



WELCOME TO SKYE

SKYE 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

SKYE 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。

All Prices are in Hong Kong Dollars and subject to a 10% service charge
價錢為港幣另加一服務費

"Please note all food and beverages are for dine-in only and not able for takeout"
請注意，有食物和飲品只供堂食，不可外帶

SET LUNCH MENU

Available 12:00 - 14:30

3-COURSE SET LUNCH \$440 per person *

2-COURSE SET LUNCH \$360 per person **

ANY ADDITIONAL APPETIZER OR SOUP +\$100

20% off on selected wine by glass ^

Champagne, Prosecco, house wine, bottled beer, and Alan Milliant Juice

APPETIZER

- choose one -

ORGANIC TERROIR SALAD 

Ingredients from our rooftop garden, Hong Kong's own Hydroponic and Organic farms

CRAB REMOULADE 

Celery, Apple, Salmon Egg, Buckwheat Blinis

CURED NORWEGIAN SALMON 

Gin, Orange, Fennel Salad

CLASSIC BEEF TARTARE +\$60 

Butter Brioche, Quail Eggs, Mesclun Flower Salad

SOUP OF THE SEASON

Please check with our service team for details

CHARCOAL CAULIFLOWER 

Carrot Cream, Zaatar Spice, Curry Gel

AUSTRALIAN BLACK TRUFFLE 

CLASSIC VOL-AU-VENT +\$80

Chicken Truffle Quenelle, Crayfish, Lobster Coral Sauce

"PATE DE VOLAILLE"

Madeira Jelly, Garlic Crouton

CLASSIC DUCK LEG CONFIT 

PARMENTIER

Truffle Jus, Mesclun Salad

LOCAL PURPLE EGGPLANT CONFIT 

Zucchini Roll, Curry Gel

ATLANTIC TOOTHFISH FILET 

Chips, Egg Tartare Caviar Mayonnaise

AUSTRALIAN BLACK TRUFFLE +\$80 

RICOTTA RAVIOLI

Parmesan Cream Sauce, Guanciale

SPECIAL IRISH MÓR OYSTER 

LIMITED SELECTION N°2

+\$60 | PIECE

CHEESE

FRENCH SELECTION CHEESE 

Jam, Toast

DESSERT

DESSERT TROLLEY 

Array of French classic dessert and pastry

 Vegetarian
  Egg
  Nuts
  Gluten
  Sesame
  Crustaceans
  Soybean
  Molluscs
  Milk
  Fish

Complete your lunch with a complimentary NESPRESSO Coffee or TWG Tea

- * Appetizer + Main course + Dessert OR 2 Appetizers + Main Course

** Appetizer + Main course OR Main course + Dessert

^ Special prices cannot be used in conjunction with other discounts or promotions

SKYE collaborates with local artist Christa Chan for menu visuals, blending art with culinary excellence. Signifying creativity, infinity, and a mix of Hong Kong and French culture, SKYE's graphics showcase the iris, blue tiger butterflies, herbs and flowers from our own rooftop garden in the hotel, embodying cultural fusion and excellence.

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

If you have any dietary requirements, restrictions, and food allergies, please inform our service team.



午市套餐

供應時間 12:00 - 14:30

三道菜午市套餐每位 \$440 *
二道菜午市套餐每位 \$360 **
另加任何一款頭盤或湯品 +\$100

以下精選飲品可享八折優惠 ^
特選葡萄酒、香檳、意大利葡萄氣酒、
枝裝啤酒及法國精品果汁

頭盤

- 自選一款 -

SKYE自家沙律 素菜 蛋類 堅果
選用「柏寧花園」及本地有機水耕農場食材

法式蟹肉他他醬 魚類 蛋類 堅果
芹菜根、蘋果、三文魚子、小麥薄餅

氈酒香橙醃挪威三文魚 魚類 蛋類
茴香沙律

牛肉他他 +\$60 蛋類 堅果
牛油麵包、鵝鶉蛋、雜菜沙律

時令湯品
請向服務團隊查詢

炭烤椰菜花 素菜 蛋類
甘筍忌廉、中東薩塔香料、咖喱醬

澳洲黑松露酥盒 +\$80 魚類 蛋類 堅果
松露雞肉丸、小龍蝦、龍蝦汁

法式雞肝醬
馬德拉酒啫喱、蒜香麵包粒

主菜

- 自選一款 -

法國藍青口 素菜 蛋類 堅果
大蒜、番紅花忌廉汁、牛油麵包粒

澳洲和牛面頰肉 蛋類 堅果
甘筍、牛油薯蓉

四川風味普羅旺斯羊肉串
椒鹽蓮藕脆片、橙皮碎

烤澳洲MACKA'S穀飼4+西冷 +\$80 蛋類 堅果
香辣煙燻酸菜沙律、自家製燒烤醬

油封鴨腿薯蓉 蛋類 堅果
松露汁、雜菜沙律

油封本地茄子 素菜 蛋類 堅果
意大利青瓜卷、咖喱醬

大西洋鱈魚柳 魚類 蛋類 堅果
薯條、雞蛋他他魚子蛋黃醬

澳洲黑松露芝士意大利雲吞 +\$80 蛋類 堅果
巴馬臣芝士汁、豬面頰肉

芝士

精選法國芝士 蛋類 堅果 +\$60
果醬、多士

愛爾蘭MÓR N°2生蠔 素菜 蛋類 堅果
+\$60 | 每隻

甜點

法式甜品車 蛋類 堅果
任選精選法式甜點

素菜 蛋類 堅果 含麩質 芝麻 甲殼類 大豆 貝殼類 奶類 魚類

享用怡神的NESPRESSO咖啡或TWG精品茶來完成午餐

* 頭盤 + 主菜 + 甜品 或 2個頭盤 + 主菜
** 頭盤 + 主菜 或 主菜 + 甜品
^ 特價飲品不可與其他優惠及推廣同時使用

SKYE與本地藝術家Christa Chan攜手合作，設定並創作菜單插畫主題，透過藝術將料理的溫度與理念傳遞給賓客。SKYE Roofbar & Brasserie象徵著賓客與天空之間的連結，以及無界限的創意。菜單插畫中的法國國花鳶尾花與香港常見的鳳蝶，象徵著法國與香港文化的完美融合，以及對卓越追求的承諾。

所有價錢為港幣另加一服務費
如果您有任何飲食要求、限制或食物過敏，請告知服務團隊。

