夕食のメニュー2人前
晩市2人分享套餐
DINNER SHARING MENU FOR 2 PERSONS

前菜1品+メイン1品の選択
自選2頭盤+2主菜+2甜品
2 Appetizers + 2 Main Courses + 2 Desserts

シグネチャー・カクテル、ノン・アルコール・カクテル、ハウス・ワインの中から2種類を選択
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

各料理は一度だけ選べます.
每款菜式只可選擇1次
Each Dish Can Only Selected Once

2人前 MOP 988
2位 FOR 2 PERSONS

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

前菜
頭盤 APPETIZERS

スモークサーモン 150
ビーツのピクルス | マンゴー ウコン
煙燻三文魚 | Smoked Salmon
迷你甜菜 | 芒果黃薑
Pickled Beets | Mango Turmeric

ハマチ 160
抹茶醤油 | 真珠米
黃獅魚 | Hamachi
抹茶醬油 | 珍珠米
Matcha Shoyu | Pearl Rice

和牛タルタル 220
コリアンダー | カレーの葉
和牛他他 | Wagyu Tartare
芫荽油 | 咖喱葉
Coriander | Curry Leaves

キャビア オシェトラ(30 g) 980
コキス | シソクリーム
奧希特拉魚子醬 | Oscietra Caviar (30 g)
娘惹蜂窩酥 | 紫酥醬
Kuih Loyang | Shiso Cream
*セットメニューに含まれていません
不包含於套餐中 Not included in set menu

5Jイベリコハム 480
アチャール | ルッコラ
5J伊比利亞火腿 | 5J Iberico Ham
腌製蔬菜 | 芝麻葉
Achar Pickles | Arugula
*セットメニューに含まれていません
不包含於套餐中 Not included in set menu

穴子の天ぷら 150
ベビーほうれん草 | パルミジャーノ・レッジャーノ
星鰻天婦羅 | Anago Tempura
迷你菠菜 | 巴馬臣芝士
Baby Spinach | Parmesan

北海道ホタテガイ 230
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

ベビーロメイン 150
つゆ アボカド | シソウナギ
迷你羅馬生菜 | Baby Romaine
紫蘇日本鰻 | 孔泰芝士片
Shiso Unagi | Comte

ソフトシェルクラブ 150
梅干し | アワ
軟殼蟹 | Soft Shell Crab
烏梅子 | 小米粒
Umeboshi | Millet Grain

フォアグラ 220
ヘーゼルナッツ | スパイシー キャラメル
鵝肝 | Foie Gras
榛子碎 | 香料焦糖
Hazelnuts | Spiced Caramel

おすすめ 推介 Recommended
ベジタリアン 素菜 Vegetarian
持続可能 可持續 Sustainable
ハラール認証食材で用意 おすすめ 採用清真認證食材製成 Prepared with Halal Certified Ingredients

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

シーフード
海鮮 SEAFOOD

桜海老麺 240
カラマンシー | ラクサの葉
櫻花蝦麵 | Sakura Ebi Noodles
迷你蒜苔 | 螢光魷魚
Garlic Shoot | Hotaru-Ika

タコのグリル 290
カラマンシー | ラクサの葉
碳烤八爪魚 | Grilled Octopus
卡曼橘 | 叻沙葉
Calamansi | Laksa Leaf

南極のタラ 280
サンバル汁 | フェンネル
南極鱈魚 | Antarctic Cod
參巴螯蝦汁 | 茴香頭
Sambal Jus | Fennel

ぶりかま 260
サルサヴェルデ | つゆ
油甘魚鮫 | Kingfish Collar
薄荷芫荽 | 鰹魚汁
Salsa Verde | Tsuyu Sauce

Ajiロブスター・サーミドール 888
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
*セットメニューに含まれていません
不包含於套餐中 Not included in set menu

ムール貝 480
レッドカレー | カンパーニュ
澳洲藍青口 | Blue Mussels
紅咖喱 | 香料法包
Red Curry | Country Loaf
*セットメニューに含まれていません
不包含於套餐中 Not included in set menu

おすすめ 推介 Recommended
ベジタリアン 素菜 Vegetarian
持続可能 可持續 Sustainable
ハラール認証食材で用意 おすすめ 採用清真認證食材製成 Prepared with Halal Certified Ingredients

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

肉
肉類 MEAT

イベリコポークチョップ 280
黒ビールグレーズ | 梨キムチ
伊比利亞豬扒 I Iberico Pork Chop
健力士黑啤 I 醃製梨
Stout Glaze I Kimchi Pear

A4和牛 380
柚子そうめん | 玉ねぎスープ
A4和牛片 I A4 Wagyu
手延柚子麵 I 洋葱高湯
Yuzu Somen I Onion Broth
*120MOP 追加でセットメニューに追加
加澳門幣120元可於套餐享用 Add Mop 120 to select in set menu

MB5+和牛ショートリブ 480
ペッパー | マッシュポテト
MB5+和牛小排 I MB5+ Wagyu Beef Short Rib
胡椒粒 I 馬鈴薯泥
Peppercorn I Mashed Potato
*160MOP 追加でセットメニューに追加
加澳門幣160元可於套餐享用 Add Mop 160 to select in set menu

MB3+バベットステーキ 320
まいたけ | ゆず こしょう
MB3+側腹牛排 I MB3+Bavette Steak
舞茸菌 I 柚子胡椒
Maitake I Yuzu Kosho

ニュージーランド産ルミナラム肉 280
カレー・ペスト | キャベツのピクルス
紐西蘭羔羊 I Lumina Lamb
咖喱羅勒醬 I 腌製酸菜
Curry Pesto I Pickled Cabbage

ブラックアンガス OPリブ1.5kg 1,999
コブミカン ソルト | 黒胡椒
1.5公斤安格斯帶骨肉眼 I 1.5kg Black Angus OP Rib
泰國青檸鹽 I 黑胡椒
Kaffir Salt I Black Pepper

おすすめ
推介 Recommended
ベジタリアン
素菜 Vegetarian
持続可能
可持續 Sustainable
ハラール認証食材で用意 おすすめ
採用清真認證食材製成
Prepared with Halal Certified Ingredients

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

サイドメニュー
配菜 SIDES

マッシュポテト 70
ブラックペッパー | ブラウンバター
馬鈴薯泥 | Potato Mash
黑胡椒 | 焦香黃油
Black Pepper | Brown Butter

ベビーほうれん草 80
パンチェッタ | クルトン
迷你菠菜 | Baby Spinach
煙燻肉丁 | 麵包粒
Pancetta | Crouton

きのこ 80
パセリ | アイオリソース
時令蘑菇 | Mushrooms
意香葉 | 蒜黃醬
Parsley | Aioli

オークリーフサラダ 80
パルミジャーノ・レッジャーノ | 柚子汁
橡葉生菜 | Oak Leaf Salad
巴馬臣芝士 | 柚子汁
Parmesan | Yuzu

スティックセニョール 90
和牛油 | ゴマ
迷你西蘭花 | Broccolini
和牛油 | 白芝麻
Wagyu Fat | Sesame

おすすめ
推介 Recommended

ベジタリアン
素菜 Vegetarian

持続可能
可持續 Sustainable

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

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

デザート
甜品 SWEET ENDING

黒ごまガナッシュ 90
オレンジエスプーマ | 抹茶アイスクリーム
黑芝麻甘納許 | Black Sesame Ganache
橘子醬 | 抹茶雪糕
Orange Espuma | Matcha Ice Cream

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

パンダンブリュレ 100
ココナッツシャーベット | ゴールデンラム
斑蘭布丁 | Pandan Brûlée
椰子雪葩 | 金朗姆
Coconut Sorbet | Golden Rum

茅台ティラミス 100
アラビカ・コーヒー | ココア
茅台提拉米蘇 | Moutai Tiramisu
阿拉卡比咖啡 | 可可
Arabica | Cacao

おすすめ
推介 Recommended

ベジタリアン
素菜 Vegetarian

持続可能
可持續 Sustainable

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

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