

HUGO's



W3 CAVIAR  
No. 2

W3 CAVIAR  
No. 5

## CAVIAR PROMOTION

From March to May, feast on the caviar culinary delights that Hugo's has prepared to please your palate.

- Hugo's Caviar Flight  
10 Gram No.1 Baerii,  
10 Gram No.2 Superior Oscietra,  
10 Gram No.5 Royal Oscietra  
blinis, crème fraîche,  
chive, egg white
- Steak Tartare a la Hofmann's  
15 Gram No.2 Superior Oscietra Caviar  
US prime beef tenderloin, quail egg, capers,  
gherkins, onion, brandy dressing  
perpared table side
- Creamy Roscoff Onion Soup  
15 Gram No.1 Baerii Caviar  
poached leeks with butter
- Butter Poached French Sea Bass  
15 Gram No.5 Royal Oscietra Caviar  
fennel puree, artichoke, beurré blanc
- Japanese Strawberry Romanoff  
15 Gram No.5 Royal Oscietra Caviar  
French vanilla ice cream

## 魚子醬美饌推介

由三月至五月期間，希戈餐廳為您精心炮製魚子醬美饌，誠邀您細意品嚐。

- 希戈魚子醬拼盤 \$695  
10克 1號 貝里、  
10克 2號 高級奧塞佳、  
10克 5號 皇家奧塞佳  
俄羅斯鬆餅、法式酸忌廉、  
法蔥、蛋白
- 荷夫曼式牛肉他他 \$490  
15克 2號 高級奧塞佳魚子醬  
美國頂級牛柳、鵝鶉蛋、水瓜柳、  
小黃瓜、洋蔥、白蘭地酒汁  
席前調製
- 羅斯科夫洋蔥忌廉湯 \$335  
15克 1號 貝里魚子醬  
牛油浸大蒜
- 牛油浸法國鱸魚 \$750  
15克 5號 皇家奧塞佳魚子醬  
茴香蓉、朝鮮薊、法式牛油汁
- 日本草莓羅曼夫 \$295  
15克 5號 皇家奧塞佳魚子醬  
法式雲呢拿雪糕

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.  
如對任何食物有過敏反應，請於點菜時告知本餐廳職員。

The above prices are in Hong Kong dollars and subject to a 10% service charge.  
以上價目以港幣計算並須附加10%服務費。