

หอยนางรมสดกับไขปลาคาเวียร์  
辣味新鲜法国吉拉多生蚝佐鱼子酱  
Spicy Live Gillardeau Oyster with Caviar  
**Billecart Salmon, Champagne Brut Rosé, Reims, France**

๕๕๕

กุ้งย่างกับน้ำจิ้มตะไคร้และผลไม้ตามฤดูกาล  
烤大虾配水果香茅酱汁  
Grilled Prawn with Seasonal Fruits and Lemongrass Sauce  
或 Or

กุ้งลือบสเตอร์ย่างกับผัดไทย  
烤新鲜龙虾配泰式金边粉  
Grilled Live Lobster with Pad Thai Noodles  
(另加 Supplement 228 MOP)

**2022 Ciro Picariello, Fiano di Avellino, Campania, Italy**

๕๕๕

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

Tom Yum Soup with Scallops

มัสมั่นแก้มวัว  
玛莎曼咖喱和牛面颊肉, 泰国红葱头, 杏仁  
Massaman Curry, Wagyu Beef Cheek  
Thai Shallot and Almond

ผัดชะอมกับเห็ด  
泰国差翁菜炒杂菌  
Wok-fried Assorted Mushrooms with Thai Acacia Leaves  
**2015 Lisini, Brunello di Montalcino, Tuscany, Italy**

๕๕๕

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 餐后美点 Mignardises

**888 per person, menu limited to entire table**  
套餐每位澳门币 888 元只供整桌客人同时享用  
**Additional 598 per person for wine pairing**  
葡萄酒搭配套餐每位额外加澳门币 598 元

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