

ชุดอาหารกลางวันสุดสัปดาห์ (วันเสาร์ & วันอาทิตย์)

週末午市套餐 (週六及週日)

WEEKEND LUNCH SET (SATURDAY & SUNDAY)

เลือกอาหารเรียกน้ำย่อยได้ ๑ อย่าง + อาหารจานหลักได้ ๑ อย่าง 318
自選1款頭盤 + 1款主菜
Selection of 1 Appetizer + 1 Main Course

เลือกอาหารเรียกน้ำย่อยได้ 1 อย่าง + อาหารจานหลักได้ 1 อย่าง +
ของหวานได้ 1 อย่าง 398
自選1款頭盤 + 1款主菜 + 1款甜品
Selection of 1 Appetizer + 1 Main Course + 1 Dessert

เลือกอาหารเรียกน้ำย่อยได้ 2 อย่าง + อาหารจานหลักได้ 1 อย่าง +
ของหวานได้ 1 อย่าง 488
自選2款頭盤 + 1款主菜 + 1款甜品
Selection of 2 Appetizers + 1 Main Course + 1 Dessert

ชุดอาหารนี้รวมถึงกาแฟหรือชา1ชุด
套餐包括1份咖啡或茶
Set Menu Includes One Serving of Coffee or Tea

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

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

QJ H	แซลมอน ปีทอดอง ขมิ้นมะม่วง 煙燻三文魚 Smoked Salmon 迷你甜菜 芒果黃薑 Pickled Beets Mango Turmeric	150
	ปลาฮามาจิ โชยุมันทะเล ข้าวไข่มุก 黃獅魚 Hamachi 抹茶醬油 珍珠米 Matcha Shoyu Pearl Rice	160
	ทาร์ตวากิว ผักชี ไบแกง 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 อารู गुลา 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
	ปลาไหลเหมมปุระ ผักโขมเบบี้ ชีสพามาเชานชีส 星鰻天婦羅 Anago Tempura 迷你菠菜 巴馬臣芝士 Baby Spinach Parmesan	150
	หอยเชลล์ฮอกไกโด แก่นตะวัน ไบกะเพรา 北海道扇貝 Hokkaido Scallops 洋薑泥 泰國羅勒 Sunchoke Thai Basil *ม.ม80เสริมสำหรับชุดเมนู 加澳門幣80元可與套餐享用 Supplementary MOP 80 for set menu	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
	ปุนิม อูเมะโบชิ ข้าวฟ่าน 軟殼蟹 Soft Shell Crab 烏梅子 小米粒 Umeboshi Millet Grain	150
QJ H	ฟัวกราส์ เฮเซลนัท คาราเมลผสมเครื่องปรุงรส 鵝肝 Foie Gras 榛子碎 香料焦糖 Hazelnuts Spiced Caramel *ม.ม80เสริมสำหรับชุดเมนู 加澳門幣80元可與套餐享用 Supplementary MOP 80 for set menu	220

QJ
H
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
- ปลาหมึกยักษ์สเปนย่าง** 290
คาลามันซี | ใบพลักซา
碳烤八爪魚 | Grilled Octopus
卡曼橘 | 叻沙葉
Calamansi | Laksa Leaf
-  **ปลาค็อดแอนตาร์กติก** 280
ซิมบัล จัส | ยี่หระ
南極鱈魚 | Antarctic Cod
參巴螯蝦汁 | 茴香頭
Sambal Jus | Fennel
- ปลอกคอนกกระเต็น** 260
ซัลซ่าเวร์ดี | ซอสสึยู
油甘魚鮫 | Kingfish Collar
薄荷芫荽 | 鯉魚汁
Salsa Verde | Tsuyu Sauc
-  **เอจี้ 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


- อิบิโก 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
- วาภิว 380
โซเมนซุบยูลู | ซุบหัวหอม
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+ ซีโครงสั้นเนื้อวาภิว 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
- บาเวดต์สเต็กMB3+ 320
เห็ดไมตาเกะ | ยูซุโคโช
MB3+側腹牛排 | MB3+Bavette Steak
舞茸菌 | 柚子胡椒
Maitake | Yuzu Kosho
*ม.ม100 เสริมสำหรับชุดเมนู
加澳門幣100元可於套餐享用 Supplementary Mop 100 to select in set menu
- 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
- 1.5kgซีโครงแบล็กแองกัสโอป 1,999
เกลือ คาฟพีร์ | 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


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 | ขนมนึ่งทอดกรอบ
迷你菠菜 | Baby Spinach
煙燻肉丁 | 麵包粒
Pancetta | Crouton
- เห็ด** 80
ผักชีฝรั่ง | ซอสอัลลยอลี่
時令蘑菇 | Mushrooms
意香葉 | 蒜黃醬
Parsley | Aioli
-  **สลัดผักกาดหอมไอศลิฟ** 80
ชีสพามาซานชีส | ซอสยูกู
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

 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 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

ของหวาน 甜品 SWEET ENDING

เค้กกุณาชงาดำ 90
ซอสส้ม | ไอศกรีมชาเขียวมัทฉะ
黑芝麻甘納許 | Black Sesame Ganache
橘子醬 | 抹茶雪糕
Orange Espuma | Matcha Ice Cream


เค้กโฮจิฉะ 110
ส้มสุดาจิญี่ปุ่น | มะกอก
焙茶蛋糕 | Hojicha
日本酢橘 | 橄欖
Sudachi | Olives


 บูล์ไบเตย 100
ซอร์เบตมะพร้าว | รัมสีทอง
斑蘭布丁 | Pandan Brûlée
椰子雪葩 | 金朗姆
Coconut Sorbet | Golden Rum

ทีรามิสุ เหมาโต 100
กาแฟอาราบิก้า | โกโก้
茅台提拉米蘇 | Moutai Tiramisu
阿拉卡比咖啡 | 可可
Arabica | Cacao

 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