

저녁식사 메뉴 2인분

晚市2人分享套餐

DINNER SHARING MENU FOR 2 PERSONS

애피타이저 2가지 + 메인메뉴 2가지 + 디저트 2가지
自選2頭盤+2主菜+2甜品
2 Appetizers + 2 Main Courses + 2 Desserts

시그니처 칵테일, 무알콜 칵테일 또는 하우스 와인 중 2가지 선택
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

각 요리는 한 번만 선택할 수 있습니다.
每款菜式只可選擇1次
Each Dish Can Only Selected Once

2인분 MOP 988
2位 FOR 2 PERSONS

모든 가격은 마카오 파타카로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 추가됩니다.

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

애피타이저

頭盤 APPETIZERS

<p>인기 훈제 연어 비트 피클 망고 강황 煙燻三文魚 Smoked Salmon 迷你甜菜 芒果黃薑 Pickled Beets Mango Turmeric</p> <p>방어 말차 간장 진주쌀 黃獅魚 Hamachi 抹茶醬油 珍珠米 Matcha Shoyu Pearl Rice</p> <p>와규 타르타르 고수 커리 잎 和牛他他 Wagyu Tartare 芫荽油 咖喱葉 Coriander Curry Leaves</p> <p>오세트라 캐비어 (30g) 쿠이로양 크림 奧希特拉魚子醬 Oscietra Caviar (30 g) 娘惹蜂窩酥 紫酥醬 Kuih Loyang Shiso Cream *세트메뉴에 포함되지 않습니다 不包含於套餐中 Not included in set menu</p> <p>5J 이베리코 햄 아차르 루콜라 5J伊比利亞火腿 5J Iberico Ham 醃製蔬菜 芝麻葉 Achar Pickles Arugula *세트메뉴에 포함되지 않습니다 不包含於套餐中 Not included in set menu</p> <p>붕장어 튀김 베이비 시금치 파마산치즈 星鰻天婦羅 Anago Tempura 迷你菠菜 巴馬臣芝士 Baby Spinach Parmesan</p> <p>홋카이도산 가리비 돼지감자 타이바질 北海道扇貝 Hokkaido Scallops 洋薑泥 泰國羅勒 Sunchoke Thai Basil</p> <p>베이비 로메인 썬유 아보카도 콩테 치즈 迷你羅馬生菜 Baby Romaine 紫蘇日本鰻 孔泰芝士片 Shiso Unagi Comte</p> <p>소프트셸 크랩 우메보시 좁쌀 軟殼蟹 Soft Shell Crab 烏梅子 小米粒 Umeboshi Millet Grain</p>	<p>150</p> <p>160</p> <p>220</p> <p>980</p> <p>480</p> <p>150</p> <p>230</p> <p>150</p> <p>150</p> <p>220</p>
<p>인기 푸아그라 헤이즐넛 스파이시 카라멜 鵝肝 Foie Gras 榛子碎 香料焦糖 Hazelnuts Spiced Caramel</p>	<p>220</p>

추천요리
 推介 Recommended

베지테리언
 素菜 Vegetarian

지속가능한 식품
 可持續 Sustainable

할랄 인증 재료로 준비됨
 採用清真認證食材製成
 Prepared with Halal Certified Ingredients


모든 가격은 마카오 파타카로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 추가됩니다.

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


해산물 海鮮 SEAFOOD

	벚꽃새우 면 마늘쫄 매오징어 櫻花蝦麵 Sakura Ebi Noodles 迷你蒜苔 螢光魷魚 Garlic Shoot Hotaru-Ika	240
	스페인산 문어 깔라만시 라우람잎 碳烤八爪魚 Grilled Octopus 卡曼橘 叻沙葉 Calamansi Laksa Leaf	290
	남극의 대구 삼발 저스 펜넬 南極鱈魚 Antarctic Cod 參巴螯蝦汁 茴香頭 Sambal Jus Fennel	280
	방어 가마살 살사베르데 썬유소스 油甘魚鮫 Kingfish Collar 薄荷芫荽 鯉魚汁 Salsa Verde Tsuyu Sauce	260
	Aji랍스터 테르미도르 계란장 영국 콩테 雅吉焗龍蝦 Aji Lobster Thermidor 鹹蛋黃 酢橘孔泰 Salted Egg Sudachi Comté *세트메뉴에 포함되지 않습니다 不包含於套餐中 Not included in set menu	888
	홍합 레드 커리 깡빠뉴 澳洲藍青口 Blue Mussels 紅咖喱 香料法包 Red Curry Country Loaf *세트메뉴에 포함되지 않습니다 不包含於套餐中 Not included in set menu	480


 추천요리
 推介 Recommended


 비지테리언
 素菜 Vegetarian


 지속가능한 식품
 可持續 Sustainable


 할랄 인증 재료로 준비됨
 採用清真認證食材製成
 Prepared with Halal Certified Ingredients


모든 가격은 마카오 파타카로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 추가됩니다.


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


고기 肉類 MEAT

- | | | |
|---|---|-------|
| | 이베리코 폭찹
흑맥주 글레이즈 배 설탕 절임
伊比利亞豬扒 Iberico Pork Chop
健力士黑啤 醃製梨
Stout Glaze Kimchi Pear | 280 |
|  | A4와규
유자 소면 양파 수프
A4和牛片 A4 Wagyu
手延柚子麵 洋葱高湯
Yuzu Somen Onion Broth
*120MOP 추가로 세트메뉴에 추가
加澳門幣120元可於套餐享用 Add Mop 120 to select in set menu | 380 |
| | MB5+ 와규 갈비
후추 매쉬드 포테이토
MB5+和牛小排 MB5+ Wagyu Beef Short Rib
胡椒粒 馬鈴薯泥
Peppercorn Mashed Potato
*160MOP 추가로 세트메뉴에 추가
加澳門幣160元可於套餐享用 Add Mop 160 to select in set menu | 480 |
|  | MB3+플랭크 스테이크
앞새버섯 유즈 코쇼
MB3+側腹牛排 MB3+Bavette Steak
舞茸菌 柚子胡椒
Maitake Yuzu Kosho | 320 |
|  | 루미나 양고기
카레 페스토 양배추 피클
紐西蘭羔羊 Lumina Lamb
咖喱羅勒醬 醃製酸菜
Curry Pesto Pickled Cabbage | 280 |
|  | 블랙앵거스 OP립 1.5kg
카피르 솔트 흑후추
1.5公斤安格斯帶骨肉眼 1.5kg Black Angus OP Rib
泰國青檸鹽 黑胡椒
Kaffir Salt Black Pepper | 1,999 |

 추천요리
推介 Recommended

 베지테리언
素菜 Vegetarian

 지속가능한 식품
可持續 Sustainable

 할랄 인증 재료로 준비됨
採用清真認證食材製成
Prepared with Halal Certified Ingredients



모든 가격은 마카오 파타카로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 추가됩니다.


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


사이드 메뉴


配菜 SIDES

-  **매쉬드 포테이토** 70
흑후추 | 브라운버터
馬鈴薯泥 | Potato Mash
黑胡椒 | 焦香黃油
Black Pepper | Brown Butter
- 베이비 시금치** 80
판체타 | 크루통
迷你菠菜 | Baby Spinach
煙燻肉丁 | 麵包粒
Pancetta | Crouton
- 버섯** 80
파슬리 | 아이올리
時令蘑菇 | Mushrooms
意香葉 | 蒜黃醬
Parsley | Aioli
-  **오크잎 샐러드** 80
파마산치즈 | 유자즙
橡葉生菜 | Oak Leaf Salad
巴馬臣芝士 | 柚子汁
Parmesan | Yuzu
- 브로콜리니** 90
와규의 지방 | 참깨
迷你西蘭花 | Broccolini
和牛油 | 白芝麻
Wagyu Fat | Sesame

 추천요리
推介 Recommended

 베지테리언
素菜 Vegetarian

 지속가능한 식품
可持續 Sustainable

 할랄 인증 재료로 준비됨
採用清真認證食材製成
Prepared with Halal Certified Ingredients

모든 가격은 마카오 파타카로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 추가됩니다.


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


디저트


甜品 SWEET ENDING

검은깨 가나슈 오렌지 에스푸마 말차 아이스크림 黑芝麻甘納許 Black Sesame Ganache 橘子醬 抹茶雪糕 Orange Espuma Matcha Ice Cream	100
호지차 영굴 올리브 焙茶蛋糕 Hojicha 日本酢橘 橄欖 Sudachi Olives	110
 판단 브뤼레 코코넛 셔벗 골든 럼 斑蘭布丁 Pandan Brûlée 椰子雪葩 金朗姆 Coconut Sorbet Golden Rum	100
마오타이 티라미수 아라비카 커피 코코아 茅台提拉米蘇 Moutai Tiramisu 阿拉卡比咖啡 可可 Arabica Cacao	100

 추천요리
推介 Recommended

 베지테리언
素菜 Vegetarian

 지속가능한 식품
可持續 Sustainable

 할랄 인증 재료로 준비됨
採用清真認證食材製成
Prepared with Halal Certified Ingredients

모든 가격은 마카오 파타카로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 추가됩니다.

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