

午餐菜單

冬季 2025

為了提高您的用餐體驗,同桌客人
需要享用同一菜單.

你是 FANS OF MO 嗎?

即刻註冊享受獨特的安排



A M B E R 薈 萃 體 驗

或 928

素 食 A M B E R 薈 萃 體 驗

延 伸 A M B E R 薈 萃 體 驗

或 1,168

延 伸 素 食 A M B E R 薈 萃 體 驗

完 整 A M B E R 薈 萃 體 驗

或 2,318

完 整 素 食 A M B E R 薈 萃 體 驗

Nordaq Fresh 過濾水 每位港幣40元

咖啡或茶包含在套餐中

所有價格均以港元計算並加收 10% 服務費.

所有菜單均受價格和季節性變化的影響.

完美搭配 X BLACK ENIGMA

一杯 Dom Pérignon 2015 578
為一位客人提供“完美搭配”菜餚

一瓶 Dom Pérignon 2015 2,998
為兩位客人提供“完美搭配”菜餚

#AmberBlackEnigma

TEXTURAL



UMAMI



期間限定 ·

這道菜含有海鮮及豬肉。

僅提供整枱客人 ·

我們希望客人將手機和相機放在我們提供的信封中，不要對這道獨特的菜餚拍照 ·

適用於所有設置菜單 ·

所有價格均以港元計算並加收10% 服務費 ·

所有菜單均受價格和季節性變化的影響 ·

魚子醬

享用各地的特級魚子醬為菜單增添色彩
所有魚子醬均配搭俄羅斯式佐料,蕎麥脆餅及鬆餅.

Kaviari Kristal “Acipenser Schrencki”	50 gr.	1,598
	125 gr.	3,898
2.8% salt, contains no borax & matured for three months	250 gr.	6,088
Perseus No 1 Superior Baerri	50 gr.	1,098
“Acipenser Baerri X Schrenckii”	125 gr.	2,488
3.1% salt, contains no borax & matured for one month		
Perseus No 2 Superior Oscietra	50 gr.	1,258
‘Acipenser Schrencki x Huso Dauricus’	125 gr.	2,988
3.2% salt, contains no borax & matured for two and a half months	250 gr.	5,698
Perseus No 5	50 gr.	1,298
“Acipenser Gueldenstaedtii”	125 gr.	3,058
3.2% salt, contains no borax & matured for one and a half months		
Perseus No 7 Amur Beluga	50 gr.	2,198
“Acipenser Beluga Huso Dauricus”	125 gr.	5,198
3.5% salt, contains no borax & matured for five months		

A M B E R 薈萃體驗°

928

兩杯 Amber 尊享葡萄酒配搭°
(每杯100毫升)

388

兩杯 Amber 極緻尊享葡萄酒配搭°
(每杯100毫升)

728

所有價格均以港元計算並加收10% 服務費·
所有菜單均受價格和季節性變化的影響·

鴨肝 ° 山胡椒果 ° 紅菜頭 ° 法國甜烈酒 ° 梅子 ° 紅紫蘇葉 °
配以 “法式晶球麵包”

或

扁豆 ° 四季豆 ° 豆奶芝士 °
羅勒 ° 特級初榨橄欖油 °

或

赤海膽 ° 椰菜花 ° 龍蝦果凍 ° 特級魚子醬 °
加498

石垣鯛 ° 自製大麥味噌 ° 小青瓜 ° 萵筍 ° 韓國甘苔 °

或

乳鴿 ° 黑松露 ° 芹菜頭 ° 青蘋果 ° 燉乳鴿腿 °

或

A4 宮崎和牛 ° 茄子 ° 發酵黑蒜 ° 黑醋 ° 尼斯黑橄欖 ° 山椒葉 °
加 750

南瓜 ° 柑橘 ° 栗子 ° 鷹嘴豆蛋白酥 °

或

黑朱古力 ° 巴西堅果 ° 蔗糖 ° 海鹽 ° 可可 °

或

塔斯曼尼亞櫻桃 ° 夏威夷果仁 ° 巴厘島香草 ° 紅波特酒 °

延伸 A M B E R 薈萃體驗。

1,168

三杯 Amber 尊享葡萄酒配搭。
(每杯100毫升)

488

三杯 Amber 極緻尊享葡萄酒配搭。
(每杯100毫升)

988

所有價格均以港元計算並加收10% 服務費。
所有菜單均受價格和季節性變化的影響。

鴨肝 ° 山胡椒果 ° 紅菜頭 ° 法國甜烈酒 ° 梅子 ° 紅紫蘇葉 °
配以 “法式晶球麵包”
或

奶飼小牛肉; 烤製&生食 ° 黑松露 ° 青蔥 °
乾雪利酒 ° 芹菜根 ° 發酵雞油菌 °

或

赤海膽 ° 椰菜花 ° 龍蝦果凍 ° 特級魚子醬 °
加498

日本鯧魚 ° 西蘭花 ° 香檳汁 ° 乳酸發酵腰果牛油 ° 柚子胡椒 °
或

田雞腿 ° 布格麥 ° 西洋菜 ° 西葫蘆 ° 蒜苗 ° 醃製熊蔥水瓜柳 °
或

西班牙紅蝦 ° 燈籠椒 ° 紅洋蔥 ° 四川辣椒 ° 萬壽菊 °
加 218

石垣鯛 ° 自製大麥味噌 ° 小青瓜 ° 萵筍 ° 韓國甘苔 °
或

巴斯克豬肉肋排 ° 燒烤肩肉 ° 無花果葉燉云南羊肚菌 ° 巨峰葡萄 °
芹菜蘿蔔 ° 洋葱和自製米醋 °

或

A4 宮崎和牛 ° 茄子 ° 發酵黑蒜 ° 黑醋 ° 尼斯黑橄欖 ° 山椒葉 °
加 750

甘王草莓 ° 抹茶 ° 純素白巧克力 ° 清酒酒糟 °
陳釀一年意大利米 °

或

黑朱古力 ° 巴西堅果 ° 蔗糖 ° 海鹽 ° 可可 °
或

塔斯曼尼亞櫻桃 ° 夏威夷果仁 ° 巴厘島香草 ° 紅波特酒 °

完整 A M B E R 薈萃體驗°

2,318

包括獨特的廚房體驗

四杯 Amber 尊享葡萄酒配搭°
(每杯100毫升)

588

四杯 Amber 極緻尊享葡萄酒配搭°
(每杯100毫升)

1,298

所有價格均以港元計算並加收10% 服務費·
所有菜單均受價格和季節性變化的影響·

深海池魚、魚腩韃靼 ° 黏果酸醬 ° 青蘋果 ° 小黃瓜 ° 墨西哥辣椒 ° 酢橘 °

赤海膽 ° 椰菜花 ° 龍蝦果凍 ° 特級魚子醬 °

諾曼第帶子 ° 菊芋 ° 醃製濕核桃 ° 帶子裙邊魚醬 ° 白松露 °

日本鯧魚 ° 西蘭花 ° 香檳汁 ° 乳酸發酵腰果牛油 ° 柚子胡椒 °

乳鴿 ° 黑松露 ° 芹菜頭 ° 青蘋果 ° 燉乳鴿腿 °

或

A4 宮崎和牛 ° 茄子 ° 發酵黑蒜 ° 黑醋 ° 尼斯黑橄欖 ° 山椒葉 °
加 500

黑朱古力 ° 巴西堅果 ° 蔗糖 ° 海鹽 ° 可可 °

素食 AMBER 薈萃體驗。

素食 AMBER 薈萃體驗
包含「*」的菜式 928

延伸素食 AMBER 薈萃體驗
包含「**」的菜式 1,168

完整素食 AMBER 薈萃體驗
包含「***」的菜式
包括獨特的廚房體驗 2,318

所有價格均以港元計算並加收 10% 服務費。
所有菜單均受價格和季節性變化的影響。

* / ** /*** 扁豆 ° 四季豆 ° 豆奶芝士 ° 羅勒 ° 特級初榨橄欖油 °

*** 地肤子 ° 馬鈴薯 ° 大葱 ° 海苔 ° 辣根 °

** /*** 白豆 ° 黑舞菇 ° 白松露 ° 黃酒 °

*** 小青瓜 ° 萵筍 ° 韓國甘苔 ° 青蔥 °

* / ** /*** 紫朝鮮薊 ° 黑松露 ° 甜洋蔥 ° 羊肚菌 ° 橄欖油 °

* / ** /*** 黑朱古力 ° 巴西堅果 ° 蔗糖 ° 海鹽 ° 可可 °

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的食材入饌，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Tihany Design設計公司的創始人Adam Tihany，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 Tihany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，其靈感來自置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已將此哲學貫徹於已，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——而是深知唯與責任並肩，方能成更卓越體驗。

欲知詳情，請掃描以下二維碼：

