

เซตเมนูอาหารกลางวัน ห้องอาหารโบซาร์
AUX BEAUX ARTS SET LUNCH
寶雅座午餐套餐

เซตเมนู 2 คอร์ส
2 Courses Set Menu
兩道菜套餐

เลือกอาหารเรียกน้ำย่อย หรือของหวาน 1 จาน และอาหารจานหลัก 1 จาน
Selection Of 1 Starter Or Dessert, 1 Main
自選一道頭盤或一道甜品、一道主菜
ราคา ท่านละ 258 每位 per person

เซตเมนู 3 คอร์ส
3 Courses Set Menu
三道菜套餐

เลือกอาหารเรียกน้ำย่อย 1 จาน และอาหารจานหลัก 1 จาน และของหวาน 1 จาน
Selection Of 1 Starter, 1 Main, 1 Dessert
自選一道頭盤、一道主菜、一道甜品
ราคา ท่านละ 298 每位 per person

เซตเมนู 4 คอร์ส
4 Courses Set Menu
四道菜套餐

เลือกอาหารเรียกน้ำย่อย 2 จาน และอาหารจานหลัก 1 จาน และของหวาน 1 จาน
Selection Of 2 Starters, 1 Main, 1 Dessert
自選二道頭盤、一道主菜、一道甜品
สำหรับเซตเมนู 2 คอร์ส หรือ 3 คอร์ส เพิ่มเงินอีก 68
ราคา ท่านละ 338 每位 per person

รวมกาแฟหรือชา
Include Coffee or Tea 包含咖啡或茶

อาหารเรียกน้ำย่อย

頭盤 STARTERS

บีฟทาร์ทาร์
ซอสสูตรดั้งเดิม
และขนมปังฝรั่งเศส (บาเกต) อบกรอบ
Beef Tartare
Traditional Dressing, Toasted Baguette
牛肉他他
法式傳統醬、烤法棍片
ซูปประจำฤดูกาล
ซูปผักรวมตามฤดูกาลสไตล์ฝรั่งเศส
Seasonal Soup
Seasonal Vegetables
法式時令湯
時令蔬菜

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、奧斯特拉魚子醬
สำหรับเซตเมนู 2 คอร์ส หรือ 3 คอร์ส เพิ่มเงินอีก 68
Additional 68 For Two or Three Courses Set Menu
兩道菜或三道菜套餐另加68可享

ซากบทอดกระเทียม
ซากบทอดสไตล์ฝรั่งเศส เสริฟพร้อมกุนเชียงสเปน (โชริโซ)
บดกรอบ ซอสเนยกระเทียมพาสลีย์ และซอสนมโฟมสมุนไพร
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
ปลาฮามาจิหมักโฮมเคียว
ซูปมะเขือเทศ (กัซปาโช) เย็นสไตล์สเปน น้ำมันสมุนไพร
และกระเทียมเจียวแผ่นกรอบ
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

เมนูหลัก

主菜 MAINS

สเต็กปลาเคียวคองฟี
เสิร์ฟพร้อมเลมอนมูสลีน หอยแครง และซอสสต็อกปลาเคียวสมุนไพร
Cod Fish Confit
Lemon Mousseline, Mussels, Herb Infuse Fish Jus
油封鱈魚
檸檬薯蓉、青口、香草魚汁
สเต็กเนื้อส่วนท้องแฮงเกอร์ย่าง
ซอสเบอร์เนซ มันทอดแห้งหนาสไตล์ฝรั่งเศส
และกระเทียมตุ๋นน้ำมันมะกอก
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

สเต็กไก่เนื้อทองอบ
เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งลูกจิ๋วอบ ผักตามฤดูกาล
และซอสไกโรสเข้มข้นสไตล์ฝรั่งเศส
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

ริซอตโตกุ้งแดง
เคียวในซูปบิสกั๊งเข้มข้น เสริฟพร้อมกุนเชียงมะเขือเทศ และผิว
เลมอนจากเมืองมืองตง
Red Prawn Risotto
Bisque, Confit Tomatoes, Menton Lemon
紅蝦燉飯
濃蝦湯、油封蕃茄、芒通檸檬
ทุกเซตเมนู เพิ่มเงินอีก 88
Additional 88 For Set Menu 套餐另加88可享

ของหวาน

甜品 DESSERTS

ไอศกรีมโฮมเมดและไอศกรีมผลไม้สดกัตเย็น (ซอร์เบต)
รสชาติตามฤดูกาล
เสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียง ซอสราด
และขนมปังบริยอชอบใหม่ร้อนๆ จากเตา
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
เมนูนี้สำหรับสั่งทานตั้งแต่ 2 ท่านขึ้นไป
Served For a Minimum of Two Persons 兩位起可享

ขนมหวานคัดสรรจากรถเข็นโบซาร์
Aux Beaux Arts Dessert Trolley Selection
寶雅座甜品車精選

ชีสบอร์ดคัตพิเศษระดับพรีเมียม
ชีสชั้นเลิศคัดสรรโดย "เล ฟร็έρ มาร์ชอง"
(แบรนด์ผู้เชี่ยวชาญด้านชีสระดับตำนานของฝรั่งเศส)
เสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียงและผลไม้แห้ง
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

เชฟแนะนำ
Recommended
推介

การยั่งยืน
Sustainable
可持續

มีสุขภาพดี
Healthy Choices
健康之選

HALAL

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

สำหรับตัวเลือกอาหารมังสวิรัติ กรุณาขอคำแนะนำจากพนักงาน
For vegetarian options, please ask for recommendations.
素食推介，請詢問建議。

ราคาทั้งหมดเป็นสกุลเงิน MOP และมีเซอร์วิสชาร์จ 10%
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。