

5°  
盛  
焗  
GRILL



前菜

前菜

APPETIZERS



手作りポークソーセージのグリル

キノコのピクルス、特選ハーブ・サラダ、ポーク・ソース

烤手工猪肉香肠

腌蘑菇、新鲜香草沙律、猪肉汁

Grilled Artisanal Pork Sausage

Pickled Mushrooms, Fine Herbs Salad, Pork Jus

80



おすすめ

推介 Recommended



環境配慮

可持續 Sustainable



ハラール認証の原材料を使用する

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

すべての価格はMOPで表示され、10%のサービス料が追加されます / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

## ボンマロー(骨髄)のロースト

特選ハーブ・サラダ、サワードウ・パンのグリル焼き

烤牛骨髓

新鮮香草沙律、烤酸麵包

Roasted Bone Marrow

Fine Herbs Salad, Grilled Sourdough

100

黒トリュフ・トッピング

添加黒松露

Add on Black Truffle

1グラム当たり 50

毎克/per gram

ウニのトッピング

添加海膽

Add on Sea Urchin

10グラム当たり 220

毎10克/per 10 grams



## 蟹肉入りコロッケ

根セロリと青リンゴのコールスローサラダ、XOマヨネーズ

珍寶蟹餅

芹菜頭青蘋果涼拌卷心菜、XO蛋黃醬

Jumbo Lump Crab Cake

Celeriac and Green Apple Coleslaw Salad, XO Mayonnaise

140



おすすめ

推介 Recommended



環境配慮

可持續 Sustainable



ハラール認証の原材料を使用する

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

すべての価格はMOPで表示され、10%のサービス料が追加されます/ 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

前菜  
前菜  
APPETIZERS



おすすめ  
推介 Recommended

環境配慮  
可持續 Sustainable

ハラール認証の原材料を使用する  
採用清真認證食材製成 Prepared with Halal Certified Ingredients

すべての価格はMOPで表示され、10%のサービス料が追加されます/ 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge.

5° 熟成ルビアガジェガ牛のタルタル

日本産卵黄のコンフィ、熟成コンテチーズ、牛すじチップス、黒トリュフ

熟成加利西亞牛肉他他

油封日本蛋黃、陳年康提芝士、牛筋片、黑松露

Aged Rubia Gallega Beef Tartar

Confit Japanese Egg Yolk, Aged Comté Cheese, Beef Tendon Chips, Black Truffle

290



おすすめ  
推介 Recommended



環境配慮  
可持續 Sustainable



ハラール認証の原材料を使用する  
採用清真認證食材製成 Prepared with Halal Certified Ingredients

すべての価格はMOPで表示され、10%のサービス料が追加されます/ 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

## 前菜

### 前菜

#### APPETIZERS

##### 🍷 コビアフィッシュ(スギ)の燻製

青海苔、ラベッジ(セリ) オイル、サワークリーム・ソース、英国風バターミルクパンケーキ

醃製煙燻海鱈魚

藍藻、獨活草油、法式酸奶油、英式酪漿煎餅

Cured and Smoked Cobia Fish

Blue Algae, Lovage Oil, Crème Fraîche Sauce, English Buttermilk Pancakes

100

##### 🍷 Grill 58シーザーサラダ

リーフ・レタス、紅芯大根、手作り燻製ウナギ、熟成ミモレットチーズ、味噌ドレッシング

盛焰凱撒沙律

寶石生菜、紅心蘿蔔、自製煙燻鰻魚、陳年米莫萊特芝士、麵豉汁

Grill 58 Caesar Salad

Gem Lettuce, Watermelon Radish, Homemade Smoked Eel,

Aged Mimolette Cheese, Miso Dressing

100

##### ビーフ生ハム・プラッター

スペイン産干し牛肉の薄切り、スペイン産マルコナ・アーモンド

牛肉火腿拼盤

薄切風乾煙燻西班牙牛肉、馬可納杏仁

Cecina Platter

Sliced Air-Dried and Smoked Spanish Beef, Marcona Almonds

100

## スープ

### 湯

#### SOUP

##### 焼き根セロリのスープ

富士リンゴ、焼きヘーゼルナッツ、トリュフ・キャビア

香烤芹菜凍湯

富士蘋果、烤榛子、松露魚子醬

Roasted Celeriac Soup

Fuji Apple, Roasted Hazelnut, Truffle Caviar

80

##### 魚の燻製クリーミースープ

イカの炭火焼き、活性オーガニック木炭粉末、イクラ

煙燻魚奶油濃湯

烤墨魚、有機活性炭、三文魚籽

Smoked Fish Creamy Soup

Charred Grilled Cuttlefish, Organic Activated Charcoal, Ikura Roe

120



🍷 おすすめ  
推介 Recommended

🌱 環境配慮  
可持續 Sustainable

🍷 ハラル認証の原材料を使用する  
採用清真認證食材製成 Prepared with Halal Certified Ingredients

すべての価格はMOPで表示され、10%のサービス料が追加されます/ 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

シーフード  
海鮮  
SEAFOOD

「Grill 58」シーフード・プラッター

イチョウ蟹1匹、生牡蠣3個、クルマ海老5尾、特大つぶ貝2個  
サウザンドアイランドソース、手作り燻製マヨネーズ、  
ミニョネット(ピネガー)ソース、レモン、タバスコ

「盛焰」海鮮拼盤

1 隻黄金蟹、3 隻生蠔、5 隻蝦、2 隻海螺  
千島醬、煙燻自製蛋黃醬、紅醋汁、檸檬、塔巴斯科辣醬

"Grill 58" Seafood Platter

1 Brown Crab, 3 Oysters, 5 Prawns, 2 Sea Giant Whelks  
Thousand Island Sauce, Smoked Homemade Mayonnaise,  
Mignonette, Lemon, Tabasco

780

🦪 季節の牡蠣・1個

ミニョネット(ピネガー)ソース、レモン、タバスコ

時令生蠔 - 每隻

紅醋汁、檸檬、塔巴斯科辣醬

Seasonal Oysters - by Piece

Mignonette, Lemon, Tabasco

60

🦪 丸ごとロブスター

カクテルソース、レモンマヨネーズ、タバスコ

冰鎮原隻龍蝦

雞尾酒醬、檸檬蛋黃醬、塔巴斯科辣醬

Whole Lobster on Ice

Cocktail Sauce, Lemon Aioli, Tabasco

400



おすすめ  
推介 Recommended



環境配慮  
可持續 Sustainable



ハラール認証の原材料を使用する  
採用清真認證食材製成 Prepared with Halal Certified Ingredients

すべての価格はMOPで表示され、10%のサービス料が追加されます / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

# シーフード

海鮮

SEAFOOD

## シェフお勧めシーフード盛り合わせ

アラスカ産タラバガニ足1本、牡蠣6個、ボストン産ロブスター1尾  
スペイン産赤海老2尾、帆立貝のタルタル2個、特大つぶ貝2個、ウニ1個  
サウザンドアイランド・ソース、手作り燻製マヨネーズ、ミニョネット（ピネガー）ソース、レモン、タバスコ

### 主廚精選冰鎮海鮮

1 隻阿拉斯加帝王蟹腿、6 隻生蠔、1 隻波士頓龍蝦  
2 隻西班牙紅蝦、2 隻帶子他他、2 隻海螺、1 隻海膽  
千島醬、煙燻自製蛋黃醬、紅醋汁、檸檬、塔巴斯科辣醬

### Chef's Signature Seafood on Ice

1 Alaskan King Crab Leg, 6 Oysters, 1 Whole Boston Lobster  
2 Scarlet Prawns, 2 Scallops Tartar, 2 Giant Whelks, 1 Sea Urchin  
Thousand Island Sauce, Smoked Homemade Mayonnaise, Mignonette, Lemon, Tabasco

1,680



 おすすめ  
推介 Recommended

 環境配慮  
可持續 Sustainable

 ハラル認証の原材料を使用する  
採用清真認證食材製成 Prepared with Halal Certified Ingredients

すべての価格はMOPで表示され、10%のサービス料が追加されます/ 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge



おすすめ  
推介 Recommended



環境配慮  
可持續 Sustainable



ハラール認証の原材料を使用する  
採用清真認證食材製成 Prepared with Halal Certified Ingredients

すべての価格はMOPで表示され、10%のサービス料が追加されます / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

# ライチ・ウッド・グリルのビーフセレクション

精選荔枝木烤牛扒

BEEF SELECTION FROM LYCHEE WOOD GRILL



 おすすめ  
推介 Recommended

 環境配慮  
可持續 Sustainable

 ハラル認証の原材料を使用する  
採用清真認證食材製成 Prepared with Halal Certified Ingredients

すべての価格はMOPで表示され、10%のサービス料が追加されます / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

5<sup>th</sup> FINE 5<sup>th</sup> PORTERHOUSE - 20日以上干し熟成 - 900グラム

- ミディアムレアで調理に20分かかります

上腰牛扒・20日+乾式熟成・900克

- 三成熟需時20分鐘

Porterhouse・20+ Days Dry Aged・900 grams

- 20 minutes for Medium Rare preparation time

1,480



5<sup>th</sup> FINE 5<sup>th</sup> 牧草飼育・プライムリブ・30日干し熟成・グラム単位

- ご提供サイズはご相談ください - ミディアムレアで調理に20分かかります

草飼・牛肋扒・30日乾式熟成・毎克

- 當天供應精選份量・三成熟需時20分鐘

Grass Fed・Prime Rib・30 Days Dry Aged・per gram

- Available portion sizes of the day, 20 minutes for Medium Rare preparation time

時価

時價 Market Price



おすすめ

推介 Recommended



環境配慮

可持續 Sustainable



ハラール認証の原材料を使用する

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

すべての価格はMOPで表示され、10%のサービス料が追加されます/ 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

# ライチ・ウッド・グリルのビーフセレクション

精選荔枝木烤牛扒

BEEF SELECTION FROM LYCHEE WOOD GRILL

## レンジャーズ・バレー牧場M3アンガス

新南威爾斯州流浪谷牧場M3 安格斯 New South Wales Rangers Valley M3 Angus

### 穀物飼育・トマホーク・20日以上干し熟成・1500グラム

- ミディアムレアで調理に20分かかります

穀飼・斧頭扒・20日+乾式熟成・1500克

- 三成熟需時20分鐘

Grain Fed・Tomahawk・20+ Days Dry Aged・1500 grams

- 20 minutes for Medium Rare preparation time

1,980

おすすめ

推介 Recommended



環境配慮

可持續 Sustainable



ハラール認証の原材料を使用

採用 Halal Certified Ingredients Prepared with Halal Certified Ingredients

すべての価格はMOPで表示され、10%のサービス料が追加されます/ 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費/ All prices are in MOP and include 10% service charge



おすすめ

Recommended



環境配慮

環境 Sustainable



ハラル認証の原材料を使用する

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

すべての価格はMOPで表示され、10%のサービス料が追加されます / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

# ライチ・ウッド・グリルのビーフセレクション

精選荔枝木烤牛扒

BEEF SELECTION FROM LYCHEE WOOD GRILL

干し熟成ビーフはミディアムレア以上に調理すると風味が落ちる可能性があります。

乾式熟成牛扒最佳熟度：不超過三成熟

DRY AGED BEEF DOES NOT BENEFIT FROM COOKING PAST MEDIUM RARE



おすすめ  
推介

Recommended



環境配慮  
可持續

Sustainable



ハラール認証の原材料を使用する  
採用清真認證食材製成

Prepared with Halal Certified Ingredients

すべての価格はMOPで表示され、10%のサービス料が追加されます / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge



おすすめ  
推介 Recommended



環境配慮  
可持續 Sustainable



ハラール認証の原材料を使用する  
採用清真認證食材製成 Prepared with Halal Certified Ingredients

すべての価格はMOPで表示され、10%のサービス料が追加されます / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

## オーストラリア

澳洲 AUSTRALIA

### JAC M9 和牛

JAC M9 和牛 JAC M9 Wagyu

#### 穀物飼育・バベット(ハラミ)・200グラム

穀飼・牛腹肉・200 克

Grain Fed・Bavette・200 grams



### OBE オーガニック

OBE 有機 OBE Organic

#### 牧草飼育 - リブアイ - 250グラム

草飼・肉眼・250 克

Grass Fed・Ribeye・250 grams

280

### ふたり和牛

二人全血和牛 Futari Wagyu

#### フルブラッド M6-7 キューブロール 250グラム

全血・M6-7 肉眼・250 克

Fullblood・M6-7 Cube Roll・250 grams

### レンジャーズ・バレー M3 アンガス

新南威爾斯州流浪谷牧場M3 アンガス New South Wales Rangers Valley M3 Angus



#### 穀物飼育・テンダーロイン (ヒレ) ・200グラム

穀飼・牛柳・200 克

Grain Fed・Tenderloin・200 grams

480

## スペイン

西班牙 SPAIN

### ルビア・ガジェガ

加利西亞 Rubia Gallega



#### 牧草飼育・テンダーロイン (ヒレ) ・ 15日間干し熟成・200グラム

草飼・牛柳・15 日乾式熟成・200 克

Grass Fed・Tenderloin・15 Days Dry Aged・200 grams

420

## ソース

醬汁 SAUCES

特製チミチュリ(ハーブ・ビネガー)

招牌阿根廷青醬  
Signature Chimichurri

ベアルネーズ(バター風味)ソース

法式蛋黃醬  
Béarnaise Sauce

トリュフ・ソース

松露醬  
Truffle Sauce

黒胡椒ソース

黒胡椒汁  
Black Pepper Sauce

西洋わさびクリーム・ソース

鮮磨辣根奶油汁  
Freshly Grated Horseradish  
Crème Fraîche

レモン・ガーリック・バター

檸檬香蒜牛油  
Lemon and Garlic  
Butter Sauce



おすすめ

推介 Recommended



環境配慮

可持續 Sustainable



ハラール認証の原材料を使用する

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

すべての価格はMOPで表示され、10%のサービス料が追加されます/ 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

## アメリカ

美國 UNITED STATES

### スネーク・リバー牧場M7和牛

SRF極M7和牛 Snake River Farms M7 Wagyu

 骨付きリブ・アイ - 20日以上干し熟成 - 1070グラム 2,400

- ミディアムレアで調理に20分かかります

連骨肉眼・20日+乾式熟成・1070克

- 三成熟需時20分鐘

Bone in Ribeye・20+ Days Dry Aged・1070 grams

- 20 minutes for Medium Rare preparation time

### スネーク・リバー牧場M9 和牛

SRF極M9和牛 Snake River Farms M9 Wagyu

穀物飼育 - サーロイン - 250グラム 540

穀飼・西冷・250克

Grain Fed・Striploin・250 grams

## 日本

日本 JAPAN

### 鹿児島

鹿児島 Kagoshima

穀物飼育・A5 サーロイン・100グラム 320

穀飼・A5 西冷・100克

Grain Fed・A5 Striploin・100 grams

穀物飼育・A5 テンダーロイン (ヒレ)・100グラム 440

穀飼・A5 牛柳・100克

Grain Fed・A5 Tenderloin・100 grams

## ソース

醬汁 SAUCES

特製チミチュリ(ハーブ・ピネガー)

招牌阿根廷青醬  
Signature Chimichurri

ベアルネーズ(バター)ソース

法式蛋黃醬  
Béarnaise Sauce

トリュフ・ソース

松露醬  
Truffle Sauce

黒胡椒ソース

黒胡椒汁  
Black Pepper Sauce

西洋わさびクリーム・ソース

鮮磨辣根奶油汁  
Freshly Grated Horseradish  
Crème Fraîche

レモン・ガーリック・バター

檸檬香蒜牛油  
Lemon and Garlic  
Butter Sauce



おすすめ  
推介 Recommended



環境配慮  
可持續 Sustainable



ハラール認証の原材料を使用する  
採用清真認證食材製成 Prepared with Halal Certified Ingredients

すべての価格はMOPで表示され、10%のサービス料が追加されます/ 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

# メイン・コース

主菜

MAIN COURSE

## 干し草燻製 フランス産オーガニック鶏肉

煙燻有機法國黃油雞

Hay-Smoked Organic French Yellow Chicken

調理に30分かかります  
需時30分鐘  
30 minutes preparation time

280



おすすめ  
推介 Recommended



環境配慮  
可持續 Sustainable



ハラール認証の原材料を使用する  
採用清真認證食材製成 Prepared with Halal Certified Ingredients

すべての価格はMOPで表示され、10%のサービス料が追加されます/ 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge



### 5° 7日間熟成ポークチョップ

パースニップ(サトウ人参)のピューレ、アイスプラントのサラダ、トリュフ・キャビア、燻製ポーク・ソース

7日熟成荔枝木烤豬扒

歐洲蘿蔔蓉、冰菜沙律、松露魚子醬、煙燻豬肉汁

7 Days Aged Lychee Wood Grilled Pork Chop

Parsnip Purée, Ice Plant Salad, Truffle Caviar, Smoked Pork Jus

360

### 大西洋産赤海老の炭火焼き

黒豚 Chorizo オイル、レモン・ガーリック・マヨネーズ、特選ハーブのサラダ

烤西班牙紅蝦

黑豬肉香腸油、檸檬香蒜蛋黃醬、新鮮香草沙律

Charred Grilled Scarlet Prawn

Black Pork Chorizo Oil, Lemon Garlic Mayonnaise, Fine Herbs Salad

380 每隻/each



おすすめ  
推介 Recommended



環境配慮  
可持續 Sustainable



ハラール認証の原材料を使用する  
採用清真認證食材製成 Prepared with Halal Certified Ingredients

すべての価格はMOPで表示され、10%のサービス料が追加されます/ 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

## メイン・コース

主菜

MAIN COURSE



### 干し草燻製 ニュージーランド産ラム・ラック

フレンチ式カレースパイス、紫アーティチョークのロースト、グリーン・オリーブ

煙燻新西蘭羊架

法式咖喱、烤紫色菜薹、綠橄欖

Hay-Smoked New Zealand Lamb Rack

French Style Curry Spice Rub, Roasted Purple Artichoke, Green Olives

440



 おすすめ  
推介 Recommended

 環境配慮  
可持續 Sustainable

 ハラル認証の原材料を使用する  
採用清真認證食材製成 Prepared with Halal Certified Ingredients

すべての価格はMOPで表示され、10%のサービス料が追加されます/ 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge



干し草燻製  
ニュージーランド産ラム・ラック  
煙燻新西兰羊架  
Hay-Smoked New Zealand Lamb Rack



おすすめ  
推介 Recommended



環境配慮  
可持續 Sustainable



ハラール認証の原材料を使用する  
採用清真認證食材製成 Prepared with Halal Certified Ingredients

すべての価格はMOPで表示され、10%のサービス料が追加されます / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

## メイン・コース

主菜

MAIN COURSE

### アカムツのグリル

オーガニック・アスパラガス、イベリコ豚の生ハム、  
西洋わさび入りグレモラータ・ソース

烤日本紅鰻魚

有機蘆筍、伊比利亞火腿、辣根意式香草醬

Josper Grilled Japanese Red Mullet

Organic Asparagus, Pata Negra, Horseradish Gremolata

380



おすすめ

推介 Recommended



環境配慮

可持續 Sustainable



ハラール認証の原材料を使用する

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

すべての価格はMOPで表示され、10%のサービス料が追加されます / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge



### 7日間熟成 真鯛

焼きピーマンのサラダ、燻製アンチョビ、スペイン風サルサソース

### 7日熟成日本真鯛魚

烤甜椒沙律、煙燻鯷魚、西班牙莎莎醬

7 Days Aged Japanese Sea Bream

Roasted Bell Pepper Salad, Smoked Anchovies, Spanish Salsa Sauce

300



おすすめ  
推介 Recommended



環境配慮  
可持續 Sustainable



ハラール認証の原材料を使用する  
採用清真認證食材製成 Prepared with Halal Certified Ingredients

すべての価格はMOPで表示され、10%のサービス料が追加されます/ 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

# サイド

## 配菜

## SIDES

### マカロニ & チーズ 80

マッケローニパスタ、クリーミー・チーズ、  
ブリオッシュのパン粉

芝士通心粉

通心粉、香滑芝士、布里歐麵包碎

Mac and Cheese

Maccheroni Pasta, Creamy Cheese,  
Crumbled Brioche Bread

### 手作りフレンチフライ 60

粒マスタード・ソース

自家手切薯條

波默里芥末籽醬

Hand-cut French Fries

Pommery Mustard Sauce

### 炭火焼き 茎ブロッコリー 80

オリーブオイル、ガーリック、四川山椒

烤西蘭花苗

橄欖油、大蒜、四川花椒

Charred Broccolini

Olive Oil, Garlic, Sichuan Peppercorn

### 燻製じゃがいも 80

サワークリーム、ミックス・ピクルス、魚卵の塩漬け

煙燻薯仔

法式酸奶油、醃菜、醃魚籽

Smoked New Potatoes

Crème Fraîche, Mixed Pickles, Cured Fish Roe

### じっくり炒めたベビーキャロット 80

ピスタチオのロースト、ザクロ、燻製リコッタ・クリーム、  
メープル・バーボン

焦糖迷你紅蘿蔔

烤開心果、石榴、煙燻瑞可塔芝士、楓糖漿

Caramelized Baby Carrots

Roasted Pistachio, Pomegranate, Smoked Ricotta Cheese, Maple Syrup

### オーガニック・アスパラガスのグリル 80

燻製ハラペーニョ入りクリーム・ソース

烤有機蘆筍

煙燻乾墨西哥辣椒荷蘭醬

Josper Grilled Organic Asparagus

Smoked Dried Jalapeño Hollandaise

### ほうれん草クリーム 80

バター風味のクルトン、焼きヘーゼルナッツ、西洋あさつき

奶油菠菜

牛油麵包粒、烤榛子、法蔥

Creamed Spinach

Smashed Buttery Croutons, Roasted Hazelnut, Chives

### キノコのソテー 80

フレンチバター、ガーリック、新鮮なタイムの葉

炒時令野菌

新鮮牛油、大蒜、新鮮百里香

Sautéed Seasonal Mushrooms

French Butter, Garlic, Fresh Thyme

 おすすめ  
推介 Recommended

 環境配慮  
可持續 Sustainable

 ハラル認証の原材料を使用する  
採用清真認證食材製成 Prepared with Halal Certified Ingredients

すべての価格はMOPで表示され、10%のサービス料が追加されます/ 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

フランジパーヌ・タルト

ピスタチオクリーム、季節のベリー、生クリーム

法式莓果撻

開心果奶油、時令雜莓、淡奶油

Frangipane Tart

Pistachio Cream, Seasonal Berries, Whipped Cream

75



ラムババ(ラム酒入りケーキ)

バニラゼリー、季節の柑橘類、バニラ・シャンティ

罌酒漬蛋糕

雲呢拿啫喱、新鮮時令柑橘、雲呢拿香緹忌廉

Rum Baba

Vanilla Jelly, Fresh Seasonal Citrus, Vanilla Chantilly

75

日替わりアイスクリームとシャーベット  
- 3スcoop

アイスクリーム: チョコレート、北海道ミルク、  
ウィスキー・アイスクリーム

シャーベット: イチゴ

是日精選雪糕及雪葩 - 3球

雪糕: 朱古力、北海道牛奶、威士忌雪糕

雪葩: 士多啤梨

Daily Selection of Ice Cream and Sorbet - 3 scoops

Ice Cream: Chocolate, Hokkaido Milk, Whisky Ice Cream

Sorbet: Strawberry

80



おすすめ

推介 Recommended



環境配慮

可持續 Sustainable



ハラール認証の原材料を使用する

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



モワルー・ショコラ(フォンダン・ショコラ)

カルーパノ62%ココア、アプリコット・ジャム、  
チョコレート・ソース、チョコレート・アイスクリーム

朱古力蛋糕

卡魯帕諾62%可可、杏桃  
醬、朱古力醬、朱古力雪糕

Chocolate Moelleux

Carupano 62% Cocoa, Apricot Jam,  
Chocolate Sauce, Chocolate Ice Cream

75



ベイクド・チーズケーキ

ミルク・キャラメル、有機活性炭、燻製塩

焗芝士蛋糕

焦糖牛奶、有機木炭、煙燻海鹽

Baked Cheesecake

Dulce de Leche, Organic Charcoal, Smoked Sea Salt

80

おすすめ  
推介 Recommended

環境配慮  
可持續 Sustainable

ハラール認証の原材料を使用する  
採用清真認證食材製成 Prepared with Halal Certified Ingredients

すべての価格はMOPで表示され、10%のサービス料が追加されます/ 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge