



Tasting Menu

by Award-winning Chef Jan

获奖名厨 Jan 品味菜单

Wine Pairing

Champagne 香槟

Billecart Salmon, Champagne Brut Rosé
Reims, France

White Wine 白葡萄酒

2021 Ciro Picariello, Fiano di Avellino,
Campania, Italy

Red Wine 红葡萄酒

2015 Lisini, Brunello di Montalcino,
Tuscany, Italy

套餐每位澳门币 888 元只供整桌客人同时享用
888 per person, menu limited to entire table

葡萄酒搭配套餐每位额外加澳门币 598 元
Additional 598 per person for wine pairing

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

เมียงหอยเชลล์กับไขปลาคาเวียร์
泰式帶子檳榔叶配魚子醬
Miang Scallops, Gooseberries, Thai Herbs and Caviar on a Betel Leaf

๕๐๕๐

กุ้งลายเสือย่างกับน้ำจิ้มซีฟู้ด
烤虎虾佐青辣椒醬
Grilled Tiger Prawn with Green Chili Sauce
或 Or

กุ้งลือบสเตอร์ย่างกับผัดไทย
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

๕๐๕๐

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

ต้มกะทิไก่สายบัว
椰子泰国皇室农场天然鸡汤加藕带和青柠叶
Coconut Soup, Lotus Stem, Kaffir Lime Leaves
and Thai Royal Farm Natural Chicken

แกงเขียวหวานกุ้งรากบัวมะพร้าวอ่อน
青咖喱大虾配莲藕嫩椰肉
Green Curry, Prawns, Lotus Root and Young Coconut

ปลาหิมะ ใบชะพลูทอด น้ำจิ้มตะไคร้และผลไม้ตามฤดูกาล
G51 冰川银鳕鱼和檳榔叶配时令水果汁
Fried Glacier 51 Toothfish and Betel Leaf
With Seasonal Fruits and Lemongrass Sauce

๕๐๕๐

ขนมอินทนิล ผลไม้ตามฤดูกาล กับดอกจอก
班兰汤圆, 时令水果, 脆莲花饼
Pandan Rice Balls, Seasonal Fruits with
Crispy Lotus Blossom Cookie

ขนมพุดดีค่า Mignardises 餐后美点