



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

MOP 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 MOP 598 per person for wine pairing

所有价格以澳门元计算并需加收 10% 服务费

All prices are in MOP and subject to a 10% service charge

หอยนางรมสดกับไขปลาคาเวียร์
辣味新鲜法国吉拉多生蚝佐鱼子酱
Spicy Live Gillardeau Oyster with Caviar

หรือ

กุ้งลายเสือย่างกับน้ำจิ้มตะไคร้และผลไม้ตามฤดูกาล
烤虎虾配水果香茅酱汁
Grilled Tiger Prawn with Seasonal Fruit and Lemongrass 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 MOP 228

หรือ

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

ต้มยำน้ำข้นใส่หอยเชลล์
带子冬阴汤
Spicy Tom Yum Soup with Scallops

มัสมั่นแกมวัว
玛莎曼咖喱和牛肉配马铃薯、泰国红葱头及杏仁
Massaman Curry, Wagyu Beef Cheek, Potato, Thai Shallot and Almond

ผัดชะอมกับเห็ด
泰国差翁菜炒杂菌
Wok-fried Assorted Mushrooms with Thai Acacia Leaves

หรือ

ลอดช่องน้ำกะทิกับดอกจอก
椰奶班兰面配脆莲花饼
Pandan Noodles in Coconut Milk with
Crispy Lotus Blossom Cookie

ขนมพุดดิ้ง 餐后美点 Mignardises