



Tasting Menu
by Award-winning Chef Jan

获奖名厨 Jan 品味菜单

MOP 888/Person
澳门元 888/位

All prices are in MOP and subject to a 10% service charge
所有价格以澳门元计算并需加收 10% 服务费

เมี่ยงหอยเชลล์กับไขปลาคาเวียร์
泰式带子槟榔叶配鱼子酱
Miang Scallops, Gooseberries, Thai Herbs and Caviar on a Betel Leaf

๕๐๕๐๕

กุ้งลายเสือย่างกับน้ำจิ้มซีฟู้ด
烤虎虾佐青辣椒酱
Grilled Tiger Prawn with Green Chili Sauce

或 Or

กุ้งล็อบสเตอร์ย่างกับผัดไทย
烤新鲜波士顿龙虾配泰式金边粉
Grilled Live Boston Lobster with Pad Thai Noodles,
Tamarind Sauce, Bean Sprouts and Chinese Chives
另加 Supplement 200 MOP

๕๐๕๐๕

ย่างเนื้อวากูกับมะเขือเทศย่าง
泰式和牛沙拉
Grilled Wagyu Beef Salad with Roasted Tomatoes
and Vietnamese Mint Leaves

ต้มข่าไก่
椰子泰国皇室农场天然鸡肉汤
Coconut Soup, Thai Royal Farm Natural Chicken,
Mushrooms and Galangal

แกงเขียวหวานกุ้งรากบัวมะพร้าวอ่อน
青咖喱泰国皇室农场天然鸡肉配莲藕嫩椰肉
Green Curry, Prawns, Lotus Root and Young Coconut

ปลาหิมะ ใบชะพลูทอด น้ำจิ้มโหงเหงตะไคร้
煎白鳕鱼和槟榔叶配香茅灯笼果汁
Fried Glacier 51 Toothfish and Betel Leaf
with Gooseberry Lemongrass Sauce

๕๐๕๐๕

ขนมอินทนิลกับดอกจอก
班兰汤圆配脆莲花饼
Pandan Rice Dumplings with Crispy Lotus Blossom Cookie

ขนมพุดดิ้ง Mignardises 餐后美点