精選套餐
SIGNATURE SET MENU

供應時間為上午11:30 - 下午2:30 | 下午5:00 - 晚上9:00
Available from 11:30 AM to 2:30 PM | 5:00 PM to 9:00 PM

178

每份套餐包括一款主菜及一杯精選餐酒、汽水、咖啡或茶。
Each set includes one main dish and one glass of selected house wine, soft drink, coffee or tea.

廚師精選 CHEF'S SPECIAL	慢燉安格斯牛肋骨 根莖時蔬、薯蓉	**Braised Black Angus short rib** Root vegetable, potato puree
每天 DAILY	香煎牛扒 香草牛油、黑椒汁、 炸薯條或牛油薯蓉	**Beef hanger steak** Herb butter, black pepper sauce, French fries or butter whipped mashed potato
星期一 MONDAY	芝士大蝦意粉 雜錦短意粉、法式龍蝦濃湯、 檸檬、意大利軟芝士	**"Mista corta" with prawns** Mixed short pasta, lobster bisque, lemon, Mascarpone
星期二 TUESDAY	香料炸雞椰漿飯 非籠養雞蛋、青瓜、花生、 炸銀魚柳、參巴醬	**Nasi Lemak** Coconut fragrant rice, fried chicken with spice, cage-free egg, cucumber, peanut, fried anchovies, sambal
星期三 WEDNESDAY	香煎三文魚 藜麥沙律、牛油果、油封乾蔥、 杏仁、番茜、檸檬、車厘茄	**Pan-fried salmon** Quinoa salad, avocado, confit shallot, almond, parsley, lemon, cherry tomato
星期四 THURSDAY	大蝦帶子意大利燴飯 烤番茄、龍蝦濃湯、意大利軟芝士、 巴馬臣芝士	**Prawn and scallop risotto** Roasted tomato, lobster bisque, Mascarpone cheese, Parmigiano Reggiano
星期五 FRIDAY	四香粉烤加拿大豬扒 茴香蓉、香橙茴香沙律、 紅酒汁、香烤薯仔	**Four spice grilled Canadian pork chop** Fennel purée, orange fennel salad, red wine sauce, broken potato
星期六 SATURDAY	新加坡叻沙湯麵 大蝦、雞絲、豆卜、 非籠養雞蛋、豆芽、叻沙葉	**Singaporean laksa noodle** Prawns, shredded chicken, puffed beancurd, cage-free egg, bean sprout, laksa leaf
星期日 SUNDAY	香烤豬肉撈檬 烤豬五花肉、鮮蝦春卷、新鮮香草、 越式醬汁 （溫熱享用）	**Vietnamese tossed vermicelli** Grilled pork belly, prawn spring roll, fresh herbs, Vietnamese dressing (served warm)

升級體驗 - 尊享優惠價搭配以下選擇
Elevate your experience with an additional selection

前菜
APPETIZER **58**

白菌蘑菇湯
法式酸忌廉、法蔥
Mushroom velouté
Crème fraîche, chive

雞肉菊苣沙律
雅枝竹、生菜、番茄、牛油果
Chopped salad with chicken and endive
Artichoke, lettuce, tomato, avocado

自製挪威煙三文魚
檸檬酸忌廉
House smoked Norwegian salmon
Lemon crème fraîche

西班牙塞拉洛黑毛豬火腿
Spanish Serrano ham

甜品
DESSERT **30**

可自選蛋糕或甜點（1件）
Selection of cakes or pastries from our bakery (1 pc)

飲品
BEVERAGES

凱歌黃牌 **118**
Veuve Clicquot Yellow Label, Reims, Champagne （125毫升ml/杯glass）

男爵副牌、波雅克、波爾多、法國 **138**
Les Toureles de Loungeville, Pauillac, Bordeaux, France （170毫升ml/杯glass）

無酒精冷萃氣泡茶 **58**
黃金桂烏龍（無糖），白桃伯爵 （245毫升ml/瓶bottle）
Mindful Sparks sparkling cold brew tea
Osmanthus golden Oolong (sugar-free), white peach Earl Grey

如您有任何特殊需求或食物過敏，請告知我們。 所有價格均以澳門幣計算，另收10%服務費。 酒精飲品的酒精濃度達1.2%以上。
Please advise our associates if you have any food allergies or special dietary requirements. All prices are in MOP, subject to 10% service charge.
The alcoholic beverages have an alcohol strength higher than 1.2% vol.

精選套餐
SIGNATURE SET MENU

供應時間為上午11:30 - 下午2:30 | 下午5:00 - 晚上9:00
Available from 11:30 AM to 2:30 PM | 5:00 PM to 9:00 PM

178

每份套餐包括一款主菜及一杯精選餐酒、汽水、咖啡或茶。
Each set includes one main dish and one glass of selected house wine, soft drink, coffee or tea.

廚師精選 **CHEF'S SPECIAL**	印度香烤羊扒 蒜蓉薄餅、印度綠色沙律、 薄脆餅、青檸、薄荷醬	**Tandoori lamb chop** Garlic naan, Kachumber salad, papadum, lime, mint chutney
每天 **DAILY**	香煎牛扒 香草牛油、黑椒汁、 炸薯條或牛油薯蓉	**Beef hanger steak** Herb butter, black pepper sauce, French fries or butter whipped mashed potato
星期一 **MONDAY**	芝士大蝦意粉 雜錦短意粉、法式龍蝦濃湯、 檸檬、意大利軟芝士	**"Mista corta" with prawns** Mixed short pasta, lobster bisque, lemon, Mascarpone
星期二 **TUESDAY**	香料炸雞椰漿飯 非籠養雞蛋、青瓜、花生、 炸銀魚柳、參巴醬	**Nasi Lemak** Coconut fragrant rice, fried chicken with spice, cage-free egg, cucumber, peanut, fried anchovies, sambal
星期三 **WEDNESDAY**	香煎三文魚 藜麥沙律、牛油果、油封乾蔥、 杏仁、番茜、檸檬、車厘茄	**Pan-fried salmon** Quinoa salad, avocado, confit shallot, almond, parsley, lemon, cherry tomato
星期四 **THURSDAY**	大蝦帶子意大利燴飯 烤番茄、龍蝦濃湯、意大利軟芝士、 巴馬臣芝士	**Prawn and scallop risotto** Roasted tomato, lobster bisque, Mascarpone cheese, Parmigiano Reggiano
星期五 **FRIDAY**	四香粉烤加拿大豬扒 茴香蓉、香橙茴香沙律、 紅酒汁、香烤薯仔	**Four spice grilled Canadian pork chop** Fennel purée, orange fennel salad, red wine sauce, broken potato
星期六 **SATURDAY**	新加坡叻沙湯麵 大蝦、雞絲、豆卜、 非籠養雞蛋、豆芽、叻沙葉	**Singaporean laksa noodle** Prawns, shredded chicken, puffed beancurd, cage-free egg, bean sprout, laksa leaf
星期日 **SUNDAY**	香烤豬肉撈檬 烤豬五花肉、鮮蝦春卷、新鮮香草、 越式醬汁 （溫熱享用）	**Vietnamese tossed vermicelli** Grilled pork belly, prawn spring roll, fresh herbs, Vietnamese dressing (served warm)

升級體驗 - 尊享優惠價搭配以下選擇
Elevate your experience with an additional selection

前菜
APPETIZER **58**

白菌蘑菇湯
法式酸忌廉、法蔥
Mushroom velouté
Crème fraîche, chive

雞肉菊苣沙律
雅枝竹、生菜、番茄、牛油果
Chopped salad with chicken and endive
Artichoke, lettuce, tomato, avocado

自製挪威煙三文魚
檸檬酸忌廉
House smoked Norwegian salmon
Lemon crème fraîche

西班牙塞拉洛黑毛豬火腿
Spanish Serrano ham

甜品
DESSERT **30**

可自選蛋糕或甜點（1件）
Selection of cakes or pastries from our bakery (1 pc)

飲品
BEVERAGES

凱歌黃牌 **118**
Veuve Clicquot Yellow Label, Reims, Champagne （125毫升ml/杯glass）

男爵副牌、波雅克、波爾多、法國 **138**
Les Toureles de Loungeville, Pauillac, Bordeaux, France （170毫升ml/杯glass）

無酒精冷萃氣泡茶 **58**
黃金桂烏龍（無糖），白桃伯爵 （245毫升ml/瓶bottle）
Mindful Sparks sparkling cold brew tea
Osmanthus golden Oolong (sugar-free), white peach Earl Grey

如您有任何特殊需求或食物過敏，請告知我們。 所有價格均以澳門幣計算，另收10%服務費。 酒精飲品的酒精濃度達1.2%以上。
Please advise our associates if you have any food allergies or special dietary requirements. All prices are in MOP, subject to 10% service charge.
The alcoholic beverages have an alcohol strength higher than 1.2% vol.

精選套餐
SIGNATURE SET MENU

供應時間為上午11:30 - 下午2:30 | 下午5:00 - 晚上9:00
Available from 11:30 AM to 2:30 PM | 5:00 PM to 9:00 PM

178

每份套餐包括一款主菜及一杯精選餐酒、汽水、咖啡或茶。
Each set includes one main dish and one glass of selected house wine, soft drink, coffee or tea.

廚師精選 CHEF'S SPECIAL	香煎酥脆盲曹魚柳 （配溫熱他他醬） 青豆蓉、薯條	**Pan-fried breaded barramundi fillet** (served with warm tartar sauce) Mushy peas, French fries
每天 DAILY	香煎牛扒 香草牛油、黑椒汁、 炸薯條或牛油薯蓉	**Beef hanger steak** Herb butter, black pepper sauce, French fries or butter whipped mashed potato
星期一 MONDAY	芝士大蝦意粉 雜錦短意粉、法式龍蝦濃湯、 檸檬、意大利軟芝士	**"Mista corta" with prawns** Mixed short pasta, lobster bisque, lemon, Mascarpone
星期二 TUESDAY	香料炸雞椰漿飯 非籠養雞蛋、青瓜、花生、 炸銀魚柳、參巴醬	**Nasi Lemak** Coconut fragrant rice, fried chicken with spice, cage-free egg, cucumber, peanut, fried anchovies, sambal
星期三 WEDNESDAY	香煎三文魚 藜麥沙律、牛油果、油封乾蔥、 杏仁、番茜、檸檬、車厘茄	**Pan-fried salmon** Quinoa salad, avocado, confit shallot, almond, parsley, lemon, cherry tomato
星期四 THURSDAY	大蝦帶子意大利燴飯 烤番茄、龍蝦濃湯、意大利軟芝士、 巴馬臣芝士	**Prawn and scallop risotto** Roasted tomato, lobster bisque, Mascarpone cheese, Parmigiano Reggiano
星期五 FRIDAY	四香粉烤加拿大豬扒 茴香蓉、香橙茴香沙律、 紅酒汁、香烤薯仔	**Four spice grilled Canadian pork chop** Fennel purée, orange fennel salad, red wine sauce, broken potato
星期六 SATURDAY	新加坡叻沙湯麵 大蝦、雞絲、豆卜、 非籠養雞蛋、豆芽、叻沙葉	**Singaporean laksa noodle** Prawns, shredded chicken, puffed beancurd, cage-free egg, bean sprout, laksa leaf
星期日 SUNDAY	香烤豬肉撈檬 烤豬五花肉、鮮蝦春卷、新鮮香草、 越式醬汁 （溫熱享用）	**Vietnamese tossed vermicelli** Grilled pork belly, prawn spring roll, fresh herbs, Vietnamese dressing (served warm)

升級體驗 - 尊享優惠價搭配以下選擇
Elevate your experience with an additional selection

前菜
APPETIZER **58**

白菌蘑菇湯
法式酸忌廉、法蔥
Mushroom velouté
Crème fraîche, chive

雞肉菊苣沙律
雅枝竹、生菜、番茄、牛油果
Chopped salad with chicken and endive
Artichoke, lettuce, tomato, avocado

自製挪威煙三文魚
檸檬酸忌廉
House smoked Norwegian salmon
Lemon crème fraîche

西班牙塞拉洛黑毛豬火腿
Spanish Serrano ham

甜品
DESSERT **30**

可自選蛋糕或甜點（1件）
Selection of cakes or pastries from our bakery (1 pc)

飲品
BEVERAGES

凱歌黃牌 **118**
Veuve Clicquot Yellow Label, Reims, Champagne **（125毫升ml/杯glass）**

男爵副牌、波雅克、波爾多、法國 **138**
Les Toureles de Loungeville, Pauillac, Bordeaux, France **（170毫升ml/杯glass）**

無酒精冷萃氣泡茶 **58**
黃金桂烏龍（無糖），白桃伯爵 **（245毫升ml/瓶bottle）**
Mindful Sparks sparkling cold brew tea
Osmanthus golden Oolong (sugar-free), white peach Earl Grey

如您有任何特殊需求或食物過敏，請告知我們。 所有價格均以澳門幣計算，另收10%服務費。 酒精飲品的酒精濃度達1.2%以上。
Please advise our associates if you have any food allergies or special dietary requirements. All prices are in MOP, subject to 10% service charge.
The alcoholic beverages have an alcohol strength higher than 1.2% vol.

精選套餐
SIGNATURE SET MENU

供應時間為上午11:30 - 下午2:30 | 下午5:00 - 晚上9:00
Available from 11:30 AM to 2:30 PM | 5:00 PM to 9:00 PM

178

每份套餐包括一款主菜及一杯精選餐酒、汽水、咖啡或茶。
Each set includes one main dish and one glass of selected house wine, soft drink, coffee or tea.

廚師精選 **CHEF'S SPECIAL**	「藍帶」豬扒 加拿大豬扒、康提芝士、巴黎火腿、 復古番茄、檸檬、蒜味芥茉白醬	**Pork "Cordon Bleu"** Canadian pork chop, Comte cheese, Parisian ham, heirloom tomato, lemon, garlic mustard bechamel
每天 **DAILY**	香煎牛扒 香草牛油、黑椒汁、 炸薯條或牛油薯蓉	**Beef hanger steak** Herb butter, black pepper sauce, French fries or butter whipped mashed potato
星期一 **MONDAY**	芝士大蝦意粉 雜錦短意粉、法式龍蝦濃湯、 檸檬、意大利軟芝士	**"Mista corta" with prawns** Mixed short pasta, lobster bisque, lemon, Mascarpone
星期二 **TUESDAY**	香料炸雞椰漿飯 非籠養雞蛋、青瓜、花生、 炸銀魚柳、參巴醬	**Nasi Lemak** Coconut fragrant rice, fried chicken with spice, cage-free egg, cucumber, peanut, fried anchovies, sambal
星期三 **WEDNESDAY**	香煎三文魚 藜麥沙律、牛油果、油封乾蔥、 杏仁、番茜、檸檬、車厘茄	**Pan-fried salmon** Quinoa salad, avocado, confit shallot, almond, parsley, lemon, cherry tomato
星期四 **THURSDAY**	大蝦帶子意大利燴飯 烤番茄、龍蝦濃湯、意大利軟芝士、 巴馬臣芝士	**Prawn and scallop risotto** Roasted tomato, lobster bisque, Mascarpone cheese, Parmigiano Reggiano
星期五 **FRIDAY**	四香粉烤加拿大豬扒 茴香蓉、香橙茴香沙律、 紅酒汁、香烤薯仔	**Four spice grilled Canadian pork chop** Fennel purée, orange fennel salad, red wine sauce, broken potato
星期六 **SATURDAY**	新加坡叻沙湯麵 大蝦、雞絲、豆卜、 非籠養雞蛋、豆芽、叻沙葉	**Singaporean laksa noodle** Prawns, shredded chicken, puffed beancurd, cage-free egg, bean sprout, laksa leaf
星期日 **SUNDAY**	香烤豬肉撈檬 烤豬五花肉、鮮蝦春卷、新鮮香草、 越式醬汁 （溫熱享用）	**Vietnamese tossed vermicelli** Grilled pork belly, prawn spring roll, fresh herbs, Vietnamese dressing (served warm)

升級體驗 - 尊享優惠價搭配以下選擇
Elevate your experience with an additional selection

前菜
APPETIZER **58**

白菌蘑菇湯
法式酸忌廉、法蔥
Mushroom velouté
Crème fraîche, chive

雞肉菊苣沙律
雅枝竹、生菜、番茄、牛油果
Chopped salad with chicken and endive
Artichoke, lettuce, tomato, avocado

自製挪威煙三文魚
檸檬酸忌廉
House smoked Norwegian salmon
Lemon crème fraîche

西班牙塞拉洛黑毛豬火腿
Spanish Serrano ham

甜品
DESSERT **30**

可自選蛋糕或甜點（1件）
Selection of cakes or pastries from our bakery (1 pc)

飲品
BEVERAGES

凱歌黃牌 **118**
Veuve Clicquot Yellow Label, Reims, Champagne （125毫升ml/杯glass）

男爵副牌、波雅克、波爾多、法國 **138**
Les Toureles de Loungeville, Pauillac, Bordeaux, France （170毫升ml/杯glass）

無酒精冷萃氣泡茶 **58**
黃金桂烏龍（無糖），白桃伯爵 （245毫升ml/瓶bottle）
Mindful Sparks sparkling cold brew tea
Osmanthus golden Oolong (sugar-free), white peach Earl Grey

如您有任何特殊需求或食物過敏，請告知我們。 所有價格均以澳門幣計算，另收10%服務費。 酒精飲品的酒精濃度達1.2%以上。
Please advise our associates if you have any food allergies or special dietary requirements. All prices are in MOP, subject to 10% service charge.
The alcoholic beverages have an alcohol strength higher than 1.2% vol.