

# 週末ランチセット

## 週末午餐套餐

### WEEKEND LUNCH MENU SET

3品のコース 三道菜 3 Courses 398 | 前菜・メイン・デザート | 前菜、主菜及甜品 | Appetizer, Main Course and Dessert  
4品のコース 四道菜 4 Courses 488 | 前菜・卵またはスープ・メイン・デザート | 前菜、蛋類或湯品、主菜及甜品 | Appetizer, Eggs or Soup, Main Course and Dessert

#### 前菜

##### 前菜 Appetizer

##### ビーフのタルタル

牛肉他他

##### Beef Tartare

手切りアンガス牛、燻製タルタルソース

手切安格斯牛肉、煙燻他他醬

Hand Cut Angus Beef, Smoked Tartare Sauce

##### シーザーサラダ

凱撒沙律

##### Caesar Salad

炙りレタス、自家製ベーコン、パルメザン、シーザードレッシング

炭烤羅馬生菜、招牌煙肉、帕瑪森芝士、凱撒醬

Charred Romaine, House Bacon, Parmesan, Caesar Dressing

##### メリーランド風タラバガニのクラブケーキ

馬里蘭風味帝王蟹餅

##### Maryland Style King Crab Cake

リンゴソース、柑橘クレームフレーシュ

蘋果醬、柑橘酸忌廉

Apple Relish, Citrus Crème Fraiche

+98

##### 熟成マグロとアボカドのサラダ

熟成金槍魚牛油果沙律

##### Aged Tuna Avocado Salad

熟成マグロのたたき、アボカド、燻製トマト、レタス

炙燒金槍魚、牛油果、煙燻蕃茄、生菜

Tuna Tataki, Avocado, Smoked Tomato, Lettuce

##### グリル 58 海鮮盛り合わせ

盛焰海鮮拼盤

##### Grill 58 Seafood Platter

4種海鮮の盛り合わせ

精選四款週末時令海鮮

Assorted Seafood - 4 kinds

+288

#### 卵とスープ

##### 蛋類與湯品 Eggs and Soup

##### 焦がし玉ねぎのスープ

焦香洋葱湯

##### Burnt Onion Soup

玉ねぎキャラメリゼ、牛チークのラグー、焼きネギ

焦糖洋葱、慢煮牛臉頰肉、香脆大蔥絲

Caramelized Onion, Beef Cheek Ragout, Crispy Leeks

##### エッグズ・ベネディクト

班尼迪克蛋

##### Egg Benedict

スモークサーモン、ベビーほうれん草、オランダーズソース

煙燻三文魚、嫩菠菜、荷蘭醬

Smoked Salmon, Baby Spinach, Hollandaise

黒トリュフ 3g 追加 加配時令黑松露 3 克 Add 3 Grams of Seasonal Black Truffle

+98

##### 焼きトウモロコシのチャウダー

炭烤周打玉米湯

##### Charred Corn Chowder

ハマグリ、焼きトウモロコシ、イタリア産生ベーコン

新鮮蜆肉、烤玉米、意大利煙肉

Fresh Clams, Roasted Corn, Pancetta

##### 半熟卵とアボカドのトースト

牛油果水波蛋多士

##### Poached Egg Avocado Toast

半熟卵、アボカドのグリル、サワードウパン

水波蛋、炭烤牛油果、酸種麵包

Poached Egg, Grilled Avocado, Sourdough

##### 和牛バーガー

和牛漢堡

##### Wagyu Burger

和牛、チェダー、チポトレ風味マヨ、レタス、

トマト、フライドポテト

和牛、車打芝士、辣蛋黃醬、生菜、蕃茄、薯條

Wagyu, Cheddar Cheese, Chipotle Mayo,

Lettuce, Tomato, French Fries

#### メインコース

##### 主菜 Main Course

##### 平原鶏のロースト(半羽)

炭烤平原雞(半隻)

##### Roasted Half Ping Yuen Chicken

ローストポテト、チキンソース

配烤薯仔、雞汁

Roasted Potato, Chicken Jus

##### ブッチャーズカット・ステーキとポテト

精選牛排配薯條

##### Butcher's Steak and Frites

本日の料理長のおすすめ部位、フライドポテト

主廚精選牛扒、薯條

Chef's Cut of the Day, French Fries

+98

##### 鮮魚のグリル焼き

炭烤漁獲

##### Fish on Fire

獲れたて鮮魚、グリルレモン、焦がしバター

精選漁獲、炭烤檸檬、牛油汁

Fresh Catch, Grilled Lemon, Brown Butter

##### グリルロブスターの Pasta

炭烤龍蝦意大利麵

##### Grilled Lobster Pasta

ボストンロブスター半尾、海鮮ソース

波士頓龍蝦半隻、意大利扁麵配海鮮濃汁

½ Boston Lobster, Linguine with Crustacean Sauce

+98

#### デザート

##### 甜品 Dessert

##### 焦がしバニラのチーズケーキ

焦香雲尼拿芝士蛋糕

##### Burnt Vanilla Cheesecake

柑橘とバルサミコ酢のソース

柑橘意大利香醋醬

Citrus Balsamic Reduction

##### マドレーヌのグリル焼き

炭烤瑪德蓮蛋糕

##### Grilled Madeleines

焦がしバター、柑橘クリーム、辛口チョコレートソース

焦化牛油、柑橘忌廉、辣朱古力醬

Brown Butter, Citrus Cream, Spicy Chocolate Sauce

##### Josper グリルのアップル タルト

Josper 炭烤箱焗蘋果撻

##### Josper Apple Tatin

北海道牛乳アイス

北海道牛乳雪糕

Hokkaido Milk Ice Cream

##### アイスクリームとソルベ (2種)

雪糕及雪葩(兩球)

##### Ice Cream & Sorbet, 2 Scoops

バニラ/チョコレート/抹茶/ストロベリー

雲呢拿/朱古力/抹茶/士多啤梨

Vanilla/Chocolate/Matcha/Strawberry

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