

AUX BEAUX ARTSセットランチ  
AUX BEAUX ARTS SET LUNCH  
寶雅座午餐套餐

2コースセットメニュー

2 Courses Set Menu

兩道菜套餐

前菜またはデザートを1品、メインコース1品

Selection Of 1 Starter Or Dessert, 1 Main

自選一道頭盤或一道甜品、一道主菜

お一人様 258 每位 per person

3コースセットメニュー

3 Courses Set Menu

三道菜套餐

前菜1品、メインコース1品、デザート1品

Selection Of 1 Starter, 1 Main, 1 Dessert

自選一道頭盤、一道主菜、一道甜品

お一人様 298 每位 per person

4コースセットメニュー

4 Courses Set Menu

四道菜套餐

前菜2品、メインコース1品、デザート1品

Selection Of 2 Starters, 1 Main, 1 Dessert

自選二道頭盤、一道主菜、一道甜品

お一人様 338 每位 per person

コーヒー又は紅茶付き

Include Coffee or Tea 包含咖啡或茶

前菜

頭盤 STARTERS

ビーフ・タルタル  
フランス式伝統ソース・バゲットのトースト  
Beef Tartare  
Traditional Dressing, Toasted Baguette

牛肉他他

法式傳統醬、烤法棍片



季節のスープ

季節のお野菜

Seasonal Soup

Seasonal Vegetables

法式時令湯

時令蔬菜

寶雅座  
AUX BEAUX ARTS

アラスカ産タラバガニ

海鮮コンソメのジュレ・ピクルスの盛り合わせ、  
オシェトラキャビア

Alaska King Crab

Seafood Consommé Gelee, Pickled Vegetables

Déclinaison, Oscietra Caviar

阿拉斯加帝王蟹

海鮮清湯凍、醃製蔬菜拼盤、奧西特拉魚子醬

2コースセット、3コースセットのお客様は追加で68/パタカ頂戴致します

Additional 68 For Two or Three Courses Set Menu

兩道菜或三道菜套餐另加68可享

カエルの脚のソテー  
チョリソー・パセリとニンニクのソース・ハーブソース  
Pan Fried Frog Leg  
Chorizo Crust, Persillade, Herbs Emulsion

香煎田雞腿

西班牙腸脆、歐芹蒜蓉醬、香草乳化醬

ブリの自家製マリネ

トマトのガスパッチョ・ハーブオイル・ガーリックチップ

Home Cured Yellowtail

Tomato Gazpacho, Herbs oil, Garlic Chips

自家醃製油甘魚

西班牙蕃茄凍湯、香草油、香蒜脆片

メインコース

主菜 MAINS

鱈のコンフィ  
レモンのムース・ムール貝・魚介のハーブソース  
Cod Fish Confit  
Lemon Mousseline, Mussels, Herb Infuse Fish Jus

油封鱈魚

檸檬薯蓉、青口、香草魚汁



ハンガーステーキのグリル

ベアルネーズソース・フライド・ポテト・にんにくのコンフィ

Grilled Hanger Steak

Béarnaise Sauce, Pont Neuf Potatoes, Confit Garlic

烤封門牛柳

法式伯那西醬、法式粗薯條、油封大蒜

かしわのロース  
ベビーポテトのロースト・季節のお野菜・  
スパイス香るチキンソース  
Roasted Yellow Chicken  
Roasted Baby Potatoes, Seasonal Vegetables,

Devil Chicken Jus

香烤黃油雞

烤迷你馬鈴薯、時令蔬菜、香濃雞汁

赤エビのリゾット

ビスクトマトのコンフィ・マントン産レモン

Red Prawn Risotto

Bisque, Confit Tomatoes, Menton Lemon

紅蝦燉飯

濃蝦湯、油封蕃茄、芒通檸檬

セットメニューのお客様は追加で88/パタカ頂戴致します

Additional 88 For Set Menu 套餐另加88可享

デザート

甜品 DESSERTS

Aux Beaux Arts デザートセレクション

Aux Beaux Arts Dessert Trolley Selection

寶雅座甜品車精選

季節の自家製アイスクリームとソルベ  
各種トッピング・ソース・焼き立てブリオッシュ  
Seasonal Home-made Ice Cream and Sorbet Selection  
Condiments, Sauces, Freshly Baked Brioche

精選時令自家製雪糕及雪葩

配料、醬汁、新鮮烘焙布里歐

2名様以上より

Served For a Minimum of Two Persons 兩位起可享

フロマージュ・フレール・マルシャン

嚴選チーズ、各種調味料

Fromage Les Frères Marchand

Selection Of Cheeses By

Les Frères Marchand, Condiments

法國精選芝士

精選配料

寶雅座  
AUX BEAUX ARTS

おすすめ  
Recommended  
推介



環境配慮  
Sustainable  
可持續



ベジタリアン  
Healthy Choices  
健康之選



ハラール認証食材で用意  
Prepared with Halal  
Certified Ingredients  
採用清真認證食材製成

ベジタリアン向けのメニューについては、スタッフにおすすめをお尋ねください。

\* For vegetarian options, please ask for recommendations.

素食推介，請詢問建議。

価格は全てMOP表記でございます。また、10%のサービス料を頂戴しております。

All prices are in MOP and subject to 10% service charge

所有價錢均以澳門元計算及另加10%服務費。