

The Ritz-Carlton Café
“The Art of the Slow Grill”
丽思咖啡厅「臻享慢烤」尝味菜单

AMUSE BOUCHE

餐前小吃

GILLARDEAU OYSTER

吉拉多生蚝

Capellini, Salicornia, Vermouth, Kristal Caviar
伴天使意面, 海芦笋及水晶鱼子酱



ENTRÉE FROIDE

开胃菜

BRITANY LOBSTER

布列塔尼蓝龙虾

Asparagus a la Grenobloise, Quail Egg Cream, Hazelnut Butter
伴格勒诺布尔风味芦笋, 鹌鹑蛋奶油及榛子黄油

-OR-或

BLUEFIN TUNA

蓝鳍金枪鱼

Oscieta Caviar, Sea Urchin, Petit Pois, Smoked Bavaois
精选鱼子酱, 海胆, 青豆及烟熏奶油冻

-OR-或

HOKKAIDO SCALLOP

北海道带子

5J Ham, Artichokes, Arugula, Sunchokes, Aged Balsamic
伴 5J 火腿, 朝鲜蓟, 芝麻菜, 洋姜配陈年意大利黑醋



INTERLUDE

清口小吃

HONEYDEW MELON

青蜜瓜

Gazpacho, Tomato Marshmallow with Parmesan and Prosciutto
西班牙冻汤, 番茄棉花糖, 帕马森芝士及风干火腿



MAIN

主菜

AUSTRALIAN LAMB SADDLE

澳洲顶级羊鞍肉

Broad Bean Purée, Wild Mushrooms
伴青蚕豆泥及野生蘑菇

-OR-或

DRY AGED M-7 RIBEYE

干式熟成 M7 肉眼

Smoked Eggplant Caviar, Capsicum Purée, Garlic Chips, Parmesan Jus
伴烟熏茄瓜茸, 彩椒, 蒜味脆片配帕马森芝士酱汁

-OR-或

PATAGONIAN TOOTH FISH

巴塔哥尼亚鳕鱼

Charred Broccolini, Dashi, Nori Scented Beurre Blanc
伴烤小西兰花, 日式高汤配海苔风味白奶油酱



DESSERT

甜品

WASABI CREME BRULEE

芥辣风味焦糖布蕾

Yuzu Chocolate Raspberries
伴柚子朱古力覆盆子

3 COURSES: MOP 488+ PER PERSON

三道菜式: 每位 MOP 488+

FULL COURSES: MOP 988+ PER PERSON

全套菜式: 每位 MOP 988+

All prices are in Macau Patacas and subject to 10% service charge.
If you have any food allergy or dietary requirements, please inform your server before ordering.
所有价格均以澳门元计算, 并附加 10% 服务费。
如有任何食物过敏或特别膳食要求, 请于点餐前通知服务团队。