Saffron

THAI CUISINE

หอยนางรมสดกับไข่ปลาคาเวียร์
辣味新鲜法国吉拉多生蚝佐鱼子酱
Spicy Live Gillardeau Oyster with Caviar
Delamotte Brut Rosé, Champagne Grand Cru, France

ปูอลาสก้าย่างกับผักดอง
烤阿拉斯加帝王蟹配腌菜和青金桔
Grilled Alaskan King Crab
with Pickled Vegetables and Calamansi Lime
或Or
กุ้งล็อบสเตอร์ย่างกับผัดไทย
烤新鲜龙虾配泰式金边粉
Grilled Live Lobster with Pad Thai Noodles
(另加Supplement MOP 228)
2021 Jurtschitsch Stein, Kamptal, Austria

ข้าวยำ
姜花泰国香草烤椰子脆米饭沙拉
Ginger Flowers, Thai Herbs, Toasted Coconut and Crunchy Rice

ต้มแก้มเนื้อวากิว
南隆宫和牛面颊肉汤
Nang Loeng Palace Wagyu Beef Cheek Soup

แกงเขียวหวานไก่รากบัวมะพร้าวอ่อน
青咖喱走地桂皇鸡、莲藕、 嫩椰肉
Green Curry, Free-range Chicken,
Lotus Root and Young Coconut Meat

ผัดมะระขาว ดอกขจร กับกุ้งลายเสือ
白苦瓜夜香花炒虎虾
Wok-fried White Bitter Melon, Cowslip Creeper with Tiger Prawns
2022 Sho Fang, Zhangjiakou, Hebei, China

ไอติมกะทิทรงเครื่อง
椰子雪葩、芒果、斑兰汤圆
Coconut Sorbet, Mango, Pandan Rice Balls
2016 Mastroberardino Fiano Irpinia Passito Melizie,
Campania, Italy

ขนมพอดีคำ 餐后美点 Mignardises

888 per person, to be enjoyed by the whole table
套餐每位澳门币888元需整桌客人同时享用

Additional 680 per person for wine pairing
葡萄酒搭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