、手工米醋醃日本白蘿蔔、梨子、辣椒、青紫蘇、名醋、
特級初榨橄欖油、青柑橘*

赤海膽、椰菜花、龍蝦果凍、特級魚子醬*

熟前菜：
乾燒蘑菇與蘑菇魚露茶、配黑冬季松露餃子、
香芹葉浸泡初榨橄欖油*

備長炭燒蟹烏賊、豌豆、清酒、海藻、浮游生物、18 個月熟成烏賊魚露、大隻味噌*

招牌酸種麵包、配焦糖化醬油與味噌奶油*

羊腰脊與肩肉、孜然、大頭菜、加大碼法國青蘆筍、馬蹄草*

或

乙守和牛 A4、尖頭高麗菜、法式卷心菜卷、牛骨髓、鮑汁蔥、黑髮神蒜、黑醋、
費另加 HKD 500

多明尼加純黑巧克力 64%、堪尼狄克酒 D.O.M.、可可、藏茴香籽、
台灣黑胡椒、香草*

咖啡、茶或花茶、精緻餐後小甜點、冰鎮時令鮮果*

五道菜套餐 | 每位 HKD 2,288

包括獨特的廚房體驗

僅適用於完整 Amber 薈萃體驗套餐

所有價格以港幣計算並另收 10% 服務費

延伸 A M B E R 薈萃體驗*

時令精緻開胃小點*

可加選「Dom Pérignon Black Enigma」升級體驗；
Enigma 套餐包含一杯 2015 Dom Pérignon 香檳及一款完美搭配小食
需另加 HKD 598

奶焗小牛肉；烤製 & 生食* 黑松露* 青蔥* 乾雪利酒* 芥菜根* 發酵雞油菌*

或
赤海膽* 椰菜花* 龍蝦鳳凍* 特級魚子醬*

熟前菜：
乾檸檬絲與酒釀鮭魚薑茶、配黑冬手松露餃子*
香芥葉浸泡初榨橄欖油*

招牌軟種麵包* 配焦糖化醬油與味噌奶油*

手釣金目鱈* 志賀島蝦* 豆乳* 蕪菁* 特級初榨橄欖油*

或
鱈魚* 青蕃茄* 青瓜* 青橄欖* 柚子胡椒* 牛油果* 旱金蓮葉與花*

田香雞* 鴨肝* 雲南羊肚菌* 阿爾布費拉醬* 陳年紹興酒* 珍珠洋葱*

或
乙守和牛 A4* 尖頭高麗菜* 法式卷心菜卷* 牛骨麵* 鮑洋葱* 黑發蒜蒜* 黑醋*
需另加 HKD 500

蒜香哈密瓜* 蓮蓉* 罐頭普烏龍* 綠豆寇* 濃厚豆乳* 酥橘*

或
多明尼加純黑巧克力64%* 塔尼狄克酒 D.O.M.* 可可* 藏茴香籽*
台灣馬告胡椒* 香草*

咖啡* 茶或花茶* 精緻餐後小甜點* 冰鎮時令鮮果*

四道菜套餐 | 每位 HKD 1,298

AMBER 薈萃體驗*

時令精緻開胃小點*

可加選「Dom Pérignon Black Enigma」升級體驗：
Enigma 套餐包含一杯 2015 Dom Pérignon 香檳及一款完美搭配小食
需另加 HKD 598

鴨肝、山胡椒果、紅菜頭、法國甜烈酒、柚子、紅紫蘇葉、
配以「法式晶球麵包」

或

赤海膽、椰菜花、龍蝦果凍、特級魚子醬、
需另加 498

招牌酸種麵包、配焦糖化醬油與味噌奶油、

鱈魚、青蕃茄、青瓜、青橄欖、柚子胡椒、牛油果、旱金蓮葉與花、

或

乙守和牛 A4、尖頭高麗菜、法式卷心菜卷、牛骨髓、鰹洋蔥、黑發蒜蒜、黑醋、
需另加 HKD 750

草莓、鹽漬蕃茄、玫瑰露水、蛋白霜、柔白巧克力 34%、雙倍濃縮大豆、

或

多明尼加純黑巧克力 64%、堪尼狄克酒 D.O.M.、可可、藏茴香籽、
台灣馬告胡椒、香草、

咖啡、茶或花茶、精緻餐後小甜點、冰鎮時令鮮果、

三道菜套餐 | 每位 HKD 958

素食 A M B E R 薈萃體驗*

因應客人要求,所有素食菜單均可調整為適合於素食主義者

- / ** / *** 素食時令精緻開胃小點*
- / ** / *** 原種蕃茄* 草莓* 豆奶芝士* 玫瑰*
檸檬馬鞭草* 特級初榨橄欖油*
- *** 地肤子* 馬鈴薯* 大蒜* 海苔* 辣椒*
- ** / *** 有機雞蛋 & 酸種麵包味噌茶碗蒸* 鴻喜菇* 黑蒜* 陳年紹興酒*
- / ** / *** 紫蝦鮮魷* 珍珠洋葱* 雲南羊肚菌* 橄欖油*
- / ** / *** 多明尼加純黑巧克力64%* 班尼狄克酒 D.O.M.* 可可* 藏國香籽*
台灣馬告胡椒* 香草*
- / ** / *** 咖啡* 茶或花茶* 精緻餐後小甜點*
冰鎮時令鮮果與自家釀製果酒*

完整素食 A M B E R 薈萃體驗 HKD 2,288 ***

延伸素食 A M B E R 薈萃體驗 HKD 1,298 **

素食 A M B E R 薈萃體驗 HKD 958 *

完整素食 Amber 薈萃包括獨特的廚師體驗

僅適用於完整素食 Amber 薈萃體驗套餐

所有價格以港幣計算並需另收 10% 服務費

法式精緻菜餚

Amber恪守匠心之道，以創新思維演繹奢華餐飲藝術，完美詮釋米芝蓮三星與綠星的卓越殊榮。

在行政總廚Richard Ekkebus的帶領下，Amber將法式經典烹飪技藝與亞洲風韻巧妙融合，創造出獨樹一幟的餐飲哲學。我們誠邀您隨我們踏上味蕾探索之旅，透過匠心獨運的美饌，領略我們嚴選農作人與漁夫的誠意之作——每一道佳餚皆以不時不食食材入饌，以及對大自然的尊敬與廚藝慧心，成就令人回味無窮的體驗。

室內設計

精緻、明亮和現代，Amber的室內設計反映了總廚Richard Ekkebus對高級精緻餐飲新的願景。落地玻璃窗帶來溫暖的天然色調和自然的形態，讓客人欣賞中環繁華景致。彎曲的分隔壁貫穿餐廳，營造出私密的用餐空間。紐約Tihony Design設計公司的創始人Adam Tihony，負責Amber的原創室內設計，現再回歸作全面改造。「新的Amber設計明亮、富曲線美，與其原始設計相比下少了一份拘謹，傳達了男仕的優雅，包含了高級精緻餐飲的發展。描繪更平易近人的個人體驗。」Adam Tihony解釋道。

藝術品

駐香港的英國藝術家Gail Deayton製作的定制雕塑是Amber的一個特色。這些雕塑的設計旨在提升用餐體驗，其靈感來自區地文華東方酒店周圍的城市景觀以及共同用餐的社區友好精神。

穿過香港熙熙攘攘的街道，風景和建築，不斷地變化；所有的雕塑都反映著這個概念。每位客人都可從不同的角度欣賞雕塑，而隨著觀點的轉變，雕塑亦會產生細微的變化。圓形的設計傳達Amber整體完美無縫的用餐體驗，融合了氛圍、服務、互動和實踐的元素。

可持續發展

早在可持續發展成為全球議題前，廚藝總監RICHARD EKKEBUS便帶領AMBER以堅定的道德承諾，重新定義精緻餐飲。二十年來，當環保只被視為行銷策略時，AMBER已將此哲學貫徹於己，並將永續精神深植於日常的每項細節——從菜色設計、責任採購及合作伙伴的恰談，無不體現這份堅持。

對我們而言，永續本該如此，亦是現代烹飪藝術的根基。我們的菜譜順應自然環境節奏，嚴選時令優質食材，產地不僅以品質著稱，更以環境守護為己任。在創新思維中演繹法國精緻餐飲藝術，更彰米芝蓮三星與綠星的卓越成就。

廚藝總監EKKEBUS的領導更超越廚房疆界，他透過國際圓桌會議與業界工作坊，持續推動永續餐飲發展的深度交流。AMBER於2019年重塑後，我們將此願景擬成《AMBER MANIFESTO》，將理念化為準則，指引美食的創作靈魂。在AMBER，永續理念從不是表面功夫——而是深知嗜與責任並肩，方能成更卓越體驗。

欲知詳情，請掃描以下二維碼：

