



MENU DE DEGUSTAÇÃO DE OUTUBRO DE 2026
Tasting Menu of October 2026
2026年10月品嘗套餐

Carpaccio de vieira de Hokkaido e tártaro de atum com caviar de wasabi
Hokkaido scallop carpaccio and tuna tartare with wasabi caviaroli
生北海道帶子薄片及韃靼吞拿魚伴山葵風味特級橄欖油魚子
Taittinger, 'Brut Réserve', Champagne, France, N.V.

Consommé de tomate com tortellini de queijo Comté
Tomato consommé with Comté cheese tortellini
番茄清湯伴康提芝士雲吞

Robalo grelhado na frigideira com amêijoas assadas e molho XO de bacalhau caseiro
Pan-seared sea perch with baked clam and homemade bacalhau XO sauce
香煎鱸魚伴烤大蜆配秘製馬介休XO醬
Bacalhã, Chardonnay, Portugal, 2023

Costela de porco ibérico "Alentejana" com lagosta assada de Boston
Iberico pork rib "Alentejana" with roasted Boston lobster
葡式伊比利亞豬骨伴燒波士頓龍蝦
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)

Periodo de disponibilidade do menu Menu Available Period 套餐供應日期: 1-31/10/2026

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。