

寶雅座
AUX BEAUX ARTS
BELAS ARTES

Lunch Set Menu

午餐套餐

Appetizers
頭盤

Braised Baby Beetroot Salad
Hazelnut, Spinach, Honey Vinaigrette
紅菜頭沙律
榛子、菠菜、蜜糖油醋汁

Prawn Salad
Butter Lettuce, Avocado, Cocktail Sauce
大蝦沙律
牛油生菜、牛油果、雞尾酒汁

Wagyu Beef Tartare
Toasted Brioche, Pickled Baby Vegetables,
Egg Yolk
和牛他他
牛油多士、醃迷你蔬菜、日本蛋黃

Pan Seared Foie Gras
Aged Balsamic, Pistachio,
Jambon de Bayonne
香煎法國鴨肝
陳年意大利黑醋、開心果、拜雍火腿

Soup
湯

French Onion Soup
Gruyere
法式洋蔥湯
格魯耶爾芝士

Lobster Bisque
Lobster, Saffron Foam
香濃龍蝦湯
龍蝦、藏紅花泡沫

Mains
主菜

Wild Mushroom Risotto
Parmesan, Pine nut
野生蘑菇意大利飯
帕瑪森芝士、松子

Grilled King Salmon
Garlic and Parsley Olive Oil,
Lemon, Micro Greens Salad
香烤帝皇三文魚
大蒜歐芹橄欖油、檸檬、微型沙律

Chicken Breast
Heirloom Carrots, Sauce Diable
香煎雞胸
迷你胡蘿蔔、惡魔醬

Boeuf Bourguignon
Braised Beef Cheek, Pearl Onions, Lardon
紅酒燉牛肉
和牛牛臉頰肉、迷你洋蔥、自製煙肉

Dessert
甜品

Cheese Trolley
Homemade Jams, Dried Fruits, Grapes
芝士車
自製果醬、果乾、葡萄

Crêpe Suzettes
橙酒煮班戟

Vanilla Crème Brûlée with Berries
雲呢拿焦糖燉蛋配野莓

Ice Cream Selection
雪糕精選

2 Courses 兩道菜
每位 MOP 328 per person
(Appetizer or Soup & Main)
(頭盤或湯、主菜)

3 Courses 三道菜
每位 MOP 398 per person
(Appetizer or Soup, Main & Dessert)
(頭盤或湯、主菜、甜品)