

## 品味菜单

### Tasting Menu

เมี่ยงหอยเชลล์กับไขปลาคาเวียร์  
带子醋栗泰国香草配槟榔叶伴鱼子酱  
Miang Scallop, Gooseberries,  
Thai Herbs and Caviar on a Betel Leaf

ขนมเบื้องแกงเขียวหวานไก่ลำไย  
泰式青咖喱鸡配龙眼伴薄片  
Chicken, Longan in Green Curry Tuile  
*Moët & Chandon, Impérial Brut, Épernay, France*

๕๕๕๕

ซีโครงหมูดำซอสมะขาม น้ำพริกหมากมอด ข้าวปุกงา  
12小时慢煮伊比利亚猪肋骨配罗望子酱及紫苏糯米饼  
12-hour Slow-cooked Iberico Pork Ribs with Tamarind Glaze,  
Maakmaad, Khao Puk Nga

或 Or

กุ้งลอบสเตอร์ย่างกับผัดไทย  
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, Assyrtiko, Santorini, Greece*

๕๕๕๕

ยำหมึกสาย หัวดอกกลิลลี่หวาน มะเฟือง  
烤八爪鱼配兰州九年甜百合杨桃沙拉  
Grilled Octopus with Lanzhou 9-year Lily Bulb and Star Fruit  
Salad

แกงจืดลูกเงาะหมูสับปูทรงเครื่อง  
红毛丹高汤配猪肉及蟹肉  
Exquisite Rambutan Broth, Pork & Crab Duet

แกงคั่วกุ้งลายเสือกับมะม่วง  
咸香虎虾芒果咖喱  
Savory Tiger Prawn & Mango Kaeng Khua

ผัดชะอมกับเห็ด  
家传配方泰国差翁菜炒杂菌(L)  
Home Recipe Assorted Mushrooms(L)  
with Thai Acacia Leaves  
*2022 Jean Foillard, Gamay, Morgon Côte du Py, France*

๕๕๕๕

ไอติมส้มฉุนกับผลไม้  
水果雪葩配时令鲜果  
Som Chun Sorbet with Seasonal Fruits

ข้าวเหนียวทุเรียน บัวลอย และไข่เค็ม  
榴莲糯米饭配椰奶芋圆及咸蛋黄  
Durian Sticky Rice, Bua Loy & Salted Egg Harmony  
*2016 Mastroberardino, Irpinia Fiano Passito, Campania, Italy*

ขนมพอดีค่า  
餐后美点  
Mignardises

每位澳门元 888, 同桌所有宾客需享用同一套餐  
MOP 888 per person, every guest at the same table is required to  
enjoy the same menu  
葡萄酒搭配套餐每位额外加澳门元 480  
Additional MOP 480 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