

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

๕๕๕๕

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)
2021 Jurtschitsch Stein, Kamptal, Austria

๕๕๕๕

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

มัสมั่นแกมัว
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 Raul Perez Valdecañada, Bierzo, Spain

๕๕๕๕

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
**2016 Mastroberardino Fiano Irpinia Passito Melizie,
Campania, Italy**

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 680 per person for wine pairing
葡萄酒搭配套餐每位额外加澳门币 680 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