

お二人様用ディナー・メニュー

晩市2人分享套餐

DINNER SHARING MENU FOR 2 PERSONS

前菜2品＋メインコース2品＋デザート2品

自選2頭盤+2主菜+2甜品

2 Appetizers + 2 Main Courses + 2 Desserts

当店のお勧めカクテル、モクテル（ノンアルコールカクテル）またはハウスワインから、
2杯お選びください。

自選2杯雅吉特色雞尾酒 / 無酒精雞尾酒 / 餐酒

Choices of 2 From the Selection of Signature Cocktails,
Mocktails or House Wine

各料理は、1回のみ選択することができます。
每款菜式只可選擇一次
Each Dish Can Only Be Selected Once

お二人様合計

2位 MOP 988
FOR 2 PERSONS

以上の飲み物には、1.2% 以上のアルコールが含まれています。

此頁載有之酒精飲料達1.2%以上酒精濃度

Alcoholic beverage listed above contain higher than 1.2% alcohol by volume

すべての価格はマカオのパタカで表示され、10% のサービス料が追加されます

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

前菜
頭盤 APPETIZERS

シマアジ 180
海苔 | 真珠米
池魚王 | Shima Aji
海苔醬 | 珍珠米
Seaweed | Pearl Rice

和牛タルタル 230
コリアンダー | カレーリーフ
和牛他他 | Wagyu Tartare
芫荽油 | 咖喱葉
Coriander | Curry Leaves

911 スモークサーモン 180
カブのピクルス | マンゴー・ターメリック
煙燻三文魚 | Smoked Salmon
迷你甜菜 | 芒果黃薑
Pickled Beet | Mango Turmeric

ブッラータ・チーズ 180
パンチェッタ (生ベーコン) | キムチ梨
布拉塔芝士 | Burrata Cheese
意式醃肉 | 泡菜香梨
Cured Pancetta | Kimchi Pear

5Jイベリコ豚の生ハム 480
アチャールのピクルス | ルッコラ
5J伊比利亞火腿 | 5J Iberico Ham
腌製蔬菜 | 芝麻葉
Achar Pickles | Arugula
*セットメニューの中には含まれておりません。
不包含於套餐中 Not included in set menu

オシエトラキャビア (30g) 980
Kuih Loyang | しそクリーム
王氏魚子醬 | Oscietra Caviar (30g)
娘惹蜂窩酥 | 紫蘇醬
Kuih Loyang | Shiso Cream
*セットメニューの中には含まれておりません。
不包含於套餐中 Not included in set menu

911 フォアグラ 230
ヘーゼルナッツ | スパイス入りキャラメル
鵝肝 | Foie Gras
榛子碎 | 香料焦糖
Hazelnuts | Spiced Caramel

長島産アワビ 230
ベビーほうれん草 | シログワイ
長島四孔鮑 | Changdao Abalone
迷你菠菜 | 馬蹄片
Baby Spinach | Water Chestnut

ソフトシェル・クラブ (カニ料理) 180
梅干し | 雑穀
軟殻蟹 | Soft Shell Crab
烏梅子 | 小米粒
Umeboshi | Millet Grain

北海道産ホタテ貝 230
サンショーク (キクイモ) | タイバジル
北海道扇貝 | Hokkaido Scallops
洋薑泥 | 泰國羅勒
Sunchoke | Thai Basil



ハラール認証食材で用意
採用清真認證食材製成
Prepared with Halal
Certified Ingredients

すべての価格はMOPで表示され、10% のサービス料が追加されます
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

シーフード
海鮮 SEAFOOD



サクラエビ・ヌードル
ニンニクの芽 | ホタルイカ
櫻花蝦麵 | Sakura Ebi Noodles
迷你蒜苔 | 螢光魷魚
Garlic Shoot | Hotaru-Ika

260

エイヒレ
ココナッツスープ | フェンネル
鰻魚翅 | Skate Wing
椰香飯 | 茴香頭
Coconut Rice | Fennel



パタゴニア産タラ
シイタケの肉汁 | グリーンペッパーコーン
南極犬牙魚 | Patagonian Cod
鮮菇汁 | 青藤椒
Shitake Jus | Green Peppercorn

280

ラクサ・リーフ (ハーブの一種)
カラマンシー (柑橘類) | ラクサ・リーフ (ハーブの一種)
碳烤八爪魚 | Grilled Octopus
卡曼橘 | 叻沙葉
Calamansi | Laksa Leaf

ムール
レッドカレー (辛口) | カントリー風のパン
澳洲藍青口 | Blue Mussels
紅咖喱 | 香料法包
Red Curry | Country Loaf
*セットメニューの中には含まれておりません。
不包含於套餐中 Not included in set menu



Ajiロブスター・サーミドール
塩漬け卵 | すだちコンテ
雅吉焗龍蝦 | Aji Lobster Thermidor
鹹蛋黃 | 酢橘孔泰
Salted Egg | Sudachi Comté
*セットメニューの中には含まれておりません。
不包含於套餐中 Not included in set menu

888

 おすすめ
推介
Recommended

 ベジタリアン
素菜
Vegetarian

 環境配慮
可持續
Sustainable

 ハラル認証食材で用意
採用清真認證食材製成
Prepared with Halal
Certified Ingredients

すべての価格はMOPで表示され、10% のサービス料が追加されます
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

肉料理
肉類 MEAT

MB3+ オイスターブレード320

オーガニック舞茸 | 柚子胡椒
MB3+牛牡蠣 | MB3+ Beef Oyster Blade
舞茸菌 | 柚子胡椒
Maitake | Yuzu Kosho

イベリコ豚280

ジンジャーバルサミコ | フレーゴラ
伊比利亞黑豚 | Iberico Pork
薑汁黑醋 | 格拉諾
Ginger Balsamic | Fregola

 36時間煮込んだラムシャンク280

ジンジャーバルサミコ | フレーゴラ
36小時羔羊膝 | 36 Hrs Lamb Shank
黑咖喱 | 意式米粒麵
Black Curry | Orzo

 MB5+和牛オイスターブレード480

ペッパーコーン | マッシュポテト
MB5+和牛小排 | MB5+ Wagyu Beef Short Rib
胡椒粒 | 馬鈴薯泥
Peppercorn | Mash Potato
*セットメニューの追加料金は \$160です
另加\$160可與套餐享用 Supplementary \$160 for set menu

A4和牛380

柚子そうめん | オニオン・スープ
A4和牛片 | A4 Wagyu
手延柚子麵 | 洋蔥高湯
Yuzu Somen | Onion Broth
*セットメニューに追加料金\$120
另加\$120可與套餐享用 Supplementary \$120 for set menu

A5等級鹿児島産サーロインステーキ420

ポン酢しょうゆ | グリーンペッパー
A5鹿児島和牛西冷 | A5 Kagoshima Sirloin Steak (100g)
柑橘醋汁 | 柚子青椒
Ponzu Shōyu | Green Pepper
*セットメニューには含まれません
不包含於套餐中 Not included in set menu

ブラックアングスOPリブ 600g688

カフィアソルト | ブラックペッパー
600g安格斯帶骨肉眼 | 600g Black Angus OP Rib
泰國青檸鹽 | 黑胡椒
Kaffir Salt | Black Pepper
*メインコース2 品のご注文をお選びの場合、セットメニューの追加料金は \$260です
另加\$260可與套餐享用抵2個主菜
Supplementary \$260 for set menu chosen for 2 main courses order



すべての価格はMOPで表示され、10% のサービス料が追加されます
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

サイドデッシュ

配菜 SIDES

	マッシュポテト 黒コショウ ブラウンバター (焦がしバター) 馬鈴薯泥 Potato Mash 黒胡椒 焦香黄油 Black Pepper Brown Butter	70
	小葉のハウレンソウ パンチェッタ (生ベーコン) クルトン 迷你菠菜 Baby Spinach 煙燻肉丁 麵包丁 Pancetta Crouton	80
	マッシュルーム パセリ アイオリソース (ニンニク・マヨネーズ) 時令蘑菇 Mushrooms 意香葉 蒜黃醬 Parsley Aioli	80
	オーク・リーフ・サラダ パルメザンチーズ 柚子 橡葉生菜 Oak Leaf Salad 巴馬臣芝士 柚子汁 Parmesan Yuzu	80
	茎ブロッコリー 和牛の脂 ゴマ 迷你西蘭花 Broccolini 和牛油 白芝麻 Wagyu Fat Sesame	90

 おすすめ
推介
Recommended

 ベジタリアン
素菜
Vegetarian

 環境配慮
可持續
Sustainable



ハラール認証食材で用意
採用清真認證食材製成
Prepared with Halal
Certified Ingredients

すべての価格はMOPで表示され、10% のサービス料が追加されます
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

デザート
甜品 SWEET ENDING

シンガポールスリング 100
パイナップルジン | 釀成チェリー
新加坡司令 | Singapore Sling
菠蘿金酒 | 醃制車厘子
Pineapple Gin | Macerated Cherries

 パンダン風味のクリームブリュレ 100
 ココナッツ・シャーベット | ゴールデン・ラム酒
斑蘭布丁 | Pandan Brûlée
椰子雪葩 | 金朗姆
Coconut Sorbet | Golden Rum

マオタイ酒入りティラミス 100
アラビカ・コーヒー | カカオ
茅臺提拉米蘇 | Moutai Tiramisu
阿拉比卡咖啡 | 可可
Arabica | Cacao

ほうじ茶 110
すだち | オリーブ
焙茶蛋糕 | Hojicha
日本酢橘 | 橄欖
Sudachi | Olives

 おすすめ
推介
Recommended

 ベジタリアン
素菜
Vegetarian

 環境配慮
可持續
Sustainable

 ハラル認証食材で用意
採用清真認證食材製成
Prepared with Halal
Certified Ingredients

すべての価格はMOPで表示され、10% のサービス料が追加されます
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