

夏季 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 HKD 2,888

完整素食A M B E R 晉萃體驗

A M B E R 晉萃體驗 HKD 2,058

素食A M B E R 晉萃體驗

餐酒配搭 *

尊享配酒 *

HKD 5,498

2006 Dom Pérignon 'Plénitude-2', Reims,
Champagne, France

2022 Keller 'Oberer Hubacker' Grosses Gewächs,
Rheinhessen, Germany

2020 Domaine Leflaive Meursault 1er Cru "Sous le Des D'Ane",
Burgundy, France

2011 Domaine Pierre Damoy, Chambertin grand cru,
Burgundy, France

2004 Château Haut Brion, 1er Grand Cru Classé, Pessac-Leognan,
Bordeaux, France

招牌配酒 *

HKD 2,288

2014 B&L Legras 'Présidence' Selection for Amber,
Blanc de Blancs grand cru, Champagne,
France (Magnum)

2019 Trimbach Riesling 'Frédéric Emile', Alsace, France

2023 Domaine Latour-Giraud Puligny-Montrachet 1er Cru
'Champs Canet', Burgundy, France

2022 Pisset Corton Bressandes Grand Cru,
Burgundy, France

2017 Torbreck 'RunRig', Barossa Valley, Australia

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*

可加選隨我們的侍酒師步入全新沉浸式酒窖「Dom Pérignon Black Enigma」升級體驗：
享用Enigma 體驗包含一杯 2017 Dom Pérignon香檳乙杯及精心搭配小食乙款
需另加 HKD 598

沙丁魚刺身* 手工米醋醃日本白蘿蔔* 梨子* 辣根* 青紫蘇* 茗荷*
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*

熱前菜：

乾蘑菇與蘑菇魚露茶, 配西澳黑松露餃子*
香芹葉浸泡初榨橄欖油*

北海道帶子* 金盞花* 真壽司* 甜椒* 四川花椒* 乾瑤柱卵* 米粉脆片*

招牌軟種麵包* 配焦糖化醬油與味噌奶油*

一本的多貴魚* 西班牙紅蝦* 西澳冬季黑松露* 香檳* 乳酸發酵豆乳牛油*

牛奶餡餡小牛西冷* 法式小牛頸* 小牛胸腺* 雞油菌*
烤酸種麵包醬* 佩里格黑松露醬*

或

櫻花A4和牛* 尖頭高麗菜* 法式菜卷* 牛骨髓* 蘭洋葱* 發芽黑蒜* 黑醋*
需另加 HKD 500

升級您的餐飲體驗，隨我們的侍酒師步入全新沉浸式酒窖
極品有機芝士與兩杯美酒的雙重品嚐體驗
需另加港幣 698 元

過渡口味清新品：

愛文芒果* 越南香菜* 椰子* 西米* 自家製芒果醋*

Ceiba 純朱古力64%* 旺尼迪克酒 D.O.M.* 可可* 藏匿香籽*
台灣山胡椒* 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*

七道菜套餐 | 每位 HKD 2,888

包括獨特的廚師體驗

僅適用於完整 Amber 薈萃體驗套餐

所有價格以港幣計算並需另收 10% 服務費

AMBER 薈萃體驗*

時令精緻開胃小點*

可加選隨我們的侍酒師步入全新沉浸式酒窖「Dom Pérignon Black Enigma」升級體驗；
享用Enigma 體驗包含一杯 2017 Dom Pérignon香檳乙杯及精心搭配小食乙款
需另加 HKD 598

鴨肝* 西澳冬季黑松露* 洋蔥* 雪莉酒釀*
配以「千層布里歐」

或

赤海膽* 椰菜花* 龍蝦果凍* 特級魚子醬*
需另加498

MSC認證生煎鱈吞拿魚* 西澳黑松露* 細香蔥* 煙燻和牛牛舌* 紅蔥頭* 乾雪利酒*

熱前菜：

乾蔥絲與蘑菇魚露茶, 配西澳黑松露餃子*
香芹葉浸泡初榨橄欖油*

招牌歐陸麵包* 配焦糖化醬油與味噌奶油*

甘菊* 青蕃茄* 青瓜* 青檸檬* 柚子胡椒* 牛油果* 旱金蓮葉與花*

田香雞* 鴨肝* 雲南干肚菌* 阿爾布費拉醬* 陳年紹興酒* 珍珠洋葱*

或

櫻花A4和牛* 尖頭高麗菜「法式菜卷」牛骨髓* 陶汗蔥* 發酵黑蒜* 黑醋*
需另加 HKD 500

升級您的餐飲體驗, 隨我們的侍酒師步入全新沉浸式酒窖

細品有機芝士與兩杯美酒的雙重品嚐體驗

需另加港幣 698 元

碧香哈密瓜* 蘆筍* 鑲蝦骨烏龍* 綠豆寇* 濃厚豆乳* 粉橘*

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*

五道菜套餐 | 每位 HKD 2,058

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* 大豆* 海苔* 辣椒*
- * / ** 熟前菜:
乾蘑菇與蘑菇魚露茶,配西澳黑松露餃子*
香芹葉浸泡初榨橄欖油*
- ** 豐滿蕃茄* 甜椒* 紅洋蔥* 木芽* 四川花椒* 萬壽菊* 金盞花*
- * / ** 招牌酸種麵包* 配焦糖化醬油與味噌奶油*
- * / ** 青番茄* 青瓜* 青椒檳* 柚子胡椒* 牛油果* 旱金蓮葉與花*
- * / ** 紫萵鮮菊* 珍珠洋葱* 西澳黑松露* 雲南羊肚菌* 橄欖油*
- ** 過渡口味清新品:
愛文芒果* 越南香菜* 椰子* 西米* 自家製芒果露*
- * / ** Celiba 純朱古力64%* 班尼迪克酒 D.O.M.* 可可* 藏匿香籽*
台灣山胡椒* 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 2,888 **

素食 A M B E R 薈萃體驗 HKD 2,058*

完整素食 Amber 薈萃包括獨特的廚房體驗

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，請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，傳達了男士的優雅，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 Dayton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，其靈感來自舊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怡談，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，我們將此願景凝成《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——而是深知權與責任並肩，方能成更卓越體驗。

欲知詳情，請掃描以下二維碼：

