

เมนูชุดอาหารเย็นสำหรับ 2 ท่าน

晚市2人分享套餐
DINNER SHARING MENU FOR 2 PERSONS

เลือกอาหารเรียกน้ำย่อยได้ ๒ อย่าง + อาหารจานหลักได้ ๒ อย่าง + ของหวานได้ ๒ อย่าง
自選2頭盤+2主菜+2甜品
2 Appetizers + 2 Main Courses + 2 Desserts

ตัวเลือก 2จากการเลือกค็อกเทลชิเจนเจอร์ มีอกเทล หรือไวน์เฮาส์
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

อาหารทุกอย่างเลือกได้แค่ครั้งเดียว
每款菜式只可選擇1次
Each Dish Can Only Selected Once

ปาตาทามาเก๊า
2 ท่าน **988**
2位 FOR 2 PERSONS

ราคาทั้งหมดเป็นเงิน MOP และค่าบริการ10%
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

อาหารเรียกน้ำย่อย

頭盤 APPETIZERS

| | | |
|-----|---|-----|
| QJI | แซลมอน บีทดอง ขมิ้นมะม่วง 煙燻三文魚 Smoked Salmon 迷你甜菜 芒果黃薑 Pickled Beets Mango Turmeric | 150 |
| | ปลาฮามาจิ โชยุมันตะ ข้าวไข่มุก 黃獅魚 Hamachi 抹茶醬油 珍珠米 Matcha Shoyu Pearl Rice | 160 |
| | ทาร์ตวากิว ผักชี ใบแกง 和牛他他 Wagyu Tartare 芫荽油 咖喱葉 Coriander Curry Leaves | 220 |
| | คาเวียร์ออสซีตรา (30กรัม) ก๊วยหลอยหยาง ครีมชีโซะ 奧希特拉魚子醬 Oscietra Caviar (30 g) 娘惹蜂窩酥 紫酥醬 Kuih Loyang Shiso Cream *ไม่รวมอยู่ในชุดเมนู 不包含於套餐中 Not included in set menu | 980 |
| | 5J ไอบีริคแฮม อาซาร์ดอง อาร์กูลา 5J伊比利亞火腿 5J Iberico Ham 腌製蔬菜 芝麻葉 Achar Pickles Arugula *ไม่รวมอยู่ในชุดเมนู 不包含於套餐中 Not included in set menu | 480 |
| | ปลาไหลเทพประ ผักโขมเบบี ชีสพามาเชานชีส 星鰻天婦羅 Anago Tempura 迷你菠菜 巴馬臣芝士 Baby Spinach Parmesan | 150 |
| | หอยเชลล์ฮอกไกโด แก่นตะวัน ใบกะเพรา 北海道扇貝 Hokkaido Scallops 洋薑泥 泰國羅勒 Sunchoke Thai Basil | 230 |
| | ผักกาดโรเมน อาโวคาโดปลาโอแถบ ชิโซ อุนาจิ 迷你羅馬生菜 Baby Romaine 紫蘇日本鰻 孔泰芝士片 Shiso Unagi Comte | 150 |
| | ปุนีม อูเมะโบชิ ข้าวฟ่าน 軟殼蟹 Soft Shell Crab 烏梅子 小米粒 Umeboshi Millet Grain | 150 |
| QJI | ฟักกราส์ เฮเซลนัท คาราเมลผสมเครื่องปรุงรส 鵝肝 Foie Gras 榛子碎 香料焦糖 Hazelnuts Spiced Caramel | 220 |

QJI เชฟแนะนำ
推介 Recommended

มังสวิรัติ
素食 Vegetarian

การยั่งยืน
可持續 Sustainable

Halal

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




ราคาทั้งหมดเป็นเงิน MOP และค่าบริการ10%

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


อาหารทะเล


海鮮 SEAFOOD

-  **บะหมี่กุ้งซากุระ** 240
หน่อกระเทียม | โฮตารุ-อิกะ
櫻花蝦麵 | Sakura Ebi Noodles
迷你蒜苔 | 螢光魷魚
Garlic Shoot | Hotaru-Ika
- ปลาหมึกยักษ์ซอสเปรี้ยว** 290
คาลามันซี | ใบหลักซา
碳烤八爪魚 | Grilled Octopus
卡曼橘 | 叻沙葉
Calamansi | Laksa Leaf
-  **ปลาเค็มอบแอนตาร์กติก** 280
ซัมบัล จัส | ยีหระ่า
南極鱈魚 | Antarctic Cod
參巴螯蝦汁 | 茴香頭
Sambal Jus | Fennel
- ปลอกคอนกกระเต็น** 260
ซัลซ่าเวิร์ด | ซอสสีเขียว
油甘魚鮫 | Kingfish Collar
薄荷芫荽 | 鯉魚汁
Salsa Verde | Tsuyu Sauc
-  **เอจิ เทอร์มิดอร์กุ้งก้ามกราม** 888
ไข่เค็ม | ซูทาจิ เซต
雅吉焗龍蝦 | Aji Lobster Thermidor
鹹蛋黃 | 酢橘孔泰
Salted Egg | Sudachi Comté
*ไม่รวมอยู่ในชุดเมนู
不包含於套餐中 Not included in set menu
- หอยแมลงภู่น้ำเงิน** 480
แกงเผ็ด | คันทรีโลฟ
澳洲藍青口 | Blue Mussels
紅咖喱 | 香料法包
Red Curry | Country Loaf
*ไม่รวมอยู่ในชุดเมนู
不包含於套餐中 Not included in set menu

 เชฟแนะนำ
推介 Recommended

 มังสวิรัต
素食 Vegetarian





 การยั่งยืน
可持續 Sustainable

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

ราคาทั้งหมดเป็นเงิน MOP และค่าบริการ 10%
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


เนื้อ 肉類 MEAT

- อึบิโก พอร์คชอป 280
เบียร์ Stout Glaze | สาเล็ดอง
伊比利亞豬扒 | Iberico Pork Chop
健力士黑啤 | 醃製梨
Stout Glaze | Kimchi Pear
-  วากิว 380
ยูซุ โซเนะ | น้ำซุปลหัวหอม
A4和牛片 | A4 Wagyu
手延柚子麵 | 洋葱高湯
Yuzu Somen | Onion Broth
*ม.ม120 เสริมสำหรับชุดเมนู
加澳門幣120元可於套餐享用 Add Mop 120 to select in set menu
- MB5+ ซึโครงสั้นเนื้อวากิว 480
เบียร์ Stout Glaze | สาเล็ดอง
MB5+和牛小排 | MB5+ Wagyu Beef Short Rib
胡椒粒 | 馬鈴薯泥
Peppercorn | Mashed Potato
*ม.ม160 เสริมสำหรับชุดเมนู
加澳門幣160元可於套餐享用 Add Mop 160 to select in set menu
-  บาเวตต์สเต็กMB3+ 320
เห็ดไมตาเกะ | ยูซุโคโซ
MB3+側腹牛排 | MB3+Bavette Steak
舞茸菌 | 柚子胡椒
Maitake | Yuzu Kosho
-  ลูมิน่า แลมบ์ 280
แกงเพสโต้ | กะหล่ำปลีเล็ดอง
紐西蘭羔羊 | Lumina Lamb
咖喱羅勒醬 | 醃製酸菜
Curry Pesto | Pickled Cabbage
-  1.5kgซึโครงแบล็กแองกัสโอป 1,999
เกลือ คาฟไฟร์ | พริกไทยดำ
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

 เชฟแนะนำ
推介 Recommended



 มังสวิรัติ
素食 Vegetarian

 การยั่งยืน
可持續 Sustainable


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

ราคาทั้งหมดเป็นเงิน MOP และค่าบริการ10%
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

อาหารเคียง 配菜 SIDES


-  **มันบด** 70
พริกไทย | บราวน์บัตเตอร์
馬鈴薯泥 | Potato Mash
黑胡椒 | 焦香黃油
Black Pepper | Brown Butter
- ผักโขมเบบี๋** 80
แพนเซตต้า | ขนมอบึงทอดกรอบ
迷你菠菜 | Baby Spinach
煙燻肉丁 | 麵包粒
Pancetta | Crouton
- เห็ด** 80
ผักชีฝรั่ง | ซอสอัลยอลี่
時令蘑菇 | Mushrooms
意香葉 | 蒜黃醬
Parsley | Aioli
-  **สลัดผักกาดหอมไอศลิฟ** 80
ชีสพามาซานชีส | ซอสยู่สุ
橡葉生菜 | Oak Leaf Salad
巴馬臣芝士 | 柚子汁
Parmesan | Yuzu
- บรีอคโคลินี** 90
ไขมันวากิว | งา
迷你西蘭花 | Broccolini
和牛油 | 白芝麻
Wagyu Fat | Sesame


ของหวาน 甜品 SWEET ENDING

| | |
|---|-----|
| เค้กกุณาชงาดำ ซอสส้ม ไอศกรีมชาเขียวมัทฉะ 黑芝麻甘納許 Black Sesame Ganache 橘子醬 抹茶雪糕 Orange Espuma Matcha Ice Cream | 90 |
| เค้กโฮจิฉะ ส้มสุดาจิญี่ปุ่น มะกอก 焙茶蛋糕 Hojicha 日本酢橘 橄欖 Sudachi Olives | 110 |
|  บูล์ไบเตย ซอร์เบตมะพร้าว รัมสีทอง 斑蘭布丁 Pandan Brûlée 椰子雪葩 金朗姆 Coconut Sorbet Golden Rum | 100 |
| ทีรามิสุ เหมาโต กาแฟอาราบิก้า โกโก้ 茅台提拉米蘇 Moutai Tiramisu 阿拉卡比咖啡 可可 Arabica Cacao | 100 |

 เชฟแนะนำ
推介 Recommended

 มังสวิรัติ
素食 Vegetarian

 การยั่งยืน
可持續 Sustainable

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

ราคาทั้งหมดเป็นเงิน MOP และค่าบริการ 10%
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