



MENU DE DEGUSTAÇÃO DE AGOSTO DE 2026

Tasting Menu of August 2026

2026年8月品嘗套餐

Vieiras de Hokkaido grelhadas na frigideira com crepe de bacalhau e molho de tomate

Pan-seared Hokkaido scallops with bacalhau crêpe and tomato sauce

香煎北海道帶子伴馬介休薄餅卷配番茄汁

Taittinger, 'Brut Réserve', Champagne, France, N.V.

Consommé de pombo com tortellini de porcini

Pigeon consommé with porcini tortellini

乳鴿清湯伴牛肝菌雲吞

Lagosta de Boston assada com cheesecake salgado de mascarpone e molho piri-piri caseiro

Roasted Boston lobster with salty mascarpone cheesecake and homemade piri-piri sauce

烤波士頓龍蝦伴鹹味芝士餅配秘製葡式辣汁

Bacalhã, Chardonnay, Portugal, 2023

Costela de bovino nobre grelhada com certificação USDA dos EUA

Char-grilled U.S. USDA Certified Prime ribeye

炭烤美國農業部認證肉眼牛扒

Château Fleur-Cardinale, Saint-Émilion Grand Cru Classé, Bordeaux, France, 2010

Sobremesa

Dessert

特色甜品

Café ou chá e pequenos doces

Coffee or tea and small confectionery

咖啡或茶及小甜點

\$720 por pessoa per person 每位

Adicional de \$280 para uma combinação de vinho de 3 taças (100 ml por taça)

Additional \$280 for a 3-glass wine pairing (100 ml per glass)

另加\$280配餐酒 (每杯100毫升)

Período de disponibilidade do menu Menu Available Period 套餐供應日期: 1-31/8/2026

Todas as bebidas alcoólicas acima indicadas contêm mais de 1,2% de álcool por volume.

All alcoholic beverages listed above contain higher than 1.2 % alcohol by volume.

以上酒精飲品的酒精濃度高於1.2 %以上。

Todos os preços estão em MOP, sujeitos a uma taxa de serviço de 10%.

All prices are in MOP, subject to 10% service charge.

所有價目以澳門元為單位，另須收取 10%服務費。