

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

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

กุ้งลือบสเตอร์ย่างกับผัดไทย
烤新鮮龍蝦配泰式金邊粉
Grilled Live Lobster with Pad Thai Noodles

(另加 Supplement MOP 228)

2022 Domaine Sigalas, Assyrtiko, Santorini, Greece

หรือ

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

ผัดหัวดอกกลีบลีหาวน กระเจี๊ยบเขียว
蘭州九年甜百合炒秋葵配虎蝦
Wok-fried Lanzhou's 9 Years Sweet Lily Bulb with
Okra, Tiger Prawns

2022 Sho Fang, Zhangjiakou, Hebei, China

หรือ

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

Additional 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 398 元

Saicho Jasmine Sparkling Tea

Seafood Refresher

Tropical Garden

Thai Sangria

所有价格均以澳門元計算并需加收 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 每只 each

ขนมเบื้องไส้กุ้งย่าง
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

沙拉

Salad

ยำเนื้อวากิวกับมะเขือเทศย่าง
烤和牛肉沙拉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拉
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拉
Khao Yum
澳門元 MOP 208

湯

Soup

ต้มยำน้ำข้นใส่กุ้งลายเสือ
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

所有价格均以澳門元計算并需加收 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

แกงคั่วกะทิใบชะคราม

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

กุ้งลือบสเตอร์ย่างกับผัดไทย

烤龍蝦配泰式金邊粉

Grilled Lobster with Pad Thai Noodles

澳門元 MOP 688

ข้าวผัดตั้มยำทะเล

海鮮冬陰炒飯

Tom Yam Fried Rice with Assorted Seafood

澳門元 MOP 308

所有价格均以澳門元計算并需加收 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

ผัดหัวดอกกลี๋ยหาวน กระเจี๊ยบเขียว

蘭州九年甜百合炒秋葵配虎蝦

Wok-fried Lanzhou's 9 Years Sweet Lily Bulb with

Okra, Tiger Prawns

澳門元 MOP 358

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冰淇淋

Signature Durian Cheesecake with Durian Ice Cream

澳門元 MOP 178

สังขยาฟักทอง ฝอยทอง ไอติมกะทิลอยคั่นเหียน

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冰淇淋

Classic Mango Sticky Rice with Coconut Ice Cream

澳門元 MOP 128

ขนมหม้อแกงเคลัดกับไอติมชาไทย

泰式栗子奶凍配泰式奶茶冰淇淋

Thai Chestnut Custard with Thai Milk Tea Ice Cream

澳門元 MOP 128

所有价格均以澳門元計算并需加收 10%服務費
All prices are in MOP and subject to a 10% service charge