



Hotel Okura

M A C A U

请查看客房送餐服务菜单

Please review the in-room dining menu

インルームダイニングメニューはこちらへご覧ください

中文

English

日本語

English

早餐菜单

BREAKFAST MENU

供应时间为上午7时至11时
Service Time From 07:00 to 11:00



大仓日式早餐套餐
Okura Japanese Breakfast Set

每位MOP 298 per person

烤鱼 Grilled Fish

日式煮杂菜 Assorted Simmered Vegetables

日式蛋卷 Japanese Egg Roll

味噌汤 Miso Soup

蒸米饭 Steamed Rice

日式酱菜 Japanese Pickles

日本绿茶 Japanese Green Tea

所有价格均为澳门币并须附加10%服务费及5%政府税项。Prices are in MOP and subject to a 10% service charge and 5% government tax.

早餐菜单

BREAKFAST MENU

供应时间为上午7时至11时
Service Time From 07:00 to 11:00



中式早餐套餐 Chinese Breakfast Set

每位MOP 298 per person

自选果汁: 橙、菠萝、西瓜 或 苹果
Choice of Juice: Orange, Pineapple, Watermelon or Apple

自制什锦点心: 菠菜虾饺、三文鱼子带子烧卖、叉烧包
Homemade Assorted Dim Sum: Steamed Shrimp and Spinach Dumpling,
Scallop Siu Mai with Salmon Roe, BBQ Pork Bun

自选粥类: 皮蛋瘦肉粥/鲍鱼瑶柱粥/白粥
配油条、花生、橄榄菜、咸蛋黄、葱花
Choice of Congee
Pork and Century Egg / Abalone Dried Scallop Congee / Plain with Chinese Crullers,
Peanuts, Pickles, Salted Egg, Spring Onion

XO酱海鲜炒银针粉: 温泉蛋、豆芽、韭黄、葱、芝麻
Wok-fried Seafood with Silver Needle Noodles and XO Sauce
Slow Cooked Egg, Bean Sprout, Yellow Chives, Spring Onion, Sesame

时令水果拼盘
Seasonal Fresh Fruit Platter

中式茶、豆浆、鲜奶 或 热巧克力
Chinese Tea, Soy Milk, Milk or Hot Chocolate

所有价格均为澳门元并须附加10%服务费及5%政府税项。Prices are in MOP and subject to a 10% service charge and 5% government tax.

早餐菜单

BREAKFAST MENU

供应时间为上午7时至11时
Service Time From 07:00 to 11:00



西式早餐套餐 Western Breakfast Set

每位MOP 298 per person

自选果汁: 橙、菠萝、西瓜 或 苹果
Choice of Juice: Orange, Pineapple, Watermelon or Apple

什锦面包篮(自选3件): 牛角包、丹麦酥、松饼 或 白吐司
Assorted Bakery Basket (Choice of 3 pcs): Croissant, Danish Pastries, Muffin, White Toast

自选健康麦片: 全麦维麦片 / 脆玉米片 / 什锦麦片 / 格兰诺拉麦片
配全脂牛奶 / 脱脂牛奶 / 杏仁奶
Choice of Cereal: All Bran / Corn Flakes / Muesli / Granola
with Whole Milk / Skimmed Milk / Almond Milk

自选日本农场双蛋: 太阳蛋/双面半熟煎蛋/双面全熟煎蛋/奄列/炒蛋/水波蛋/水煮蛋
配 鸡肉香肠、时令蔬菜、烤蘑菇、罗马番茄、烤面包
Choice of Two Japanese Farm Eggs:
Sunny Side Up / Over Easy / Over Hard / Omelette / Scrambled / Poached / Boiled
with Chicken Sausage, Seasonal Vegetables, Grilled Mushroom, Roma Tomato, Toast

时令水果拼盘
Seasonal Fresh Fruit Platter

现磨咖啡、低因咖啡、茶、鲜奶 或 热巧克力
Freshly Brewed Coffee, Decaffeinated Coffee, Tea, Milk or Hot Chocolate

所有价格均为澳门元并须附加10%服务费及5%政府税项。Prices are in MOP and subject to a 10% service charge and 5% government tax.

早餐菜单

BREAKFAST MENU

供应时间为上午7时至11时
Service Time From 07:00 to 11:00



儿童早餐套餐 Kids' Breakfast Set

每位MOP208 per person

自选麦片: 全麦维麦片 / 脆玉米片 / 可可脆粒 / 什锦麦片 / 格兰诺拉麦片
配 全脂牛奶/脱脂牛奶/杏仁奶
Choice of Cereal: All Bran / Corn Flakes / Coco Pops / Muesli / Granola
with Whole Milk / Skimmed Milk / Almond Milk

主食: 和牛迷你汉堡配薯饼 或 蔬菜番茄汤通心粉
Main Course: Wagyu Beef Slider with Hash Browns or Macaroni and Vegetables in Tomato Broth

甜品: 煎饼 或 可颂华夫饼
配 时令莓果、鲜奶油、枫叶糖浆、莓果酱、糖粉
Dessert: Pancake or Croissant
with Seasonal Berries, Whipped Cream, Maple Syrup, Berry Sauce, Icing Sugar

热巧克力
Hot Chocolate

单点早餐

À LA CARTE BREAKFAST

供应时间为上午7时至11时
Service Time From 07:00 to 11:00



- La Fermière 酸奶 (原味 / 黑莓蓝莓 / 桃子芒果) 98
La Fermière Yoghurt (Plain / Blackberry and Blueberry / Peach Mango)
- 什锦面包篮: 牛角包、丹麦酥、松饼、白吐司 98
Bakery Basket:
Croissant, Danish Pastries, Muffin, White Toast
- 自选健康麦片: 98
全麦维麦片 / 脆玉米片 / 什锦麦片 / 格兰诺拉麦片
配全脂牛奶 / 脱脂牛奶 / 杏仁奶
Choice of Cereal: All Bran / Corn Flakes / Muesli / Granola
with Whole Milk / Skimmed Milk / Almond Milk
- 什锦果干麦片 108
燕麦、燕麦奶、酸奶、葡萄干、杏脯、坚果、莓果、香蕉
Bircher Muesli
Oats, Oat Milk, Yoghurt, Dried Raisins, Apricot, Nuts, Berries, Banana
- 田园莓果藜麦沙拉 168
混合生菜叶、时令莓果、菲达芝士、核桃、酸梅油醋汁
Garden Berries and Quinoa Salad
Mesclun Leaves, Seasonal Berries, Feta Cheese, Walnuts, Sour Plum Vinaigrette
- 自选日本农场双蛋: 188
太阳蛋/双面半熟煎蛋/双面全熟煎蛋/奄列/炒蛋/水波蛋/水煮蛋
配 鸡肉香肠、时令蔬菜、烤蘑菇、罗马番茄、烤面包
Choice of Two Japanese Farm Eggs: Sunny Side Up / Over Easy / Over Hard / Omelette / Scrambled / Poached / Boiled
with Chicken Sausage, Seasonal Vegetables, Grilled Mushroom, Roma Tomato, Toast
- 黑松露炒蛋白 188
牛油果、牛角包、田园什锦沙拉、细香葱
Scrambled Egg White with Shaved Black Truffle
Avocado, Croissant Roll, Garden Mesclun Salad, Chives
- 班尼迪克蛋田园什锦蔬菜沙拉 188
帕玛火腿、牛角面包卷、芝麻菜、荷兰酱泡沫、三文鱼子
Egg Benedict with Garden Mesclun Salad
Parma Ham, Croissant Roll, Rocket Leaves, Hollandaise Foam, Salmon Roe
- 烟熏三文鱼三明治 198
布里欧修吐司、炒蛋、牛油果、番茄、芝麻菜、田园什锦沙拉
Smoked Salmon Sandwich
Brioche Toast, Scrambled Egg, Avocado, Tomato, Rocket Leaves, Garden Mesclun Salad
- 煎饼或可颂华夫饼 108
配时令莓果、鲜奶油、枫叶糖浆、莓果酱、糖粉
Pancake or Croissant
with Seasonal Berries, Whipped Cream, Maple Syrup, Berry Sauce, Icing Sugar



单点菜单

À LA CARTE MENU



上午7时至11时

7am-11am



亚洲早餐单点菜单 Asian Breakfast A La Carte Menu



泰式米粥 168

比目鱼、温泉蛋、椰奶汤、芹菜、香菜、番茄、大蒜

Thai Style Rice Congee

Halibut, Slow Cooked Egg, Coconut Broth, Celery, Coriander, Tomato, Garlic

红烧蟹肉蛋蒸饭 168

海鲜汤、飞鱼子、泰国罗勒、炸红葱头、葱、香菜

Egg Fried Rice with Braised Crabmeat

Seafood Broth, Tobiko Roe, Thai Basil, Fried Shallot, Spring Onion, Coriander

香煎和牛泰式汤河粉 178

煎蛋、罗望子汤、豆芽、小棠菜、芹菜、泰国罗勒、香菜

Fried Wagyu Beef and Thai Rice Noodle Soup

Fried Egg, Tamarind Broth, Bean Sprout, Baby Bok Choy, Celery, Thai Basil, Coriander

XO酱海鲜炒银针粉 188

温泉蛋、豆芽、韭黄、葱、芝麻

Wok-fried Seafood with Silver Needle Noodles and XO Sauce

Slow Cooked Egg, Bean Sprouts, Yellow Chives, Spring Onion, Sesame

自选牛奶 (可选热或冷) 60

全脂牛奶 / 脱脂牛奶 / 杏仁牛奶 / 豆奶

Choice of Milk (Hot or Cold)

Whole / Skimmed / Almond Milk / Soya Milk



所有价格均为澳门元并须附加10%服务费及5%政府税项。Prices are in MOP and subject to a 10% service charge and 5% government tax.



单点菜单

A LA CARTE MENU



上午11时至翌日上午7时
11am-7am the next day



前菜 Appetizer

- 凉拌秋葵  102
Chilled Okra with Wasabi Vinaigrette
- 脆炸马介休球 148
Bacalhau Fritters
- 麻酱口水鸡  198
Poached Chicken, Cucumber with Sesame Paste and Chili Sauce

汤 Soup

- 番茄豆腐海苔汤 102
Tofu and Tomato Soup with Seaweed
- 是日例汤 138
Daily Soup
- 台式佛跳墙 299
Taiwanese Style "Buddha Jumps Over the Wall"

烧味 Cantonese BBQ

中午12时 - 晚上10时
12pm - 10pm

- 瑶柱香妃鸡配姜蓉 198
Poached Chicken with Ginger, Chili Sauce and Dark Soy Sauce
- 马来西亚风味黑金叉烧 298
Malaysian Style BBQ Pork
- 脆皮黑椒烤鸭配黑椒汁 298
Roast Duck with Black Pepper Sauce



所有价格均为澳门币并须附加10%服务费及5%政府税项。Prices are in MOP and subject to a 10% service charge and 5% government tax.

单点菜单

À LA CARTE MENU

上午11时至翌日上午7时
11am-7am the next day



中式热菜 Chinese Main

- | | |
|--|-----|
| 虾仁炒蛋  | 168 |
| Wok-fried Shrimp and Scrambled Eggs | |
| 红烧五花肉 | 198 |
| Braised Pork Belly with Soy Sauce | |
| 五味辣子鸡  | 198 |
| Wok-fried Organic Chicken with Sichuan Spices and Sesame | |
| 芦笋炒带子配黑松露酱 | 278 |
| Wok-fried Scallop and Green Asparagus with Truffle Sauce | |
| 芝麻糖醋排骨 | 408 |
| Glazed Iberico Pork Ribs with Sour Plum Black Vinegar Sauce and Sesame | |
| 豉椒爆炒虎虾  | 418 |
| Wok-fried Tiger Prawns with Chili and Black Bean Sauce | |
| 照烧汁烩慢煮牛肋骨 | 508 |
| Braised Wagyu Short Ribs with Teriyaki Sauce | |
| 京葱彩椒爆炒芥末和牛粒  | 508 |
| Wok-fried Wagyu with Wasabi, Leek and Bell Pepper | |
| 鹅掌扣南非鲍鱼 | 608 |
| Braised South African Abalone and Goose Web | |
| 鲍汁烩海参酿虾蓉 | 718 |
| Braised Sea Cucumber stuffed with Prawn Mousse and Abalone Sauce | |
| 精选本地海鱼 Locally Sourced Fresh Fish: | |
| 石斑 Grouper | 308 |
| 东星斑 Leopard Coral Grouper | 918 |
| 烹调方式: 清蒸配酱油 或  重庆酸菜鱼另加100 | |
| Cooking Method: Steamed with Premium Soy Sauce / Chongqing Style with Pickled Cabbage (supplement) 100 | |



 辛辣
Spicy

 不含麸质
Gluten Free

所有价格均为澳门币并须附加10%服务费及5%政府税项。Prices are in MOP and subject to a 10% service charge and 5% government tax.

单点菜单

À LA CARTE MENU



上午11时至翌日上午7时
11am-7am the next day



蔬菜 Vegetables

时蔬 Choice of Vegetables
菜心 / 西兰花 / 小棠菜
Choy Sum / Broccoli / Shanghai Bok Choy

白灼时蔬  128
Poached Seasonal Vegetable

蒜蓉炒  138
Wok-fried Seasonal Vegetable with Garlic

XO酱炒 148
Wok-fried Seasonal Vegetable with XO Sauce

粉面、饭 Noodles and Rice

红烧牛腩汤面 148
Braised Beef Brisket Noodle Soup and Choy Sum

鲜虾云吞汤面配黑金叉烧 148
Wonton Noodle Soup with BBQ Pork and Choy Sum

XO酱炒和牛河粉 238
Stir-fried Rice Noodles with Wagyu Beef and XO Sauce

波士顿龙虾汤拉面 408
Boston Lobster Hand-pulled Noodle Soup

扬州炒饭 148
Yangzhou Fried Rice

黑松露海鲜蛋白炒饭配瑶柱丝 178
Seafood and Egg White Fried Rice with
Black Truffle and Conpoy

 素菜
Vegetarian

 不含麸质
Gluten Free

所有价格均为澳门币并须附加10%服务费及5%政府税项。Prices are in MOP and subject to a 10% service charge and 5% government tax.

单点菜单

À LA CARTE MENU

上午11时至翌日上午7时
11am-7am the next day



点心 Dim Sum

蜜汁叉烧包 Steamed BBQ Pork Buns	102
三文魚子帶子燒賣 Scallop Siu Mai with Salmon Roe	102
脆炸鮮蝦春卷 Deep-fried Shrimp Spring Rolls with Chili Sauce	102
香煎豬肉餃 Pan-fried Pork Dumplings	102
豉汁蒸排骨 Steamed Pork Ribs with Black Bean Sauce	128
金箔菠菜蝦餃 Steamed Shrimp and Spinach Dumplings with Gold Leaves	138

粥類 Congee

白粥   Plain Congee	70
皮蛋瘦肉粥  Pork and Century Egg Congee	148
瑤柱鮑魚粥  Abalone and Conpoy Congee	198

 素菜
Vegetarian

 不含麸质
Gluten Free

所有价格均为澳门币并须附加10%服务费及5%政府税项。Prices are in MOP and subject to a 10% service charge and 5% government tax.

单点菜单

À LA CARTE MENU



上午11时至翌日上午7时
11am-7am the next day



西式菜单 Western Menu

- | | |
|--|-----|
| 黑松露奶油蘑菇汤配蒜蓉法包
Cream of Mushroom Soup with Truffle and Garlic Bread | 148 |
| 经典凯撒沙拉
Caesar Salad with Pancetta, Croutons and Parmesan Cheese | 188 |
| 什锦海鲜汤配脆米
Mixed Seafood Soup with Puffed Rice and Chives | 198 |
| 芝士肉酱意大利面
Spaghetti Bolognese with Parmesan Cheese | 198 |
| 酸面包公司三明治配薯条
Sourdough Club Sandwich with French Fries | 198 |
| 澳洲和牛汉堡配薯条
Australian Wagyu Beef Burger with French Fries | 208 |
| 香煎白鳕鱼配时蔬及白酒蛤蜊汁  | 518 |
| Baked Toothfish with Seasonal Vegetables and White Wine Clam Sauce | |
| 烤澳洲西冷和牛排配时蔬及波特酒汁  | 518 |
| Grilled Australian Wagyu Striploin with Seasonal Vegetables and Port Wine Jus | |
| 炙烤大红虾 - 蒜蓉或海盐风味  | 718 |
| Grilled Carabineros Prawn - Garlic Confit or Sea Salt Style | |

日式餐单 Japanese Specialties

- | | |
|--|-----|
| 蔬菜稻庭乌冬
Warm Udon Noodles in Soup with Vegetables | 128 |
| 大仓风味咖喱配白饭 (可选配: 牛肉、鸡肉 或 虾)
Okura Curry with Rice
(Choice of Beef, Chicken or Shrimp) | 168 |

 不含麸质
Gluten Free

所有价格均为澳门币并须附加10%服务费及5%政府税项。Prices are in MOP and subject to a 10% service charge and 5% government tax.

单点菜单

À LA CARTE MENU

上午11时至翌日上午7时
11am-7am the next day



儿童菜单 Kids Menu

炸鸡块配薯条 / 132
Chicken Nuggets with French Fries

炸鱼薯条 188
Fish and Chips

甜品 Dessert

冰淇淋:香草 / 巧克力 / 草莓 70
Ice-Cream: Vanilla / Chocolate / Strawberry

养颜银耳羹 92
White Fungus Soup with Lotus Seed, Lily Bulb,
Red Date and Goji Berries

木糠布丁 138
Serradura Pudding

提拉米苏 138
Tiramisu

巴斯克芝士蛋糕 138
Basque Cheesecake

红枣桃胶炖雪蛤 298
Double-boiled Hasma Soup with
Almond, Peach Gum and Red Dates

冰糖炖燕窝配红枣杏仁 518
Double-boiled Bird's Nest Soup with
Chinese Almond and Red Dates

时令水果拼盘 138 208 318
Seasonal Fresh Fruit Platter
小 Small
中 Regular
大 Large



素食
Vegetarian

不含麸质
Gluten Free

所有价格均为澳门币并须附加10%服务费及5%政府税项。Prices are in MOP and subject to a 10% service charge and 5% government tax.

饮品菜单

BEVERAGE MENU

24小时供应
Available 24 hours



本地特饮 Local Specialty Drinks

奶茶 Milk Tea	58
冰柠檬红茶 Ice Lemon Tea	58

汽水 Soft Drinks

可口可乐 Coca-Cola	58
可口可乐无糖 Coca-Cola Zero	58
雪碧 Sprite	58
红牛 Red Bull	58

鲜榨蔬果汁 Fresh Juice

鲜椰青 Young Coconut	55
橙汁 Orange	58
苹果汁 Apple	58
西瓜汁 Watermelon	58
菠萝汁 Pineapple	58
羽衣甘蓝蔬果汁 Apple Pineapple Guava Kale	58
甜菜根蔬果汁 Apple Beetroot Lemon Grapefruit	58

所有价格均为澳门币并须附加10%服务费及5%政府税项。Prices are in MOP and subject to a 10% service charge and 5% government tax.

饮品菜单

BEVERAGE MENU

24小时供应
Available 24 hours



咖啡、茶 Coffee and Tea

杯 By Glass

各式咖啡 All Types of Coffee	58
英式早餐茶 English Breakfast	58
伯爵茶 Earl Grey	58
热巧克力 Hot-Chocolate	58
柚子茶 Citron Tea	58
普洱茶 Pu-er	58
铁观音 Tie Guan Yin	58

矿泉水 Mineral Water

瓶 By Bottle

依云矿泉水(330毫升) Evian (330 ml)	48
意大利普娜矿泉水(1000毫升) Acqua Panna (1000 ml)	88
原味巴黎有气矿泉水(330毫升) Perrier (330 ml)	48
意大利圣培露有气矿泉水 (1000毫升) San Pellegrino (1000 ml)	88

气泡茶 Sparkling Tea

Saicho萃澄气泡茶：大吉岭茶／焙茶／茉莉花茶 Saicho Sparkling Tea: Darjeeling / Hojicha / Jasmine (750ml)	428
--	-----

所有价格均为澳门币并须附加10%服务费及5%政府税项。Prices are in MOP and subject to a 10% service charge and 5% government tax.

饮品菜单

BEVERAGE MENU

24小时供应
Available 24 hours



法国干邑 Cognac

杯 By Glass 瓶 By Bottle

轩尼诗VSOP干邑 Hennessy VSOP		1,888
马爹利名仕干邑 Martell Noblige		1,888
马爹利蓝带干邑 Martell Cordon Bleu		3,688
人头马XO干邑 Remy Martin XO		3,688
轩尼诗XO干邑 Hennessy XO		3,988
轩尼诗杯莫停干邑 Hennessy Paradis		23,800

苏格兰威士忌 Scotch Whisky

芝华士12年威士忌 Chivas Regal 12 Years	68	800
格兰杰10年威士忌 Glenmorangie 10 Years		1,400
尊尼获加蓝牌威士忌 Johnnie Walker Blue Label		3,888
麦卡伦经典雪莉桶 12年 Macallan Sherry Oak 12 Years		2,250
麦卡伦经典雪莉桶18年 Macallan Sherry Oak 18 Years		8,888
白州12年单一麦芽威士忌 Hakushu 12 Years Single Malt		5,188
响12年威士忌 Hibiki 12 Years		8,000
山崎18年单一麦芽威士忌 Yamazaki 18 Years Single Malt		26,800

所有价格均为澳门币并须附加10%服务费及5%政府税项。Prices are in MOP and subject to a 10% service charge and 5% government tax.

酒精浓度达1.2%以上。过量饮酒危害健康。禁止向未满十八岁人士销售或提供酒精饮料。

ABV 1.2% or above. Excessive drinking of alcoholic beverages is harmful to health.

The sale or supply of alcoholic beverages to anyone under the age of 18 is prohibited.

饮品菜单

BEVERAGE MENU

24小时供应
Available 24 hours



中国白酒 Chinese Spirits

杯 By Glass 瓶 By Bottle

五粮液 Wuliangye		3,088
泸州老窖1573 52% Luzhou Laojiao 1573 52%		3,200
贵州茅台 (500毫升) Kweichow Moutai (500ml)		6,088

啤酒 Beer

青岛零度啤酒(酒精度 <0.03%) Tsingtao 0.0 (ABV <0.03%)		60
青岛 Tsingtao		60
朝日 Asahi Dry		60
喜力 Heineken		60
嘉士伯 Carlsberg		60
科罗娜 Corona		60
澳门啤酒 Macau Beer		60

桃红香槟 Rosé

酩悦桃红香槟 Moët & Chandon Rosé NV	288	1,380
沙龙桃红香槟 Billecart Salmon Brut Rosé, Mareuil-Sur-Ay		1,680

香槟 Champagne

酩悦干型香槟 Champagne Moët Impérial	238	1,180
蒂姿白中白香槟 Deutz Blanc de Blancs		2,280

所有价格均为澳门元并须附加10%服务费及5%政府税项。Prices are in MOP and subject to a 10% service charge and 5% government tax.

酒精浓度达1.2%以上。过量饮酒危害健康。禁止向未满十八岁人士销售或提供酒精饮料。

ABV 1.2% or above. Excessive drinking of alcoholic beverages is harmful to health.

The sale or supply of alcoholic beverages to anyone under the age of 18 is prohibited.

饮品菜单

BEVERAGE MENU

24小时供应
Available 24 hours



香槟 Champagne

杯 By Glass 瓶 By Bottle

凯歌皇牌香槟 Veuve Cliquot Ponsardin Brut NV		1,380
唐倍里依香槟王 Dom Pérignon Brut		3,880
库克干型香槟 Krug Grande Cuvée Brut		4,880

白葡萄酒 White Wine

新西兰云湾酒庄长相思白葡萄酒 Cloudy Bay Sauvignon Blanc, New Zealand	168	780
澳大利亚沙朗霞多丽白葡萄酒 Shaw and Smith M3 Chardonnay, Australia		980
德国罗伯特威尔酒庄晚摘雷司令白葡萄酒 Weingut Robert Weil Riesling Spatlese		1,280
美国蒙特莱娜酒庄霞多丽白葡萄酒 Montelena Chardonnay 2019/2021, USA		1,680

红葡萄酒 Red Wine

新西兰云湾酒庄黑皮诺红葡萄酒 Cloudy Bay Pinot Noir, New Zealand	228	980
澳大利亚奔富酒庄389 赤霞珠西拉红葡萄酒 Penfolds Bin 389 Cabernet Shiraz, Australia		1,580
澳大利亚奔富酒庄407 赤霞珠红酒 Penfolds Bin 407 Cabernet Sauvignon, Australia		1,880
法国波尔多小木桐酒庄红酒2015年 Le Petit Mouton de Mouton Rothschild 2015, France		5,888
法国波尔多拉菲酒庄红酒2008年 Château Lafite Rothschild 2008, Bordeaux, France		18,888

所有价格均为澳门币并须附加10%服务费及5%政府税项。Prices are in MOP and subject to a 10% service charge and 5% government tax.

酒精浓度达1.2%以上。过量饮酒危害健康。禁止向未满十八岁人士销售或提供酒精饮料。

ABV 1.2% or above. Excessive drinking of alcoholic beverages is harmful to health.

The sale or supply of alcoholic beverages to anyone under the age of 18 is prohibited.

饮品菜单

BEVERAGE MENU



24小时供应
Available 24 hours

开胃酒 Aperitif

马天尼 (甜,白及干)
Martini (Rosso, Bianco and Dry)

杯 By Glass 瓶 By Bottle

50 750

烈酒 Spirits

百加得朗姆酒
Bacardi White Rum

58 700

孟买蓝宝石琴酒
Bombay Sapphire Dry Gin

68 800

绝对伏特加
Absolut Vodka

88 950

培恩银龙舌兰酒
Patrón Silver Tequila

168 1,880

所有价格均为澳门币并须附加10%服务费及5%政府税项。Prices are in MOP and subject to a 10% service charge and 5% government tax.

酒精浓度达1.2%以上。过量饮酒危害健康。禁止向未满十八岁人士销售或提供酒精饮料。

ABV 1.2% or above. Excessive drinking of alcoholic beverages is harmful to health.

The sale or supply of alcoholic beverages to anyone under the age of 18 is prohibited.

朝食メニュー BREAKFAST MENU

提供時間:07:00 から11:00までご用意しております
Service Time From 07:00 to 11:00



和朝食
Okura Japanese Breakfast Set

MOP298 / おひとり様
per person

焼魚 Grilled Fish

野菜のお浸し Assorted Simmered Vegetables

卵焼き Japanese Egg Roll

お味噌汁 Miso Soup

ご飯 Steamed Rice

香の物 Japanese Pickles

緑茶 Japanese Green Tea

別途10%のサービス料と5%の税金を頂戴いたします。Prices are in MOP and subject to a 10% service charge and 5% government tax.

朝食メニュー BREAKFAST MENU

提供時間:07:00 から11:00までご用意しております
Service Time From 07:00 to 11:00



中華式朝食セット Cantonese Breakfast Set

MOP298 / おひとり様
per person

お好みのおジュース: オレンジ、パイナップル、スイカ 又はアップル
Choice of Juice: Orange, Pineapple, Watermelon or Apple

自家製ディムサム盛り合わせ: ほうれん草と海老の蒸し餃子、
とびこ入りホタテのシュウマイ、チャーシューまん
Homemade Assorted Dim Sum: Steamed Shrimp and Spinach Dumpling,
Scallop Siu Mai with Salmon Roe, BBQ Pork Bun

お好みのお粥: 豚肉とピータンのお粥 / 干し貝柱入りアワビのお粥 / 白粥
揚げパン、ピーナッツ、カンラン菜、アヒル卵の塩漬け、ネギ付き
Choice of Congee

Pork and Century Egg / Abalone Dried Scallop Congee / Plain with Chinese Crullers,
Peanuts, Pickles, Salted Egg, Spring Onion

海鮮のシルバーヌードルX.O.ソース炒め
温泉卵、もやし、にら、ネギ、胡麻
Wok-fried Seafood with Silver Needle Noodles and XO Sauce
Slow Cooked Egg, Bean Sprout, Yellow Chives, Spring Onion, Sesame

フルーツの盛り合わせ
Seasonal Fresh Fruit Platter

中国茶、豆乳、ミルク 又はホットチョコレート
Chinese Tea, Soy Milk, Milk or Hot Chocolate

別途10%のサービス料と5%の税金を頂戴いたします。Prices are in MOP and subject to a 10% service charge and 5% government tax.

朝食メニュー BREAKFAST MENU

提供時間:07:00 から11:00までご用意しております
Service Time From 07:00 to 11:00



ウェスタンブレックファースト Western Breakfast Set

MOP298 / おひとり様
per person

お好みのおジュース: オレンジ、パイナップル、スイカ 又はアップル
Choice of Juice: Orange, Pineapple, Watermelon or Apple

ブレッドバスケット: クロワッサン、デニッシュ、マフィン、トースト
Assorted Bakery Basket (Choice of 3 pcs): Croissant, Danish Pastries, Muffin, White Toast

お好みのシリアルをお選びください
オールブラン、コーンフレーク、ミューズリー、グラノーラ
ホールミルク、スキムミルク又はアーモンドミルクからお選びください
Choice of Cereal: All Bran, Corn Flakes, Dry Muesli or Granola
with Whole Milk, Skimmed Milk or Almond Milk

お好みの卵料理(2個玉):
目玉焼き(片面焼き又は両面焼き)/オムレツ/スクランブル/ポーチドエッグ/ゆで卵
付け合せをお選びください
チキンソーセージ/季節の野菜/マッシュルームのグリル/ローマトマト/ パンのトースト
Choice of Two Japanese Farm Eggs: Sunny Side Up / Over Easy / Over Hard / Omelette /
Scrambled / Poached / Boiled
with Chicken Sausage, Seasonal Vegetables, Grilled Mushroom, Roma Tomato, Toast

フルーツの盛り合わせ
Seasonal Fresh Fruit Platter

フレッシュブリューコーヒー、カフェインレスコーヒー、お茶、ミルク 又はホットチョコレート
Freshly Brewed Coffee, Decaffeinated Coffee, Tea, Milk or Hot Chocolate

別途10%のサービス料と5%の税金を頂戴いたします。Prices are in MOP and subject to a 10% service charge and 5% government tax.

朝食メニュー BREAKFAST MENU

提供時間:07:00 から11:00までご用意しております
Service Time From 07:00 to 11:00



キッズ朝食メニューセット Kids' Breakfast Set

MOP208 / おひとり様
per person

お好みのシリアルをお選びください

オールブラン、コーンフレーク、ココポップス、ミューズリー、グラノーラ
ホールミルク、スキムミルク又はアーモンドミルクからお選びください

Choice of Cereal: All Bran / Corn Flakes / Coco Pops / Muesli / Granola
with Whole Milk / Skimmed Milk / Almond Milk

お好みのメインコースをお選びください

ミニ和牛バーガーとハッシュポテト又はマカロニ入りミネストローネスープ

Main Course: Wagyu Beef Slider with Hash Browns or Macaroni and Vegetables in Tomato Broth

デザート

パンケーキ又はクロッフル

季節のベリー、ホイップクリーム、メープルシロップ、ベリーソース、粉砂糖

Dessert: Pancake or Croffle

with Seasonal Berries, Whipped Cream, Maple Syrup, Berry Sauce, Icing Sugar

ホットチョコレート

Hot Chocolate

アラカルトメニュー À LA CARTE BREAKFAST

提供時間: 07:00 から 11:00 までご用意しております
Service Time From 07:00 to 11:00



ラ・フェルミエールヨーグルト 98
(プレーン/ブラックベリー&ブルーベリー/ピーチマンゴー)
La Fermière Yoghurt (Plain / Blackberry and Blueberry / Peach Mango)

ブレッドバスケット: クロワッサン、デニッシュ、マフィン、トースト 98
Bakery Basket:
Croissant, Danish Pastries, Muffin, White Toast

お好みのシリアルをお選びください 98
オールブラン、コーンフレーク、ミューズリー、グラノーラ
ホールミルク、スキムミルク又はアーモンドミルクからお
選びください
Choice of Cereal: All Bran / Corn Flakes / Muesli / Granola
with Whole Milk / Skimmed Milk / Almond Milk

 ビルヒャー・ミューズリー 108
オート麦、オートミルク、ヨーグルト、ドライレーズン、
アブリコット、ナッツ、ベリー、バナナ
Bircher Muesli
Oats, Oat Milk, Yoghurt, Dried Raisins, Apricot, Nuts,
Berries, Banana

ガーデンベリー&キノアサラダ 168
ムスクラン、季節のミックスベリー、フェタチーズ、クルミ、
Garden Berries and Quinoa Salad
Mesclun Leaves, Seasonal Berries, Feta Cheese, Walnuts,
Sour Plum Vinaigrette

お好みの卵料理(2個玉): 188
目玉焼き(片面焼き又は両面焼き)/オムレツ/スクランブル/ポーチドエッグ/ゆで卵
付け合せをお選びください
チキンソーセージ/季節の野菜/マッシュルームのグリル/
ローマトマト/パンのトースト
Choice of Two Japanese Farm Eggs: Sunny Side Up / Over Easy / Over Hard / Omelette /
Scrambled / Poached / Boiled
with Chicken Sausage, Seasonal Vegetables, Grilled Mushroom, Roma Tomato, Toast

黒トリュフスクランブルエッグ 188
アボカド、クロワッサン、ガーデンムスクランサラダ、細ねぎ
Scrambled Egg White with Shaved Black Truffle
Avocado, Croissant Roll, Garden Mesclun Salad, Chives

エッグベネディクト&ガーデンムスクランサラダ 188
パルマハム、クロワッサン、ルッコラ、オランダーズソース、いくら
Egg Benedict with Garden Mesclun Salad
Parma Ham, Croissant Roll, Rocket Leaves, Hollandaise Foam, Salmon Roe

スモークサーモンサンドイッチ 198
ブリオッシュトースト、スクランブルエッグ、アボカド、トマト、ルッコラ、
ガーデンムスクランサラダ
Smoked Salmon Sandwich
Brioche Toast, Scrambled Egg, Avocado, Tomato, Rocket Leaves, Garden Mesclun Salad

パンケーキまたはクロワッフル 108
季節のベリー、ホイップクリーム、メープルシロップ、ベリーソース、粉砂糖
Pancake or Croissant
with Seasonal Berries, Whipped Cream, Maple Syrup,
Berry Sauce, Icing Sugar



アラカルトメニュー À LA CARTE MENU

提供時間: 7am-11am
7am-11am



アジアブレックファースト アラカルトメニュー Asian Breakfast A La Carte Menu



タイスタイルお粥 168

ヒラメ、味付け卵、ココナッツスープ、セロリ、パクチー、
トマト、ガーリック

Thai Style Rice Congee

Halibut, Slow Cooked Egg, Coconut Broth, Celery, Coriander,
Tomato, Garlic

蟹の蒸しごはん 168

海鮮スープ、とびっこ、タイバジル、
フライドエシャロット、ネギ、パクチー

Egg Fried Rice with Braised Crabmeat

Seafood Broth, Tobiko Roe, Thai Basil, Fried Shallot,
Spring Onion, Coriander

和牛タイ風ライスヌードルスープ 178

タマリンドスープ、もやし、ちんげん菜、セロリ、
タイバジル、パクチー

Fried Wagyu Beef and Thai Rice Noodle Soup

Fried Egg, Tamarind Broth, Bean Sprout, Baby Bok Choy,
Celery, Thai Basil, Coriander

海鮮のシルバーヌードルX.O.ソース炒め 188

温泉卵、もやし、にら、ネギ、胡麻

Wok-fried Seafood with Silver Needle Noodles and XO Sauce

Slow Cooked Egg, Bean Sprouts, Yellow Chives,
Spring Onion, Sesame

牛乳はホット又はコールドからお選びください 60

ホールミルク/スキムミルク/アーモンドミルク/ソイミルク

Choice of Milk (Hot or Cold)

Whole / Skimmed / Almond Milk / Soya Milk



ビーガン
Vegetarian



グルテンフリー
Gluten Free

別途10%のサービス料と5%の税金を頂戴いたします。Prices are in MOP and subject to a 10% service charge and 5% government tax.

アラカルトメニュー À LA CARTE MENU

提供時間: 11am-7am
11am-7am the next day



前菜 Appetizer

- | | |
|---|-----|
| オクラの和え物  | 102 |
| Chilled Okra with Wasabi Vinaigrette | |
| バカリャウのコロッケ | 148 |
| Bacalhau Fritters | |
| よだれ鶏  | 198 |
| Poached Chicken, Cucumber with Sesame Paste and Chili Sauce | |

スープ Soup

- | | |
|--|-----|
| トマトと豆腐のわかめスープ | 102 |
| Tofu and Tomato Soup with Seaweed | |
| 日替わりのスープ | 138 |
| Daily Soup | |
| 台湾スタイルぶっとびスープ | 299 |
| Taiwanese Style "Buddha Jumps Over the Wall" | |

BBQ ロースト Cantonese BBQ

12pm - 10pm

- | | |
|---|-----|
| 茹で鶏 生姜ダレと共に | 198 |
| Poached Chicken with Ginger, Chili Sauce and Dark Soy Sauce | |
| マレーシアスタイルチャーシュー | 298 |
| Malaysian Style BBQ Pork | |
| ローストダック ブラックペーパーソースと共に | 298 |
| Roast Duck with Black Pepper Sauce | |



別途10%のサービス料と5%の税金を頂戴いたします。Prices are in MOP and subject to a 10% service charge and 5% government tax.

アラカルトメニュー À LA CARTE MENU

提供時間: 11am-7am
11am-7am the next day



中華料理 Chinese Main

海老と卵の炒め 	168
Wok-fried Shrimp and Scrambled Eggs	
豚の中華角煮	198
Braised Pork Belly with Soy Sauce	
五味辣子鸡 	198
Wok-fried Organic Chicken with Sichuan Spices and Sesame	
アスパラと帆立の炒め トリュフソースと共に	278
Wok-fried Scallop and Green Asparagus with Truffle Sauce	
スペアリブの甘酢あんかけ 胡麻風味	408
Glazed Iberico Pork Ribs with Sour Plum Black Vinegar Sauce and Sesame	
車海老の豆豉炒め 	418
Wok-fried Tiger Prawns with Chili and Black Bean Sauce	
牛肉ショートリブ照り焼き	508
Braised Beef Short Rib with Teriyaki Sauce	
オージービーフと ベルペッパーの炒め 	508
Wok-fried Wagyu with Wasabi, Leek and Bell Pepper	
鮑とガチョウの足の煮込み	608
Braised South African Abalone and Goose Web	
ナマコと海老すり身の鮑ソース煮込み	718
Braised Sea Cucumber stuffed with Prawn Mousse and Abalone Sauce	
ローカル鮮魚 Locally Sourced Fresh Fish:	
ハタ Grouper	308
スジアラ Leopard Coral Grouper	918
調理方法 - 中華蒸し又は  重慶酸菜魚 (別途料金100パタカ)	
Cooking Method: Steamed with Premium Soy Sauce / Chongqing Style with Pickled Cabbage (supplement) 100	



 スパイシー
Spicy

 グルテンフリー
Gluten Free

別途10%のサービス料と5%の税金を頂戴いたします。Prices are in MOP and subject to a 10% service charge and 5% government tax.

アラカルトメニュー À LA CARTE MENU

提供時間: 11am-7am
11am-7am the next day



野菜 Vegetables

野菜各種 Choice of Vegetables
チョイスサム / ブロッコリー / 小松菜
Choy Sum / Broccoli / Shanghai Bok Choy

季節の茹で野菜  128
Poached Seasonal Vegetable

季節野菜のガーリック炒め  138
Wok-fried Seasonal Vegetable with Garlic

季節野菜のXO醤炒め 148
Wok-fried Seasonal Vegetable with XO Sauce

麺 / ご飯 Noodles and Rice

牛バラスープ麺 148
Braised Beef Brisket Noodle Soup and Choy Sum

海老ワンタンとチャーシュー麺 148
Wonton Noodle Soup with BBQ Pork and Choy Sum

XO醤和牛の炒めフォー 238
Stir-fried Rice Noodles with Wagyu Beef and XO Sauce

ボストンロブスターラーメン 408
Boston Lobster Hand-pulled Noodle Soup

揚州五目チャーハン 148
Yangzhou Fried Rice

黒トリュフと干し貝柱入り海鮮卵白チャーハン 178
Seafood and Egg White Fried Rice with
Black Truffle and Conpoy

 ビーガン
Vegetarian

 グルテンフリー
Gluten Free

別途10%のサービス料と5%の税金を頂戴いたします。Prices are in MOP and subject to a 10% service charge and 5% government tax.

アラカルトメニュー À LA CARTE MENU

提供時間: 11am-7am
11am-7am the next day

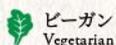


飲茶 Dim Sum

チャーシューまん Steamed BBQ Pork Buns	102
とびこ入りホタテシュウマイ Scallop Siu Mai with Salmon Roe	102
海老の揚げ春巻き Deep-fried Shrimp Spring Rolls with Chili Sauce	102
豚肉焼き餃子 Pan-fried Pork Dumplings	102
豚スペアリブの豆豉蒸し Steamed Pork Ribs with Black Bean Sauce	128
金箔ほうれん草と海老の蒸し餃子 Steamed Shrimp and Spinach Dumplings with Gold Leaves	138

お粥 Congee

白粥   Plain Congee	70
豚肉とピータンのお粥  Pork and Century Egg Congee	148
干し貝柱と鮑のお粥  Abalone and Conpoy Congee	198



ビーガン
Vegetarian



グルテンフリー
Gluten Free

別途10%のサービス料と5%の税金を頂戴いたします。Prices are in MOP and subject to a 10% service charge and 5% government tax.

アラカルトメニュー À LA CARTE MENU

提供時間: 11am-7am
11am-7am the next day



洋食 Western Menu

黒トリュフマッシュルームクリームスープ ガーリックブレッド付き Cream of Mushroom Soup with Truffle and Garlic Bread	148
シーザーサラダ Caesar Salad with Pancetta, Croutons and Parmesan Cheese	188
海鮮スープ おこげと共に Mixed Seafood Soup with Puffed Rice and Chives	198
ポロネーゼ パルメザンチーズをのせて Spaghetti Bolognese with Parmesan Cheese	198
クラブハウスサンド フレンチフライと共に Sourdough Club Sandwich with French Fries	198
オーギービーフバーガー フレンチフライと共に Australian Wagyu Beef Burger with French Fries	208
鱈のソテー 季節の野菜付き ホワイトワインクラムソースと共に 	518
Baked Toothfish with Seasonal Vegetables and White Wine Clam Sauce	
オーギービーフステーキ 季節の野菜付き ポートワインソースと共に 	518
Grilled Australian Wagyu Striploin with Seasonal Vegetables and Port Wine Jus	
カラビネーロ海老のグリルーガーリック又は塩焼き 	718
Grilled Carabineros Prawn - Garlic Confit or Sea Salt Style	

和食 Japanese Specialties

野菜の稲庭うどん Warm Udon Noodles in Soup with Vegetables	128
オークラカレーライス (ビーフ、チキン又は海老からお選びください) Okura Curry with Rice (Choice of Beef, Chicken or Shrimp)	168

 グルテンフリー
Gluten Free

別途10%のサービス料と5%の税金を頂戴いたします。Prices are in MOP and subject to a 10% service charge and 5% government tax.

アラカルトメニュー À LA CARTE MENU

提供時間: 11am-7am
11am-7am the next day



キッズメニュー Kids Menu

チキンナゲットとフライドポテト 132
Chicken Nuggets with French Fries

フィッシュアンドチップス 188
Fish and Chips

デザート Dessert

アイスクリーム - 70
バニラ / チョコレート / ストロベリー 🍪
Ice-Cream: Vanilla / Chocolate / Strawberry

白きくらげの美肌スープ 🍪 🌿 92
White Fungus Soup with Lotus Seed, Lily Bulb,
Red Date and Goji Berries

セラドゥーラ プリン 138
Serradura Pudding

ティラミス 138
Tiramisu

バスクチーズケーキ 138
Basque Cheesecake

ハスマと桃ガムのスープ 🍪 298
Double-boiled Hasma Soup with Almond,
Peach Gum and Red Dates

燕の巣のスイートスープ 🍪 518
Double-boiled Bird's Nest Soup with
Chinese Almond and Red Dates

フルーツの盛り合わせ 🍪 🌿 小 Small 138
Seasonal Fresh Fruit Platter 中 Regular 208
大 Large 318



🌿 ビーガン
Vegetarian

🍪 グルテンフリー
Gluten Free

別途10%のサービス料と5%の税金を頂戴いたします。Prices are in MOP and subject to a 10% service charge and 5% government tax.

ドリンクメニュー BEVERAGE MENU

24時間提供
Available 24 hours



ローカルドリンク Local Specialty Drinks

レモンティー Lemon Tea	58
ミルクティー Milk Tea	58

ソフトドリンク Soft Drinks

コカ・コーラ Coca-Cola	58
コカ・コーラ ゼロ Coca-Cola Zero	58
Sprite Sprite	58
レッドブル Red Bull	58

フレッシュジュース Fresh Juice

ココナッツ Young Coconut	55
オレンジ Orange	58
アップル Apple	58
スイカ Watermelon	58
パイナップル Pineapple	58
アップル パイナップル グァバ ケール Apple Pineapple Guava Kale	58
アップル ビートルート レモン グレープフルーツ Apple Beetroot Lemon Grapefruit	58

ドリンクメニュー BEVERAGE MENU

24時間提供
Available 24 hours



コーヒー&お茶 Coffee and Tea

グラス By Glass

コーヒー各種 All Types of Coffee	58
イングリッシュ・ブレックファースト English Breakfast	58
アールグレー Earl Grey	58
ホットチョコレート Hot Chocolate	58
柚子茶 Citron Tea	58
プーアール茶 Pu-er	58
鉄観音 Tie Guan Yin	58

ミネラルウォーター Mineral Water

ボトル By Bottle

エビアン Evian (330 ml)	48
アクアパナ Acqua Panna (1000 ml)	88
ペリエ Perrier (330 ml)	48
サンペレグリーノ San Pallegriano (1000 ml)	88

スパークリングティー Sparkling Tea

サイチョウ・スパークリング・ティー:ダーズリン/ほうじ茶/ジャスミン Saicho Sparkling Tea: Darjeeling / Hojicha / Jasmine (750ml)	428
--	-----

ドリンクメニュー BEVERAGE MENU

24時間提供
Available 24 hours



コニャック Cognac

グラス By Glass ボトル By Bottle

ヘネシー V.S.O.P. Hennessy V.S.O.P.		1,888
マーテル ノーブリッジ Martell Noblige		1,888
マーテル コルドン ブルー Martell Cordon Bleu		3,688
レミーマルタンXO Remy Martin XO		3,688
XOヘネシー Hennessy XO		3,988
ヘネシー パラディ Hennessy Paradis		23,800

スコッチ・ウイスキー Scotch Whisky

シーバス リーガル 12年 Chivas Regal 12 Years	68	800
グレンモーレンジ10年 Glenmorangie 10 Years		1,400
ジョニーウォーカー ブルーラベル Johnnie Walker Blue Label		3,888
ザ・マッカラン 12年 シェリーオーク Macallan Sherry Oak 12 Years		2,250
ザ・マッカラン 18年 シェリーオーク Macallan Sherry Oak 18 Years		8,888
白州 12年 シングルモルト Hakushu 12 Years Single Malt		5,188
響 12年 Hibiki 12 Years		8,000
山崎 18年 シングルモルト Yamazaki 18 Years Single Malt		26,800

別途10%のサービス料と5%の税金を頂戴いたします。Prices are in MOP and subject to a 10% service charge and 5% government tax.

ABV 1.2% or above. Excessive drinking of alcoholic beverages is harmful to health.
The sale or supply of alcoholic beverages to anyone under the age of 18 is prohibited.

ドリンクメニュー BEVERAGE MENU

24時間提供
Available 24 hours



中国バイジュウ Chinese Spirits

グラス By Glass ボトル By Bottle

五糧液 Wuliangye		3,088
瀘州老窖1573 52% Luzhou Laojiao 1573 52%		3,200
貴州茅台酒 Kweichow Moutai (500ml)		6,088

ビール Beer

青島ゼロ ノンアルコールビール(<0.03%) Tsingtao 0.0 (ABV <0.03%)		60
チンタオ Tsing Tao		60
アサヒ Asahi Dry		60
ハイネケン Heineken		60
カールスバーグ Carlsberg		60
コロナ Corona		60
マカオビール Macau Beer		60

ロゼ Rosé

モエ・エ・シャンドン ロゼ アンペリアル Moët & Chandon Rosé NV	288	1,380
ビルカール サルモン ブリュット ロゼ フランス Billecart Salmon Brut Rosé, Mareuil - Sur- AyNV		1,680

別途10%のサービス料と5%の税金を頂戴いたします。Prices are in MOP and subject to a 10% service charge and 5% government tax.

ABV 1.2% or above. Excessive drinking of alcoholic beverages is harmful to health.
The sale or supply of alcoholic beverages to anyone under the age of 18 is prohibited.

ドリンクメニュー BEVERAGE MENU

24時間提供
Available 24 hours



シャンパン Champagne

グラス By Glass ボトル By Bottle

モエ・エ・シャンドン アンペリアル ブリュット Champagne Moët Impérial	238	1,180
ドゥーツ ブランド ブラン Deutz Blanc de Blancs		2,280
ヴーヴ・クリコ・ポンサルダン Veuve Clicquot Ponsardin Brut NV		1,380
ドンペリニヨン ブリュット Dom Pérignon Brut		3,880
クリュッグ グランド・キュヴェ Krug Grande Cuvée Brut		4,880

白ワイン White Wine

クラウディ・ベイ ソーヴィニヨン・ブラン ニュージーランド Cloudy Bay Sauvignon Blanc, New Zealand	168	780
ショウ・アンド・スミス M3 シャルドネ オーストラリア Shaw and Smith M3 Chardonnay, Australia		980
ロバート・ヴァイル リースリング・シュペートレーゼ Weingut Robert Weil Riesling Spatlese		1,280
シャトー・モンテレーナ シャルドネ2019/2021アメリカ Montelena Chardonnay 2019/2021, USA		1,680

別途10%のサービス料と5%の税金を頂戴いたします。Prices are in MOP and subject to a 10% service charge and 5% government tax.

ABV 1.2% or above. Excessive drinking of alcoholic beverages is harmful to health.
The sale or supply of alcoholic beverages to anyone under the age of 18 is prohibited.

ドリンクメニュー BEVERAGE MENU

24時間提供
Available 24 hours



赤ワイン Red Wine

グラス By Glass ボトル By Bottle

クラウディ・ベイ ピノ・ノワール ニューージーランド Cloudy Bay Pinot Noir, New Zealand	228	980
ペンフォールズ ビン389 カベルネ シラズ オーストラリア Penfolds Bin 389 Cabernet Shiraz, Australia		1,580
ペンフォールズ ビン407 カベルネ・ソーヴィニヨン オーストラリア Penfolds Bin 407 Cabernet Sauvignon, Australia		1,880
ル・プチ・ムートン・ド・ムートン・ロスチャイルド2015 フランス Le Petit Mouton de Mouton Rothschild 2015, France		5,888
シャトー ラフィット ロスチャイルド 2008 フランス Château Lafite Rothschild 2008, Bordeaux, France		18,888

アペリティブ Aperitif

マルティーニ(ロッソ、ピアンコ、ドライ) Martini (Rosso, Bianco and Dry)	50	750
---	----	-----

スピリッツ Spirits

バカルディ・ホワイトラム Bacardi White Rum	58	700
ボンベイ・サファイア ドライジン Bombay Sapphire Dry Gin	68	800
アブソルート ウオッカ Absolut Vodka	88	950
パトロン シルバー テキーラ Patrón Silver Tequila	168	1,880

別途10%のサービス料と5%の税金を頂戴いたします。Prices are in MOP and subject to a 10% service charge and 5% government tax.

ABV 1.2% or above. Excessive drinking of alcoholic beverages is harmful to health.
The sale or supply of alcoholic beverages to anyone under the age of 18 is prohibited.