



MENU DE DEGUSTAÇÃO

Tasting Menu

品嘗套餐

Vieiras de Hokkaido, polvo e bacalhau frito com molho de manteiga de tomate seco

Hokkaido scallops, octopus and shallow-fried bacalhau with sun-dried tomato butter sauce

北海道帶子、八爪魚及輕炸馬介休配乾番茄牛油汁

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

Creme de carne de sapateira com frutos do mar variados

Cream of crab meat with assorted seafood

蟹肉忌廉湯配海鮮

Lagosta de Boston salteada com molho piri-piri

Sautéed Boston lobster with Piri-Piri sauce

葡式辣汁炒波士頓龍蝦

Bacalhã, Chardonnay, Portugal, 2023

Bochecha de boi Wagyu estufada em molho de vinho tinto português e

carré de borrego assado com recheio de trufa preta

Stewed Wagyu beef cheek in Portuguese red wine sauce and

roasted lamb rack with black truffle stuffing

葡式紅酒燉和牛面頰肉拼燒羊架釀黑松露

Château Fleur-Cardinale, Saint-Émilion Grand Cru Classé, Bordeaux, France, 2012

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)

Todos os preços estão em MOP e sujeitos à taxa de 10%

All prices are in MOP and subject to 10% service charge

以上價目以澳門元為單位並需另加壹服務費