

品味菜單

Tasting Menu

หอยนางรมสดกับไขปลาคาเวียร์
新鮮法國吉拉多生蠔佐奧西特拉魚子醬
Spicy Live Gillardeau Oyster with Oscietra Caviar
Delamotte, Champagne Rosé, Reims, France

๕๐๕๐

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

กุ้งล็อบสเตอร์ย่างกับผัดไทย
烤新鮮龍蝦配泰式金邊粉
Grilled Live Lobster with Pad Thai Noodles
(另加 Supplement 澳門元 MOP 228)

2021 Jurtschitsch Stein, Grüner Veltliner, Kamptal, Austria

๕๐๕๐

ข้าวย่า
薑花泰國香草烤椰子脆米飯沙拉
Ginger Flowers, Thai Herbs,
Toasted Coconut and Crunchy Rice

ต้มแก้มเนื้อวากิว
南隆宮和牛面頰肉湯
Nang Loeng Palace Wagyu Beef Cheek Soup

แกงเขียวหวานไก่รอกับมะพร้าวอ่อน
青咖喱走地桂皇雞、蓮藕、嫩椰肉
Green Curry, Free-range Chicken,
Lotus Root and Young Coconut Meat

ผัดมะระขาว ดอกขจร กับกุ้งลายเสือ
雲南白苦瓜炒夜香花和虎蝦
Wok-fried Yunnan White Bitter Melon,
Cowslip Creeper with Tiger Prawns
2022 Sho Fang, Zhangjiakou, Hebei, China

๕๐๕๐

ไอติมกะทิทรงเครื่อง
椰子雪葩、芒果、斑蘭湯圓
Coconut Sorbet, Mango, Pandan Rice Balls
2016 Mastroberardino, Irpinia Fiano Passito, Campania, Italy

ขนมพุดดิ้ง 餐后美點 Mignardises

888 per person, menu limited to entire table
套餐每位澳門元 888 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元 680

Additional MOP 398 per person for mocktail pairing
特色非酒精雞尾酒搭配套餐每位額外加澳門元 398

*Saicho Jasmine Sparkling Tea
Seafood Refresher
Tropical Garden
Thai Sangria*

所有價格均以澳門元計算並需加收 10%服務費
All prices are in MOP and subject to a 10% service charge

開胃菜

Appetizer

หอยนางรมสดกับไขปลาคาเวียร์
新鮮法國吉拉多生蠔佐奧西特拉魚子醬
Spicy Live Gillardeau Oyster with Oscietra Caviar
澳門元 MOP 148 每隻 each

ขนมเบื้องสร้างว่ากุ้งย่าง
椰子薄餅配烤大蝦
Grilled Prawns in Coconut Tuile
澳門元 MOP 208

คอหมูย่างกับน้ำจิ้มแจ่ว
泰式東北風味烤有機豬頸肉佐羅望子魚露醬
Isaan-style Grilled Organic Pork Neck with Tamarind Fish Sauce
澳門元 MOP 188

ปลาหมึกทอดพริกไทยดำกับน้ำจิ้มซีฟู้ด
黑胡椒酥炸魷魚佐自製青辣椒醬
Deep-fried Squid, Black Pepper with
Homemade Green Chili Sauce
澳門元 MOP 188

沙律

Salad

ยำเนื้อวากิวกับมะเขือเทศย่าง
烤和牛肉沙律配烤番茄及越南薄荷葉
Grilled Wagyu Beef,
Roasted Tomato and Vietnamese Mint Salad
澳門元 MOP 358

ยำผักเกล็ดหิมะกับกุ้งและหมูสับ
有機豬肉大蝦冰菜沙律
Crystal Ice Plant, Organic Minced Pork and Prawn Salad
澳門元 MOP 268

ข้าวย่า
薑花泰國香草烤椰子脆米飯沙律
Khao Yum
澳門元 MOP 208

湯

Soup

ต้มย่าน้ำขมิ้นใส่กุ้งลายเสือ
尚坊招牌虎蝦冬陰湯
Saffron's Signature Tom Yum Soup with Tiger Prawn
澳門元 MOP 168

ต้มส้มปลาหิมะ
G51 冰川銀鱈魚、薑和羅望子湯
Glacier 51 Toothfish with Ginger and Tamarind Soup
澳門元 MOP 158

ต้มแก้มเนื้อวากิว
南隆宮和牛面頰肉湯
Nang Loeng Palace Wagyu Beef Cheek Soup
澳門元 MOP 158

所有價格均以澳門元計算並需加收 10%服務費
All prices are in MOP and subject to a 10% service charge

尚坊招牌咖喱
Saffron's Signature Curry

แกงคั่วกะทิปูใบชะคราม
泰南風味咖喱蟹, 薑黃, 青金桔
Southern Thai Curry Crab with Chakram and Calamansi Lime
澳門元 MOP 508

มัสมั่นแก้มวัว
瑪莎曼咖喱和牛面頰肉, 雲南小土豆, 杏仁
Massaman Curry, Wagyu Beef Cheek,
Yunnan Potato and Almond
澳門元 MOP 508

แกงแดงกุ้งกับผลไม้
紅咖喱虎蝦, 熱帶水果, 甜羅勒
Red Curry Prawn with Tropical Fruits and Sweet Basil
澳門元 MOP 388

แกงเขียวหวานไก่รากบัวมะพร้าวอ่อน
總廚 Jan 特製青咖喱走地桂皇雞, 蓮藕, 嫩椰肉
Chef Jan's Very Own Green Curry, Free-range Chicken,
Lotus Root and Young Coconut Meat
澳門元 MOP 328

麵和飯
Noodles and Rice

กุ้งลือสเตอร์ย่างกับผัดไทย
烤龍蝦配泰式金邊粉
Grilled Lobster with Pad Thai Noodles
澳門元 MOP 688

ข้าวผัดต้มยำทะเล
海鮮冬陰炒飯
Tom Yam Fried Rice with Assorted Seafood
澳門元 MOP 308

所有價格均以澳門元計算並需加收 10%服務費
All prices are in MOP and subject to a 10% service charge

炒和燜
Wok-fried and Stewed

ผัดกะเพราเนื้อวากิว
泰式紅羅勒指天椒炒和牛肉
Wagyu Beef Pad Krapao
澳門元 MOP 528

หมูสามชั้นตุ๋นลิ้นจี่ กับผัดกาดดอง
慢燉豬腩肉燜荔枝鹹酸菜
Slow-cooked Pork Belly with Lychee and Pickled Mustard Greens
澳門元 MOP 258

ผัดชะอมกับเห็ด
家傳配方泰國差翁菜炒雜菌
Home Recipe Assorted Mushrooms
with Thai Acacia Leaves
澳門元 MOP 208

ผัดมะระขาว ดอกขจร กับกุ้งลายเสือ
雲南白苦瓜炒夜香花和虎蝦
Wok-fried Yunnan White Bitter Melon,
Dok Kajorn with Tiger Prawns
澳門元 MOP 318

ปลาหิมะ ใบชะพลูทอด น้ำจิ้มตะไคร้และผลไม้ตามฤดูกาล
G51 冰川銀鱈魚和檳榔葉配自製時令醬汁
Deep-fried Glacier 51 Toothfish and Betel Leaves
with Seasonal Homemade Sauce
澳門元 MOP 388

甜品
Dessert

ทุเรียนชีสเค้กกับไอติมทุเรียน
特色榴蓮芝士蛋糕配榴蓮雪糕
Signature Durian Cheesecake with Durian Ice Cream
澳門元 MOP 178

สังขยาฟักทอง ฝอยทอง ไอติมกะทิอบควันเทียน
南瓜蛋奶凍配煙燻椰子雪葩
Smoked Coconut Sorbet with Stuffed Pumpkin Custard
澳門元 MOP 168

ข้าวเหนียวมะม่วงกับไอติมกะทิ
經典香芒糯米飯配椰子雪糕
Classic Mango Sticky Rice with Coconut Ice Cream
澳門元 MOP 128

ขนมหม้อแกงเกล็ดกับไอติมชาไทย
泰式栗子奶凍配泰式奶茶雪糕
Thai Chestnut Custard with Thai Milk Tea Ice Cream
澳門元 MOP 128

所有價格均以澳門元計算並需加收 10%服務費
All prices are in MOP and subject to a 10% service charge