

AJI TOUCH

名廚駕到 with
Star Chef



雙星共饗 MICHELIN DUEL
當代韓食結合法式亞洲風味主義

Contemporary Korean Cuisine
Unites Asian Bistronomy Culinary Art

Neto

aji
雅吉

MGM
美獅
美高梅

“ Meta, short for metamorphosis, is a restaurant defined by evolution. While rooted in Korean cuisine, it transcends tradition, presenting a thoughtful reinterpretation that is both contemporary and deeply personal, one that reflects the journey of Sun Kim. ”

- Chef Sun Kim

6 道菜品嘗午餐

茶碗蒸

北極貝 | 辣椒水芹油

藍龍蝦

柚子素麵 | 汝拉黃酒 | 叻沙葉

2021 博恩丘格雷夫一級葡萄園、路易佳鐸酒莊、勃艮第、法國

紅甘鯛

烤魷魚 | 法式魚汁

和牛小排

醃製蔬菜 | 黑咖哩

2014 N1系列、印地帕卡酒莊、伊卡谷、秘魯

洛神花

蘆薈 | 洋甘菊

粟米三重奏

爆谷 | 焦糖粟米 | 粟米雪糕

2012 基安帝甜白葡萄酒、賽萊麗、魯芬諾酒莊、托斯卡納、意大利

餐後甜品

\$1,288

侍酒師精選搭配 \$450

此頁載有之酒精飲料達1.2%以上酒精濃度
所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費

8 道菜品嘗晚餐

王氏魚子醬

豆漿乳 | 洋蔥汁

2021 瓊瑤漿 羅氏羅利、鴻布列什酒莊、阿爾薩斯、法國

茶碗蒸

北極貝 | 辣椒水芹油

濟州島鮑魚

海苔粥 | 百合 | 蒜苔

藍龍蝦

柚子素麵 | 汝拉黃酒 | 叻沙葉

2021 博恩丘格雷夫一級葡萄園、路易佳鐸酒莊、勃艮第、法國

紅甘鯛

烤魷魚 | 法式魚汁

和牛小排

醃製蔬菜 | 黑咖哩

2014 N1系列、印地帕卡酒莊、伊卡谷、秘魯

洛神花

蘆薈 | 洋甘菊

粟米三重奏

爆谷 | 焦糖粟米 | 粟米雪糕

2012 基安帝甜白葡萄酒、賽萊麗、魯芬諾酒莊、托斯卡納、意大利

餐後甜品

\$1,888

侍酒師精選搭配 \$550

此頁載有之酒精飲料達1.2%以上酒精濃度
所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費