

AJI
TOUCH

aji
雅吉

MGM
美高梅



MICHELIN
2025

香港澳門米芝蓮指南2025
MICHELIN GUIDE HONG KONG & MACAU 2025

米芝蓮一星餐廳
One Star MICHELIN Restaurant



法式技藝 × 亞洲靈魂
ASIAN BISTRONOMY



MICHELIN

2025

品味體驗9.0 TASING MENU 9.0

北海道海膽 HOKKAIDO UNI

布拉塔 | 迷你羅馬
Burrata | Baby Gem

寫樂 純米吟釀
Sharaku Junmai Ginjo

王氏魚子醬 OSCIETRA CAVIAR

薑汁杏仁 | 海帶茶碗蒸
Ginger Almond | Nori Custard

藍龍蝦 BLUE LOBSTER

馬蹄片 | 意式米粒
Water Chestnut | Orzo

2015 洛佩茲雷迪亞、托多尼亞、格拉沃尼亞園
陳釀白、裡奧哈、西班牙
*2015 R. Lopez de Heredia, Vina Tondonia, 'Vina Gravonia'
Crianza Blanco, Rioja, Spain*

薑醋伊比利亞豬 IBERICO PORK

茗荷薑 | 九江雙蒸酒
Myoga Ginger | Aged Rice Liquor

2007 冬趣 紹興酒
2007 Winter Poem Shaoxing Wine

紅甘鯛 RED TILEFISH

三巴醬 | 泰國羅勒
Sambal Jam | Thai Basil

2015 雲鶴莊園、灰皮諾、嘉布遣修士園、阿爾薩斯、法國
2015 Domaine Weinbach, Pinot Gris, Clos des Capucins, Alsace, France

A4和牛西冷 A4 WAGYU SIRLOIN

洋蔥清湯 | 手延柚子麵
Onion Consommé | Yuzu Somen

糖水回憶 TONG SUI MEMORIES

波羅蜜 | 牛奶布丁 | 亞答子
Jack Fruit | Milk Pudding | Palm Seed

2021 多娜佳塔酒莊、風之子風乾甜白葡萄酒、西西里、義大利
2021 Donnafugata, Ben Ryé, Passito di Pantelleria, Sicily, Italy

每位 **\$1,680** PER PERSON

餐酒搭配另加\$700
Additional \$700 for Wine Pairing

此頁載有之酒精飲料達1.2%以上酒精濃度
Alcoholic beverages listed above contain higher than 1.2% alcohol by volume

所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費
All prices are in MOP and subject to 10% service charge