

5°
盛焔
GRILL

WEEKEND LUNCH MENU

신선한 씨푸드

冰鎮海鮮

CHILLED SEAFOOD

씨푸드 플래터

1,088

오이스터 8개, 보스턴 랍스터 1마리, 새우 8마리,
노르웨이 랍스터 회 2점, 가리비 타르타르 2개, 왕소라 2개

사우전드 아일랜드 소스, 홈메이드 스모크 마요네즈,
미뇽레트, 레몬, 타바스코

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

시즌 오이스터

時令生蠔

SEASONAL OYSTERS

든 굴은 미뇽레트, 레몬, 타바스코와 함께 제공됩니다.

生蠔均配有紅醋汁、檸檬、塔巴斯科辣醬

All Oysters served with Mignonette, Lemon, Tabasco



빅 플래터 - 12개

660

大拼盤 - 12 隻

Big Platter - 12 Pieces



스몰 플래터 - 6개

360

小拼盤 - 6 隻

Small Platter - 6 Pieces



추천메뉴

推介 Recommended



지속가능한 요리

可持續 Sustainable



할랄 인증

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

모든 가격은 MOP로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 부과됩니다 / 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



추천메뉴
推介 Recommended



지속가능한 요리
可持續 Sustainable



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

모든 가격은 MOP로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 부과됩니다 / 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

애피타이저

前菜

APPETIZERS

스모크 부라타 샐러드

120

구운 피망, 헤이룸 체리 토마토, 포도, 구운 잣

煙燻布拉塔沙律

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



5th 추천메뉴
推介 Recommended

지속가능한 요리
可持續 Sustainable

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

모든 가격은 MOP로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 부과됩니다 / 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



세시나 플래터

스페인의 얇게 썬 풍건숙성 훈제 소고기,
마르코나 아몬드

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

148



그릴 58 샐러드

로메인 상추, 안초비 머스타드 소스,
소지방 크루통, 삼겹살, 파마산 치즈

「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

100

비프 타르타르

콩피한 일본산 달걀 노른자, 숙성 콩테 치즈,
비프 텐던 칩스

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

150

로스티드 본 매로우

치미추리 소스, 신선한 허브 샐러드,
구운 사워도우

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

88

점보 럼프 크랩 케이크

신선한 허브 샐러드, 그린애플, XO 마요네즈

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

140



추천메뉴

推介 Recommended



지속가능한 요리

可持續 Sustainable

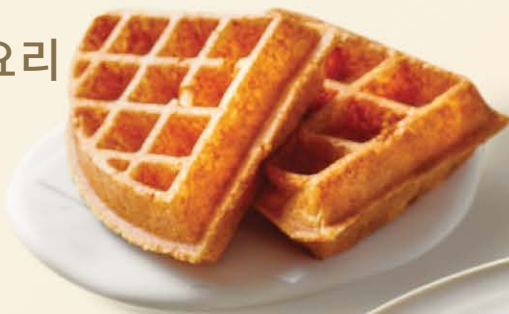


할랄 인증

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

모든 가격은 MOP로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 부과됩니다 / 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

달걀요리
雞蛋
EGGS



그릴 58 브렉퍼스트

88

수란, 블랙 푸딩, 홈메이드 스모크 베이컨, 포크 소시지, 토마토 처트니, 포테이토 테린, 홀랜다이즈 소스, 와플

「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

구운 달걀

88

매운 토마토 소스, 구운 피망, 페타 치즈

烤蛋

香辣蕃茄醬、烤甜椒、菲達芝士

Baked Eggs

Spicy Tomato Sauce, Roasted Bell Peppers, Feta Cheese

크랩 베네딕트

88

잉글리시 머핀, 게살 샐러드, 시금치 잎, 홀랜다이즈 소스

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

수프
湯 SOUPS

구운 호박

80

스모크 아몬드, 구운 케일, 코코넛, 석류, 레몬 그라스

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

스모크 피시 크림 수프

120

숯불에 구운 옥수수, 갑오징어, 데친 랍스터, 조개살

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



추천메뉴

推介 Recommended



지속가능한 요리

可持續 Sustainable



할랄 인증

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

모든 가격은 MOP로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 부과됩니다 / 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

메인코스
主菜
MAIN COURSES



그릴 58 버거

와규 패티, 바삭한 브리 치즈, 캐러멜라이즈 어니언, 수제 스모크 베이컨, 양상추, 토마토 처트니, 매콤한 마요네즈, 핸드 컷 프렌치 프라이

「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



추천메뉴
推介 Recommended



지속가능한 요리
可持續 Sustainable



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

모든 가격은 MOP로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 부과됩니다 / 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

메인코스
主菜
MAIN COURSES



쇠고기 뽕살 조림 188
포테이토 퓨레, 오일에 볶은 채소
燉牛頰肉
薯蓉、牛油煮時蔬、牛肉汁
Braised Beef Cheek
Potato Purée, Glazed Vegetables, Beef Jus

팬에 구운 바다송어 288
구운 피망 샐러드, 스모크 안초비, 스페인식 살사소스
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

조스퍼 그릴로 구운 포크 프레사 188
스모크 토마토 퓨레, 구운 브로콜리니,
구운 아몬드, 파타 네그라
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

그릴드 수제 포크 소세지 100
포테이토 퓨레, 버섯피클, 신선한 허브샐러드, 포크 저스
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

맥 앤 치즈 80
마카로니, 크림치즈, 브리오슈 크럼블
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

 추천메뉴
推介 Recommended

 지속가능한 요리
可持續 Sustainable

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

모든 가격은 MOP로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 부과됩니다 / 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



부처스 트롤리

牛扒推車

BUTCHER'S TROLLEY

셰프가 엄선한 직화로 구운 스페셜 데일리 컷

廚師每日精選現切牛扒，炭火烤製。

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

1g 당 \$1.5 每克 per gram



추천메뉴

推介 Recommended



지속가능한 요리

可持續 Sustainable



할랄 인증

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

모든 가격은 MOP로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 부과됩니다 / 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

쉐어 메뉴 分享佳餚 TO SHARE

모든 쉐어메뉴는 2가지 사이드메뉴와 2가지 소스를 선택할 수 있습니다.
分享佳餚可選 2 款配菜及 2 款醬汁
All Sharing items can pick 2 Sides & 2 Sauces

그릴드 씨푸드 믹스

988

보스턴 랍스터, 신선한 가리비, 타이거 새우,
드라이 에이징한 대벙살, 훈제 장어

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

서프 앤드 터프

1,288

구운 랍스터, 직화로 구운 립아이

海陸雙拼

芝士白汁龍蝦、明火烤肉眼

Surf and Turf

Gratinated Lobster, Open Fire Grilled Ribeye



추천메뉴
推介 Recommended



지속가능한 요리
可持續 Sustainable



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

모든 가격은 MOP로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 부과됩니다 / 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



추천메뉴

推介 Recommended



지속가능한 요리

可持續 Sustainable



할랄 인증

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

모든 가격은 MOP로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 부과됩니다 / 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

쉐어 메뉴 分享佳餚 TO SHARE

모든 쉐어메뉴는 2가지 사이드메뉴와 2가지 소스를 선택할 수 있습니다.

分享佳餚可選 2 款配菜及 2 款醬汁

All Sharing items can pick 2 Sides & 2 Sauces



그릴드 미트 플래터

행잉텐더 스테이크, 양고기와 쇠고기 꼬치, 수제 포크소시지,
포크 프레사, 옐로우 치킨(반마리)

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



추천메뉴

推介 Recommended



지속가능한 요리

可持續 Sustainable



할랄 인증

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

모든 가격은 MOP로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 부과됩니다 / 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

짚불로 구운 옐로우 치킨(1마리)

조리 시간 30분

煙燻原隻黃油雞

需時30分鐘

Hay-Smoked Whole Yellow Chicken

30 minutes preparation time

280



추천메뉴

推介 Recommended



지속가능한 요리

可持續 Sustainable



할랄 인증

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

모든 가격은 MOP로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 부과됩니다 / 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

쉐어 메뉴
分享佳餚
TO SHARE

모든 쉐어메뉴는 2가지 사이드메뉴와 2가지 소스를 선택할수 있습니다.
分享佳餚可選 2 款配菜及 2 款醬汁
All Sharing items can pick 2 Sides & 2 Sauces

소스
醬汁 SAUCES

트러플 소스
松露醬
Truffle Sauce

로스트 치킨 소스
烤雞汁
Roasted Chicken Sauce

레몬 갈릭버터
檸檬香蒜牛油
Lemon Garlic Butter

블랙페퍼콘 소스
黑胡椒汁
Black Pepper Sauce

베아르네즈 소스
法式蛋黃醬
Béarnaise Sauce

신선한 홀스래디시 크렘프레쉬
鮮磨辣根奶油汁
Freshly Grated Horseradish
Crème Fraîche

시그니처 치미추리
招牌阿根廷青醬
Signature Chimichurri

사이드 메뉴
配菜
SIDES

구운 통 옥수수
파마산 치즈, 버터, 파슬리
風味烤粟米
帕馬森芝士、牛油、歐芹
Street Corn Ribs
Parmesan Cheese, Butter, Parsley

60

크리미한 매시드 포테이토
奶油薯蓉
Creamy Mashed Potato

80

마늘을 곁들인 콩피한 피키요고추
油浸西班牙紅辣椒配大蒜
Confit Piquillo Peppers with Garlic

60

핸드 컷 프렌치 프라이
포메리 머스타드 마요네즈
自家製手切薯條
波默里芥末籽蛋黃醬
Hand Cut French Fries
Pommery Mustard Mayonnaise

60

구운 파드론 페퍼,
포크플로스, 명란 소스
香烤西班牙小青椒、
豬肉鬆、明太子醬
Charred Padrón Peppers, Pork Floss,
Mentaiko Sauce

50

5° 추천메뉴
推介 Recommended

지속가능한 요리
可持續 Sustainable

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

모든 가격은 MOP로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 부과됩니다 / 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

디저트
甜品
DESSERTS



베이킹드 치즈케이크

80

둘세 데 레체, 유기농 숯, 스모크 솔트

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

프랜지팬 타르트

75

피스타치오 크림, 제철 베리, 휘핑 크림

法式莓果撻

開心果奶油、時令雜莓、忌廉

Frangipane Tart

Pistachio Cream, Seasonal Berries,
Whipped Cream

초콜릿 케이크

75

카루파노 카카오 62% 초콜릿, 살구 잼,
초콜릿 소스, 초콜릿 아이스크림

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

이국적인 베이킹드 알래스카

80

패션 프루트, 망고 & 바닐라 아이스크림,
이탈리안 머랭, 쿠앵트로

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

오늘의 아이스크림 & 셔벗 - 3스쿱

80

아이스크림: 초콜릿, 홋카이도 밀크, 위스키
셔벗: 딸기

토픽: 카카오 님스, 초콜릿 쿠키 크럼블, 캐러멜라이즈 너츠,
둘세 데 레체, 초콜릿 소스, 바닐라 샹티이

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



추천메뉴

推介 Recommended



지속가능한 요리

可持續 Sustainable



할랄 인증

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

모든 가격은 MOP로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 부과됩니다 / 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

음료
飲品
BEVERAGE



奶昔

雲呢拿、朱古力、士多啤梨

Milkshakes

Vanilla, Chocolate, Strawberry

68



추천메뉴
推介 Recommended



지속가능한 요리
可持續 Sustainable



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

모든 가격은 MOP로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 부과됩니다 / 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



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

60

新鮮果汁

甘筍、香橙、西瓜、蜜瓜

Fresh Juices

Carrot, Orange, Watermelon, Honeydew Melon

60

飲品暢飲

All-you-can-drink Flavored Iced Teas,
Fresh Juices and Milkshakes

90



추천메뉴

推介 Recommended



지속가능한 요리

可持續 Sustainable



할랄 인증

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

모든 가격은 MOP로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 부과됩니다. / 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

글래스 와인

杯裝酒

WINE BY THE GLASS

화이트 와인

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

레드 와인

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

나만의 스프리츠 만들기

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

杯裝酒及特調暢飲 (不包含 Laurent-Perrier)

180

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



추천메뉴

推介 Recommended



지속가능한 요리

可持續 Sustainable



할랄 인증

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

상기 음료는 1.2%이상의 알코올을 포함하고 있습니다.

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

모든 가격은 마카오 파타카로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 추가됩니다.

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