

# 週末ランチセット(土曜日&日曜日)

週末午市套餐 (週六及週日)

WEEKEND LUNCH SET (SATURDAY & SUNDAY)

前菜1品+メイン1品の選択 自選1款頭盤 + 1 款主菜 Selection of 1 Appetizer + 1 Main Course	318
前菜1品+メイン1品+デザート1品の選択 自選1款頭盤 + 1 款主菜 + 1 款甜品 Selection of 1 Appetizer + 1 Main Course + 1 Dessert	398
前菜2品+メイン1品+デザート1品の選択 自選2款頭盤 + 1 款主菜 + 1 款甜品 Selection of 2 Appetizers + 1 Main Course + 1 Dessert	488

セットメニューにはお茶 or コーヒーが含まれています。

套餐包括1份咖啡或茶

Set Menu Includes One Serving of Coffee or Tea

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

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  
抹茶醬油 | 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 オシエトラ(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  
\*80MOP追加でセットメニューに追加  
加澳門幣80元可與套餐享用 Supplementary MOP 80 for set menu
- 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  
\*80MOP追加でセットメニューに追加  
加澳門幣80元可與套餐享用 Supplementary MOP 80 for 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

-  **桜海老麵** 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  
サルサヴェエルデ | つゆ  
油甘魚鮫 | Kingfish Collar  
薄荷芫荽 | 鯉魚汁  
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  
黒ビールグレイズ | 梨キムチ  
伊比利亞豬扒 | Iberico Pork Chop  
健力士黑啤 | 醃製梨  
Stout Glaze | Kimchi Pear
- qji A4和牛 380  
柚子そうめん | 玉ねぎスープ  
A4和牛片 | A4 Wagyu  
手延柚子麵 | 洋葱高湯  
Yuzu Somen | 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 | MB5+ Wagyu Beef Short Rib  
胡椒粒 | 馬鈴薯泥  
Peppercorn | 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
- HALAL MB3+バベツステーキ 320  
まいたけ | ゆず こしょう  
MB3+側腹牛排 | MB3+Bavette Steak  
舞茸菌 | 柚子胡椒  
Maitake | Yuzu Kosho  
\*100MOP追加でセットメニューに追加  
加澳門幣100元可於套餐享用 Supplementary MOP 100 for set menu
- HALAL ニュー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 | Lumina Lamb  
咖喱羅勒醬 | 醃製酸菜  
Curry Pesto | Pickled Cabbage
- HALAL ブラックアングス 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 | 1.5kg Black Angus OP Rib  
泰國青檸鹽 | 黒胡椒  
Kaffir Salt | Black Pepper

qji おすすめ  
推介 Recommended

ベジタリアン  
素菜 Vegetarian

持続可能  
可持續 Sustainable

HALAL ハラル認証食材で用意 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<br>ブラックペッパー   ブラウンバター<br>馬鈴薯泥   Potato Mash<br>黒胡椒   焦香黄油<br>Black Pepper   Brown Butter | 70 |
| ベビーほうれん草<br>パンチェッタ   クルトン<br>迷你菠菜   Baby Spinach<br>煙燻肉丁   麵包粒<br>Pancetta   Crouton   | 80 |
| きのこ<br>パセリ   アイオリソース<br>時令蘑菇   Mushrooms<br>意香葉   蒜黃醬<br>Parsley   Aioli   | 80 |
|  オークリーフサラダ<br>パルミジャーノ・レッジャーノ   柚子汁<br>橡葉生菜   Oak Leaf Salad<br>巴馬臣芝士   柚子汁<br>Parmesan   Yuzu     | 80 |
| スティックセニョール<br>和牛油   ゴマ<br>迷你西蘭花   Broccolini<br>和牛油   白芝麻<br>Wagyu Fat   Sesame  | 90 |

 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 オレンジスプーマ   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	90
ほうじ茶 すだち   オリーブ 焙茶蛋糕   Hojicha 日本酢橘   橄欖 Sudachi   Olives	110
 パンダブリュレ 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	100
茅台ティラミス 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	100

 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