



5°
盛焯
GRILL

WEEKEND LUNCH MENU

冷製シーフード

冰鎮海鮮

CHILLED SEAFOOD

冷製シーフード

1,088

牡蠣 8個、ボストン産ロブスター1尾、エビ8尾、アカザエビの刺身2尾、ホタテのタルタル2個、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

海鮮拼盤

8隻生蠔、1隻波士頓龍蝦、8隻蝦、2隻海螯蝦刺身、2隻帶子他他、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

Seafood on Ice

8 Oysters, 1 Whole Boston Lobster, 8 Prawns, 2 Scampi Sashimi, 2 Scallops Tartar, 2 Giant Whelks

Thousand Island Sauce, Smoked Homemade Mayonnaise, Mignonette, Lemon, Tabasco

季節の牡蠣

時令生蠔

SEASONAL OYSTERS

牡蠣のオーダーにはミニョネット(ピネガー)ソース、レモン、タバスコが付きます。

生蠔均配有紅醋汁、檸檬、塔巴斯科辣醬

All Oysters served with Mignonette, Lemon, Tabasco

大皿-12個入 660
大拼盤 - 12 隻
Big Platter - 12 Pieces

小皿 - 6個入 360
小拼盤 - 6 隻
Small Platter - 6 Pieces



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

前菜

前菜

APPETIZERS

燻製ブラータ・チーズのサラダ

120

焼きピーマン、エアルーム(在来種)チェリートマト、
ブドウ、松の実のロースト

煙燻ブラータ沙律

烤甜椒、原種車厘茄、提子、烤松子

Smoked Burrata Salad

Roasted Bell Peppers, Heirloom Cherry Tomatoes,
Grapes, Roasted Pine Nuts



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



ビーフ生ハム・プラッター 148

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

西班牙牛肉火腿拼盤

薄切風乾牛肉、馬可納杏仁

Cecina Platter

Sliced Air-Dried Beef, Marcona Almonds



Grill 58 サラダ 100

ロメイン・レタス、アンチョビ・
マスタード・ソース、牛脂クルトン、
豚バラ肉、パルメザンチーズ

「盛焰」沙律

羅馬生菜、鯷魚芥末汁、牛脂麵包粒、
豬腩肉、帕馬森芝士

Grill 58 Salad

Romaine Lettuce, Anchovies Mustard Emulsion,
Beef Fat Croutons, Pork Belly, Parmesan Cheese

骨髓焼き 88

チミチュリ(ハーブ・ピネガー)ソース、
特選ハーブのサラダ、
サワードウ・パンのグリル焼き

烤牛骨髓

阿根廷青醬、新鮮香草沙律、烤酸麵包

Roasted Bone Marrow

Chimichurri Sauce, Fines Herbes Salad, Grilled
Sourdough

牛のタルタル 150

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

牛肉他他

油封日本蛋黃、陳年康提芝士、牛筋片

Beef Tartar

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

蟹肉入りコロッケ 140

特選ハーブのサラダ、青リンゴ、
XOマヨネーズ

珍寶蟹餅

新鮮香草沙律、青蘋果、XO蛋黃醬

Jumbo Lump Crab Cake

Fines Herbes Salad, Green Apple, XO Mayonnaise



おすすめ
推介 Recommended



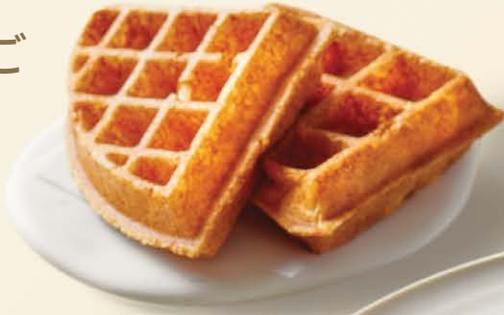
環境配慮
可持續 Sustainable



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

たまご
雞蛋
EGGS



Grill 58朝食セット

88

ポーチドエッグ、ブラック・プリン、手作り燻製ベーコン、豚肉ソーセージ、
トマト・チャツネ、ジャガイモのテリーヌ、オランダーズ・クリーム・ソース、ワッフル

「盛焰」早餐

水波蛋、血腸、自家製煙肉、豬肉香腸、蕃茄甜酸醬、薯仔千層、荷蘭醬、鹹味華夫餅

Grill 58 Breakfast

Poached Egg, Black Pudding, Home Smoked Bacon, Pork Sausage, Tomato Chutney,
Potato Terrine, Hollandaise Sauce, Savory Waffle

焼き玉子

88

スパイシートマトソース、焼きピーマン、
フェタチーズ

烤蛋

香辣蕃茄醬、烤甜椒、菲達芝士

Baked Eggs

Spicy Tomato Sauce, Roasted Bell Peppers, Feta
Cheese

カニのエッグベネディクト

88

イングリッシュマフィン、カニサラダ、
ほうれん草、オランダーズ・
クリーム・ソース

蟹肉班尼迪蛋

英式鬆餅、蟹肉沙律、菠菜葉、荷蘭醬

Crab Benedict

English Muffin, Crab Salad, Spinach Leaves,
Hollandaise Sauce

スープ
湯 SOUPS

焼きカボチャスープ

80

燻製アーモンド、炭焼きケール、ココナッツ、ザクロ、レモングラス

烤南瓜湯

煙燻杏仁、烤羽衣甘藍、椰子、石榴、檸檬草

Roasted Pumpkin

Smoked Almond, Charred Kale, Coconut, Pomegranate, Lemongrass

燻製フィッシュ・クリーミースープ

120

炭火焼きコーン、コウイカ、ポーチしたオマール海老、アサリ肉

煙燻魚奶油湯

烤粟米、墨魚、水煮龍蝦肉、蜆肉

Smoked Fish Creamy Soup

Char-grilled Corn, Cuttlefish, Poached Lobster, Clam Meat

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 COURSES



Grill 58バーガー

和牛パティ、クリスピー・ブリーチーズ、じっくり炒めたオニオン、
手作り燻製ベーコン、レタス、トマト・チャツネ、
スパイシー・マヨネーズ、手作りフレンチフライ

「盛焰」漢堡包

和牛餡餅、香脆炸布里芝士、焦糖洋蔥、自家製煙肉、
生菜、蕃茄甜酸醬、香辣蛋黃醬、自家製手切薯條

Grill 58 Burger

Wagyu Pattie, Crispy Brie Cheese, Caramelized Onion,
Home Smoked Bacon, Lettuce, Tomato Chutney,
Spicy Mayonnaise, Hand Cut French Fries

158



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 COURSES



牛頬肉の煮込み

188

ポテトピューレ、野菜のバター煮

燉牛頬肉

薯蓉、牛油煮時蔬、牛肉汁

Braised Beef Cheek

Potato Purée, Glazed Vegetables, Beef Jus

鱒(マス)の炙り焼き

288

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

香煎海洋鱒魚

烤甜椒沙律、煙燻鯉魚、西班牙莎莎醬

Pan Seared Ocean Trout

Roasted Bell Peppers Salad, Smoked Anchovies,
Spanish Salsa Sauce

イベリコ豚の霜降り生ハム

188

燻製トマトピューレ、炭焼き茎ブロッコリー、
焼きアーモンド、イベリコ豚の生ハム

烤豬肩胛肉

煙燻蕃茄蓉、烤西蘭花苗、烤杏仁、
伊比利亞火腿

Josper Grilled Pork Presa

Smoked Tomato Purée, Charred Broccolini, Roasted
Almonds, Pata Negra

手作りポークソーセージの グリル

100

ポテト・ピューレ、キノコのピクルス、
特選ハーブ・サラダ、ポーク・ソース

烤手工豬肉香腸

薯蓉、醃菇、新鮮香草沙律、豬肉汁

Grilled Artisanal Pork Sausage

Potato Purée, Pickled Mushrooms,
Fines Herbes Salad, Pork Jus

マカロニ&チーズ

80

マカロニ・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、奶油芝士、布里歐麵包碎

Mac and Cheese

Maccheroni Pasta, Creamy Cheese,
Crumbled Brioche Bread

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



ブッチャーズ・トロリー

牛扒推車

BUTCHER'S TROLLEY

シェフ厳選の日替わりカットスペシャル、炙り焼き。

廚師毎日精選現切牛扒，炭火烤製。

DAILY CUTS SPECIAL SELECTED BY THE CHEF,
GRILLED ON OPEN FIRE.

1グラム毎 \$1.5 每克 per gram



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

シェア用 分享佳餚 TO SHARE

全てのシェアリング・メニューはサイドディッシュ2品とソース2つをお選びいただけます。

分享佳餚可選 2 款配菜及 2 款醬汁

All Sharing items can pick 2 Sides & 2 Sauces

グリル・シーフードの盛り合わせ 988

ボストン産ロブスター、新鮮ホタテ、車海老、干し熟成トロ、燻製ウナギ

烤海鮮拼盤

波士頓龍蝦、新鮮帶子、虎蝦、乾式熟成吞拿魚腩、煙燻鰻魚

Mixed Grill Seafood Platter

Boston Lobster, Fresh Scallops, Tiger Prawns, Dry Aged Tuna Toro, Smoked Eel

シーフード & ステーキ 1,288

ロブスターのグラタン、リブロースの直火焼き

海陸雙拼

芝士白汁龍蝦、明火烤肉眼

Surf and Turf

Gratinated Lobster, Open Fire Grilled Ribeye



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

シェア用 分享佳餚 TO SHARE

全てのシェアリング・メニューはサイドディッシュ2品とソース2つをお選びいただけます。
分享佳餚可選 2 款配菜及 2 款醬汁
All Sharing items can pick 2 Sides & 2 Sauces



お肉の盛り合わせ

ハラミ・ステーキ、ラム肉とビーフの串焼き、手作りポーク・ソーセージ、イベリコ豚、チキン(ハーフ)

烤肉拼盤

封門牛柳、羊肉拼牛肉烤串、手工豬肉香腸、豬肩胛肉、半隻黃油雞

Mixed Grill Platter

Hanging Tender Steak, Lamb and Beef Skewers, Artisanal Pork Sausage, Pork Presa, Half Yellow Chicken

988



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

燻製丸ごとチキン

調理に30分かかります

煙燻原隻黄油雞

需時30分鐘

Hay-Smoked Whole Yellow Chicken

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

シェア用

分享佳餚

TO SHARE

全てのシェアリング・メニューはサイドディッシュ2品とソース2つをお選びいただけます。
分享佳餚可選 2 款配菜及 2 款醬汁
All Sharing items can pick 2 Sides & 2 Sauces

ソース

醬汁 SAUCES

トリュフソース

松露醬
Truffle Sauce

焼き鶏ソース

烤雞汁
Roasted Chicken Sauce

レモン・ガーリック・

バター
檸檬香蒜牛油
Lemon Garlic Butter

黒胡椒ソース

黒胡椒汁
Black Pepper Sauce

ベアルネーズ (バター風味)ソース

法式蛋黃醬
Béarnaise 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

特製チミチュリ (ハーブ・ビネガー)

招牌阿根廷青醬
Signature Chimichurri

サイド

配菜

SIDES

とうもろこしのグリル 60

パルメザン、バター、パセリ
風味烤粟米
帕馬森芝士、牛油、歐芹
Street Corn Ribs
Parmesan Cheese, Butter, Parsley

手づくりフレンチフライ 60

粒マスタード・マヨネーズ
自家製手切薯條
波默里芥末籽蛋黃醬
Hand Cut French Fries
Pommery Mustard Mayonnaise

クリーミー・マッシュポテト 80

奶油薯蓉
Creamy Mashed Potato

ピキーリョ・ ピーマンのガーリック風味 60

油浸西班牙紅辣椒配大蒜
Confit Piquillo Peppers with Garlic

スペイン産ししとうの炭火焼き、 ポークでんぶ、明太子ソース 50

香烤西班牙小青椒、
豬肉鬆、明太子醬
Charred Padrón Peppers, Pork Floss,
Mentaiko Sauce

 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

デザート
甜品
DESSERTS



ベイクド・チーズケーキ 80

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

フランジパーヌ・タルト 75

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、忌廉
Frangipane Tart
Pistachio Cream, Seasonal Berries,
Whipped Cream

モワルー・ショコラ 75
(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

ベイクド・アラスカ 80
(アイスクーキーのフランベ)

パッションフルーツ、マンゴーとバニラの
アイスクリーム、イタリア式メレンゲ、コアントロー
火焰雪山
百香果、芒果及雲呢拿雪糕、意式蛋白霜、君度橙酒
Exotic Baked Alaska
Passion Fruit, Mango and Vanilla Ice Cream,
Italian Meringue, Cointreau

日替わりアイスクリームとシャーベット- 3スcoop 80

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

トッピング: カカオニブ(カカオ粒)、砕いたチョコレート・クッキー、キャラメル・ナッツ
ミルク・キャラメル、チョコレートソース、バニラ・クリーム

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

配料: 可可粒、朱古力曲奇脆脆、焦糖堅果、焦糖牛奶、
朱古力醬、雲呢拿香緹忌廉

Daily Selection of Ice Cream and Sorbet - 3 scoops

Ice Cream: Chocolate, Hokkaido Milk, Whisky Ice Cream

Sorbet: Strawberry

Condiments: Cocoa Nibs, Crumbled Chocolate Cookies,
Caramelized Nuts, Dulce de Leche, Chocolate Sauce,
Vanilla Chantilly



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

ドリンク

飲品

BEVERAGE



ミルクシェイク

68

奶昔

雲呢拿、朱古力、士多啤梨

Milkshakes

Vanilla, Chocolate, Strawberry

 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



フレーバー・アイ스티

60

風味冰茶

蜂蜜薑、士多啤梨薄荷、芒果羅勒、荔枝檸檬草、菠蘿肉桂

Flavored Iced Teas

Honey Ginger, Strawberry Mint, Mango Basil, Lychee Lemongrass, Pineapple Cinnamon

フレッシュ・ジュース

60

新鮮果汁

甘筍、香橙、西瓜、蜜瓜

Fresh Juices

Carrot, Orange, Watermelon, Honeydew Melon

ドリンクバー

90

フレーバー・アイ스티ー、
フレッシュ・ジュース、ミルクシェイク

飲品暢飲

All-you-can-drink

Flavored Iced Teas, Fresh Juices and Milkshakes



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

グラスワイン

杯装酒

WINE BY THE GLASS

白ワイン

白葡萄酒 White Wine

美景玫瑰酒莊、白酒、波爾多、法國

95

2021 Château La Rose Bellevue Blanc Blaye Côtes de Bordeaux, France

赤ワイン

紅葡萄酒 Red Wine

美景玫瑰酒莊、紅酒、波爾多、法國

95

2020 Château La Rose Bellevue Rouge Blaye Côtes de Bordeaux, France

自分だけのスプリッツを作ろう

您的專屬特調

CREATE YOUR OWN SPRITZ

阿佩羅利口酒、利萊白苦艾酒、利萊桃紅苦艾酒、利萊紅苦艾酒 95

Aperol, Lillet Blanc, Lillet Rosé, Lillet Rouge

杯装酒及特調暢飲 (不包含 Laurent-Perrier)

180

All-you-can-drink Wines by the Glass and Spritz except Laurent-Perrier



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

以上の飲み物には、1.2%以上のアルコールが含まれています。

此頁載有之酒精飲料達1.2%以上酒精濃度/ Alcoholic beverages listed above contain higher than 1.2% alcohol by volume

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