

## 品味菜单 Tasting Menu

หอยนางรมสดกับไขปลาคาเวียร์  
新鲜法国吉拉多生蚝佐奥西特拉鱼子酱  
Spicy Live Gillardeau Oyster with Oscietra Caviar  
*Delamotte, Champagne Rosé, Reims, France*

或 Or

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

กุ้งลือบสเตอร์ย่างกับผัดไทย  
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, Grüner Veltliner, Kamptal, Austria*

或 Or

ข้าวย่า  
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

ผัดหัวดอกกลีบลีหวน กระเจี๊ยบเขียว  
兰州九年甜百合炒秋葵配虎虾  
Wok-fried Lanzhou's 9 Years Sweet Lily Bulb with  
Okra, Tiger Prawns  
*2022 Sho Fang, Zhangjiakou, Hebei, China*

或 Or

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

ขนมพุดคำ 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

Additional 398 per person for mocktail pairing  
特色非酒精鸡尾酒搭配套餐每位额外加澳门 398 元  
*Saicho Jasmine Sparkling Tea  
Seafood Refresher  
Tropical Garden  
Thai Sangria*

所有价格均以澳门元计算并需加收 10% 服务费  
All prices are in MOP and subject to a 10% service charge

## 开胃菜 Appetizer

หอยนางรมสดกับไขปลาคาเวียร์  
新鲜法国吉拉多生蚝佐奥西特拉鱼子酱  
Spicy Live Gillardeau Oyster with Oscietra Caviar  
澳门元 MOP 148 每只 each

ขนมเบื้องสร้างว่ากุ้งย่าง  
椰子薄饼配烤大虾  
Grilled Prawns in Coconut Tuile  
澳门元 MOP 208

คอหมูย่างกับน้ำจิ้มแจ่ว  
泰式东北风味烤有机猪颈肉佐罗望子鱼露酱  
Isaan-style Grilled Organic Pork Neck with Tamarind Fish  
Sauce  
澳门元 MOP 188

ปลาหมึกทอดพริกไทยดำกับน้ำจิ้มซีฟู้ด  
黑胡椒酥炸鱿鱼佐自制青辣椒酱  
Deep-fried Squid, Black Pepper with  
Homemade Green Chili Sauce  
澳门元 MOP 188

## 沙拉 Salad

ยำเนื้อวากิวกับมะเขือเทศย่าง  
烤和牛肉沙拉配烤番茄及越南薄荷叶  
Grilled Wagyu Beef,  
Roasted Tomato and Vietnamese Mint Salad  
澳门元 MOP 358

ยำผักเกล็ดหิมะกับกุ้งและหมูสับ  
有机猪肉大虾冰菜沙拉  
Crystal Ice Plant, Organic Minced Pork and Prawn Salad  
澳门元 MOP 268

ข้าวย่า  
姜花泰国香草烤椰子脆米饭沙拉  
Khao Yum  
澳门元 MOP 208

## 汤 Soup

ต้มย่านำข้นใส่กุ้งลายเสือ  
尚坊招牌虎虾冬阴汤  
Saffron's Signature Tom Yum Soup with Tiger Prawn  
澳门元 MOP 168

ต้มส้มปลาหิมะ  
G51 冰川银鳕鱼、姜和罗望子汤  
Glacier 51 Toothfish with Ginger and Tamarind Soup  
澳门元 MOP 158

ต้มแก้มเนื้อวากิว  
南隆宫和牛面颊肉汤  
Nang Loeng Palace Wagyu Beef Cheek Soup  
澳门元 MOP 158

所有价格均以澳门元计算并需加收 10% 服务费  
All prices are in MOP and subject to a 10% service charge

尚坊招牌咖喱  
Saffron's Signature Curry

แกงคั่วกะทิปูใบชะคราม  
泰南风味咖喱蟹, 姜黄, 青金桔  
Southern Thai Curry Crab with Chakram and Calamansi Lime  
澳门元 MOP 508

มัสมั่นแก้มวัว  
玛莎曼咖喱和牛面颊肉, 云南小土豆, 杏仁  
Massaman Curry, Wagyu Beef Cheek,  
Yunnan Potato and Almond  
澳门元 MOP 508

แกงแดงกุ้งกับผลไม้  
红咖喱虎虾, 热带水果, 甜罗勒  
Red Curry Prawn with Tropical Fruits and Sweet Basil  
澳门元 MOP 388

แกงเขียวหวานไก่งอกบ้านแม่พร้าวอ่อน  
总厨 Jan 特制青咖喱走地桂皇鸡, 莲藕, 嫩椰肉  
Chef Jan's Very Own Green Curry, Free-range Chicken,  
Lotus Root and Young Coconut Meat  
澳门元 MOP 328

面和饭  
Noodles and Rice

กุ้งลือบสเตอร์ย่างกับผัดไทย  
烤龙虾配泰式金边粉  
Grilled Lobster with Pad Thai Noodles  
澳门元 MOP 688

ข้าวผัดตั้มยำทะเล  
海鲜冬阴炒饭  
Tom Yam Fried Rice with Assorted Seafood  
澳门元 MOP 308

所有价格均以澳门元计算并需加收 10%服务费  
All prices are in MOP and subject to a 10% service charge

炒和焖  
Wok-fried and Stewed

ผัดกะเพราเนื้อวากิว  
泰式红罗勒指天椒炒和牛肉  
Wagyu Beef Pad Krapao  
澳门元 MOP 528

หมูสามชั้นตุ๋นลิ้นจี่ กับผัดกาดดอง  
慢炖猪腩肉焖荔枝咸酸菜  
Slow-cooked Pork Belly with Lychee and Pickled Mustard  
Greens  
澳门元 MOP 258

ผัดขอมกับเห็ด  
家传配方泰国差翁菜炒杂菌  
Home Recipe Assorted Mushrooms  
with Thai Acacia Leaves  
澳门元 MOP 208

ผัดหัวดอกกลีบลีหวน กระเจี๊ยบเขียว  
兰州九年甜百合炒秋葵配虎虾  
Wok-fried Lanzhou's 9 Years Sweet Lily Bulb with  
Okra, Tiger Prawns  
澳门元 MOP 358

ปลาหิมะ ใบชะพลูทอด น้ำจิ้มตะไคร้และผลไม้ตามฤดูกาล  
G51 冰川银鳕鱼和槟榔叶配自制时令酱汁  
Deep-fried Glacier 51 Toothfish and Betel Leaves  
with Seasonal Homemade Sauce  
澳门元 MOP 388

甜品  
Dessert

ทุเรียนชีสเค้กกับไอติมทุเรียน  
特色榴莲芝士蛋糕配榴莲冰淇淋  
Signature Durian Cheesecake with Durian Ice Cream  
澳门元 MOP 178

สังขยาฟักทอง ฟอยทอง ไอติมกะทิลอยควันเทียน  
南瓜蛋奶冻配烟熏椰子雪葩  
Smoked Coconut Sorbet with Stuffed Pumpkin Custard  
澳门元 MOP 168

ข้าวเหนียวมะม่วงกับไอติมกะทิ  
经典香芒糯米饭配椰子冰淇淋  
Classic Mango Sticky Rice with Coconut Ice Cream  
澳门元 MOP 128

ขนมหม้อแกงเคาสต์กับไอติมชาไทย  
泰式栗子奶冻配泰式奶茶冰淇淋  
Thai Chestnut Custard with Thai Milk Tea Ice Cream  
澳门元 MOP 128

所有价格均以澳门元计算并需加收 10%服务费  
All prices are in MOP and subject to a 10% service charge