



MENU DE DEGUSTAÇÃO DE SETEMBRO DE 2026
Tasting Menu of September 2026
2026年9月品尝套餐

Lagosta de Boston assada e vieiras de Hokkaido com salada de manga
Roasted Boston lobster and Hokkaido scallops with mango salad
烤波士頓龍蝦及北海道帶子伴芒果沙律

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

Consommê de codorniz com tortellini de porcini
Quail consommé with porcini tortellini
鸕鶿清湯伴牛肝菌雲吞

Bacalhau branco do Alasca grelhado na frigideira com molho XO de bacalhau caseiro
Pan-seared Alaskan white cod with homemade bacalhau XO sauce
香煎阿拉斯加白鱈魚配秘製馬介休 XO 醬

Bacalhã, Chardonnay, Portugal, 2023

Costeletas de cordeiro neozelandês assadas e lasanha de bochecha de boi
Roasted New Zealand lamb racks and beef cheek lasagna
燒紐西蘭羊架拼牛面頰肉千層麵

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: 1-30/9/2026

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。