

Songkran Menu
By Award-winning Chef Jan
泰国泼水节——获奖名厨 Jan 品味菜单
12 & 13 April 2024

เมี่ยงหอยเชลล์กับไขปลาคาเวียร์
带子, 醋栗, 泰国香草, 鱼子酱, 槟榔叶
Miang Scallops, Gooseberries, Thai Herbs and Caviar on a Betel Leaf

๕๐๕๐

กุ้งลือบสเตอร์ย่างกับผัดไทย
烤新鲜波士顿龙虾配泰式金边粉
Grilled Live Boston Lobster with Pad Thai Noodles

๕๐๕๐

ยำแซลมอนส้มโอกับไหลบัว
腌三文鱼藕带柚子沙拉
Marinated Salmon with Lotus Stem and Pomelo Salad

ต้มยำน้ำข้นใส่กุ้งลายเสือ
虎虾冬阴功汤

Tom Yum Soup with Giant Tiger Prawn

มัสมั่นแก้มวัว
玛莎曼咖喱牛面肉配马铃薯、泰国红葱头及杏仁
Massaman Curry, Beef Cheek, Potato, Thai Shallot and Almond

ผัดเปิดย่างกับผักบุ้ง
香辣烤鸭炒通菜

Wok-fried Spicy Roasted Duck with Morning Glory

๕๐๕๐

ไอติมกะทิสด บัวลอยฟักทอง
椰子冰沙配南瓜汤圆及泰式脆片
Coconut Sorbet with Pumpkin Rice Balls and Thai Feuilletine

ขนมพอดีคำ 餐后美点 Mignardises

澳门元 MOP 1,188/位 Person

Prices subject to a 10% service charge

价格需加收 10% 服务费