



หอยนางรมสดกับไขปลาคาเวียร์

辣味新鮮法國吉拉多生蠔佐魚子醬

Spicy Live Gillardeau Oyster with Caviar

Billecart-Salmon, Champagne Brut Rosé, Reims, France

หรือ

ปูอลาสก้าย่างกับผักดอง

烤阿拉斯加帝王蟹配醃菜和青金桔

Grilled Alaskan King Crab

with Pickled Vegetables and Calamansi Lime

或 Or

กุ้งลือสเตอร์ย่างกับผัดไทย

烤新鮮龍蝦配泰式金邊粉

Grilled Live Lobster with Pad Thai Noodles

(另加 Supplement 228 MOP)

2021 Jurtschitsch Stein, Kamptal, Austria

หรือ

ยำผักเกล็ดหิมะกับกุ้งลายเสือ

虎蝦冰菜沙拉

Crystal Ice Plant with Tiger Prawn Salad

ต้มส้มปลาหิมะ

G51 冰川銀鱈魚、薑和羅望子湯

Glacier 51 Toothfish with Ginger and Tamarind Soup

แกงแดงหมูกับผลไม้

紅咖哩有机豬肉配熱帶水果和甜羅勒

Red Curry, Organic Pork with Tropical Fruits and Sweet Basil

ผัดขอมกับเห็ด

泰國差翁菜炒雜菌

Wok-fried Assorted Mushrooms with Thai Acacia Leaves

2022 Sho Fang, Zhangjiakou, Hebei, China

หรือ

สังขยาฟักทอง ฝอยทอง ไอติมกะทิอบควันเทียน

南瓜蛋奶凍、蛋絲甜點、煙燻椰子雪葩

Egg Custard in Pumpkin, Foi Thong, Smoked Coconut Sorbet

2016 Mastroberardino Fiano Irpinia Passito Melizie, Campania, Italy

ขนมพุดคำ 餐后美點 Mignardises

888 per person, menu limited to entire table

套餐每位澳門幣 888 元只供整桌客人同時享用

Additional 680 per person for wine pairing

葡萄酒搭配套餐每位額外加澳門幣 680 元

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

所有價格以澳門元計算并需加收 10% 服務費

銀聯簽賬立減澳門元300

(名額有限; 先到先得)

UnionPay Instant Rebate MOP300

(Limited quota; first come, first served)

