

雅吉晚市套餐 AJI DINNER SET MENU

第一道菜 FIRST COURSE

長島四孔鮑 | Changdao Abalone
布拉塔 | 手指青檸
Burrata | Finger Lime

或
Or

鵝肝 | Foie Gras
榛子碎 | 香料焦糖
Hazelnuts | Spiced Caramel

第二道菜 SECOND COURSE

安格斯薄片 | Angus Carpaccio
黑咖喱 | 意式米粒麵
Black Curry | Orzo

或
Or

扇貝柚子麵 | Scallop Yuzu Somen
櫻花蝦 | 泰國羅勒
Sakura Ebi | Thai Basil

第三道菜 THIRD COURSE

伊比利亞黑豚 | Ibérico Pork
黑啤汁 | 格拉諾
Stout Glaze | Fregola

或
Or

南極鱈魚 | Patagonian Cod
豆腐香菇汁 | 茼蒿
Tofu Shitake | Crown Daisy

或
Or

MB5+ 和牛小排 | MB5+ Wagyu Short Rib
胡椒粒 | 波倫塔
Peppercorn | Polenta
*另加 160 可與套餐享用
Supplementary 160 for set menu

甜品 DESSERT

斑蘭布丁 | Pandan Brûlée
椰子雪葩 | 金朗姆
Coconut Sorbet | Golden Rum

或
Or

新加坡司令 | Singapore Sling
菠蘿金酒 | 醃制車厘子
Pineapple Gin | Macerated Cherries

每位 MOP 688
PER PERSON

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



qi
雅吉

頭盤


APPETIZERS

- | | | |
|---|---|-----|
| | 和牛他他 Wagyu Tartare
芫荽油 咖喱葉
Coriander Curry Leaves | 230 |
|  | 煙燻三文魚 Smoked Salmon
迷你甜菜 芒果黃薑
Pickled Beets Mango Turmeric | 180 |
| | 5J伊比利亞火腿 5J Ibérico Ham
腌製蔬菜 芝麻葉
Achar Pickles Arugula | 480 |
| | 王氏魚子醬 Oscietra Caviar (30g)
娘惹蜂窩酥 紫蘇醬
Kuih Loyang Shiso Cream | 980 |
|  | 鵝肝 Foie Gras
榛子碎 香料焦糖
Hazelnuts Spiced Caramel | 230 |
| | 長島四孔鮑 Changdao Abalone
布拉塔 手指青檸
Burrata Finger Lime | 230 |
| | 北海道扇貝 Hokkaido Scallops
洋薑泥 泰國羅勒
Sunchoke Thai Basil | 230 |

 推介
Recommended

 素菜
Vegetarian

 可持續
Sustainable

 採用清真認證食材製成
Prepared with Halal
Certified Ingredients

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

海鮮 SEAFOOD

- | | | |
|---|---|-----|
|  | 櫻花蝦麵 Sakura Ebi Noodles
迷你蒜苔 太平洋扇貝
Garlic Shoot Pacific Scallop | 260 |
|  | 南極鱈魚 Patagonian Cod
豆腐香菇汁 茼蒿
Tofu Shitake Crown Daisy | 280 |
| | 碳烤八爪魚 Grilled Octopus
卡曼橘 叻沙葉
Calamansi Laksa Leaf | 290 |
| | 澳洲藍青口 Blue Mussels
紅咖喱 香料法包
Red Curry Country Loaf | 480 |
|  | 雅吉焗龍蝦 Aji Lobster Thermidor
鹹蛋黃 酢橘孔泰
Salted Egg Sudachi Comté | 888 |

 推介
Recommended

 素菜
Vegetarian

 可持續
Sustainable

 採用清真認證食材製成
Prepared with Halal
Certified Ingredients

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

肉類 MEAT

- | | | |
|---|--|-----|
| | 伊比利亞黑豚 Ibérico Pork
黑啤汁 格拉諾
Stout Glaze Fregola | 280 |
|  | 新西蘭羔羊 Lumina Lamb
黑咖喱 意式米粒麵
Black Curry Orzo | 320 |
|  | A4和牛片 A4 Wagyu
手延柚子麵 洋蔥高湯
Yuzu Somen Onion Consomme | 380 |
| | A5鹿兒島和牛西冷 A5 Kagoshima Sirloin Steak (100g)
柑橘醋汁 柚子青椒
Ponzu Shōyu Green Pepper | 420 |
| | MB5+和牛小排 MB5+ Wagyu Short Rib
胡椒粒 馬鈴薯泥
Peppercorn Mash Potato | 480 |
| | 安格斯帶骨肉眼 Black Angus OP Rib (600g)
泰國青檸鹽 黑胡椒
Kaffir Salt Black Pepper | 688 |

 推介
Recommended

 素菜
Vegetarian

 可持續
Sustainable

 採用清真認證食材製成
Prepared with Halal
Certified Ingredients

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

配菜 SIDES

-  馬鈴薯泥 | Mash Potato 70
黑胡椒 | 焦香黃油
Black Pepper | Brown Butter
- 迷你菠菜 | Baby Spinach 80
煙燻肉丁 | 麵包丁
Pancetta | Crouton
- 時令蘑菇 | Mushrooms 80
意香葉 | 蒜黃醬
Parsley | Aioli
-  橡葉生菜 | Oak Leaf Salad 80
巴馬臣芝士 | 柚子汁
Parmesan | Yuzu
- 迷你西蘭花 | Broccolini 90
和牛油 | 白芝麻
Wagyu Fat | Sesame

 推介
Recommended

 素菜
Vegetarian



 可持續
Sustainable

 採用清真認證食材製成
Prepared with Halal
Certified Ingredients

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

甜品 SWEETS

新加坡司令 | Singapore Sling 100
菠蘿金酒 | 醃制車厘子
Pineapple Gin | Macerated Cherries

 斑蘭布丁 | Pandan Brûlée 100
 椰子雪葩 | 金朗姆
Coconut Sorbet | Golden Rum

茅臺提拉米蘇 | Moutai Tiramisu 100
阿拉比卡咖啡 | 可可
Arabica | Cacao

焙茶蛋糕 | Hojicha 110
日本酢橘 | 橄欖
Sudachi | Olives

 推介
Recommended

 素菜
Vegetarian

 可持續
Sustainable

 採用清真認證食材製成
Prepared with Halal
Certified Ingredients

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