

## Mother's Day Menu

ขนมเบื้องสร้างว่ากุ้งย่างกับไขปลาเคียว  
烤大虾椰子薄饼伴鱼子酱  
Grilled Prawns in Coconut Tuile and Caviar  
*Delamotte, Champagne Rosé, Reims, France*

๕๐๕๕

ซีโครงหมตำซอสมะขามกับผักดอง  
12 小时慢煮伊比利亚猪勒骨配罗望子酱及腌菜  
12-hour Slow-cooked Iberico Pork Ribs with  
Tamarind Glaze, Pickled Vegetables

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)  
*2022 Domaine Sigalas, Assytiko, Santorini, Greece*

๕๐๕๕

ยำแซลมอนส้มโอกับไหลบัว  
腌三文鱼藕带柚子沙拉  
Marinated Salmon with Lotus Stem and Pomelo Salad

ต้มยำน้ำข้นใส่หอยเชลล์  
带子冬阴汤  
Tom Yum Soup with Scallop

แกงเขียวหวานไก่รากบัวมะพร้าวอ่อน  
总厨 Jan 特制青咖喱走地桂皇鸡(L)配莲藕及嫩椰肉  
Chef Jan's Very Own Green Curry, Free-range Chicken(L),  
Lotus Root and Young Coconut Meat

ผัดขอมกับเห็ด  
家传配方泰国差翁菜炒杂菌(L)  
Home Recipe Assorted Mushrooms(L) with Thai Acacia Leaves  
*2022 Sho Fang, Zhangjiakou, Hebei, China*

๕๐๕๕

ขนมอินทนิลกับดอกจอก  
班兰汤圆配脆莲花饼  
Kanom Inthanin with Dok Jok-Pandan Rice Dumplings  
and Crispy Lotus Blossom Cookie  
*2016 Mastroberardino, Irpinia Fiano Passito, Campania, Italy*

ขนมพุดดิ้ง 餐后美点 Mignardises

套餐每位澳门元 888 只供整桌客人同时享用  
888 mop per person, menu limited to entire table  
葡萄酒搭配套餐每位额外加澳门元 480  
Additional 480 mop per person for wine pairing

(L) Locally-sourced 本地采购  
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

