

SKYE

DINING

WELCOME TO SKYE DINING

Chef Lee Adams works with local, Organic and sustainable producers, in order to support Hong Kong's agriculture, as well as using ingredients grown hydroponically, or in our rooftop garden.

歡迎光臨SKYE餐廳

主廚 Chef Lee Adams 與本地的有機及可持續發展農業生產者合作，全力支持香港農業發展，所以餐廳使用了由他們生產的水耕種植食材；亦會選用由酒店天台的「柏寧花園」栽種出來的新鮮蔬果作原材料。



@skyeahongkong



@skyparklane

#skyeahk

#skyedining

All prices are in Hong Kong Dollars and subject to 10% service charge

所有價錢為港幣另加一服務費

“Please note that all ingredients are due to availability and seasonality”

“請注意，所有食材均視供應情況和季節性而有所更改”

STAY & DINE DINNER MENU



GILLARDEAU OYSTER / G&T

Cucumber / balsamic

* * * * *

VADOUVAN / CARROTS / 36M PARMESAN

Dill / carrot leaf / salad

* * * * *

BRITTANY RED MULLET / BOTTARGA / CAULIFLOWER

Haddock / Comté / macaroni /
broccolini / shallot

OR

NEW ZEALAND LAMB LOIN / LAMB BREAST

Chard / turnips / aubergine / Kalamata olives

* * * * *

ANËO 34% WHITE CHOCOLATE / CAVIAR

Basil / feuilletine / hazelnuts / lemon

SKYE



HK

宅渡假精選晚餐



法國吉拉多生蠔 / 鮎酒沙冰

青瓜 / 意大利醋

* * * * *

印法香料 / 甘筍 / 36個月巴馬臣芝士

刁草 / 甘筍葉 / 沙律

* * * * *

布列塔尼紅鯉魚 / 烏魚籽 / 椰菜花

黑線鱈魚 / 芝士 / 通心粉 /
嫩西蘭花 / 乾蔥

或

新西蘭羊柳 / 羊胸肉

甜菜 / 白蘿蔔 / 茄子 / 卡拉馬塔橄欖

* * * * *

34%白朱古力 / 魚籽

羅勒 / 薄脆 / 榛子 / 檸檬

SKYE Signature



Vegetarian



(from the) rooftop garden

HK

(from) HK Organic farms

SKYE 推介



素菜



(來自)「柏寧花園」

HK

(來自)本地有機農場