



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

2022 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

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

๕๐๕๐

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

๕๐๕๐

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

๕๐๕๐

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

ขนมพุดดิ้ง Mignardises 餐后美点