

定番のフレンチ・セットメニュー

THE FRENCH CLASSIC SET MENU

法式經典套餐

前菜

STARTERS 頭盤

前菜を2皿お選びください

Selection of 2 Starters

自選兩道頭盤

牛肉のタルタル、
ロメインレタス、バゲット
Beef Tartare, Romaine, Baguette
生牛肉他他、羅馬生菜、法棍

138

白レバーのガトー仕立て、ポートワインソース、
エンダイブ菜のレモンドレッシング添え
Gâteau de Foie Blond, Port Wine Sauce, Endives
with Lemon Dressing

法式鵝肝醬、波特酒醬、菊苣配檸檬醬

128

ホワイトアスパラガス、
ミモザエッグ、ブランマンジェ
White Asparagus, Mimosa Eggs,
Blanc Manger

白蘆筍、金黃蛋、香草奶凍

128

プロヴァンス風バーニャカウダ
Bagna Cauda like in Provençal Style

普羅旺斯鳳尾魚沾醬、時令蔬菜

128

温かい前菜

HOT STARTERS 熱頭盤

温かい前菜を2皿お選びください

Selection of 2 Hot Starters

自選兩道熱頭盤

グリーンアスパラガスのヴルーテ・ソース、
ベーコンフォーム、レモン
Green Asparagus Velouté,
Bacon Foam, Lemon

青蘆筍濃湯、煙肉泡沫、檸檬

98

チーズスフレ、ジャンボンクリーム、
カリカリのコンテチーズ
Cheese Soufflé, Jambon Cream,
Crunchy Comté

芝士梳乎厘、火腿忌廉、康堤芝士脆片

98

エスカルゴ
ニンニクとパセリ・バター、クルトン
Classic Snails Cooked in Pot,
Garlic and Parsley Butter, Croutons

經典法式蝸牛、大蒜歐芹牛油、麵包脆片

158

豚足、フォアグラ、
クリスピー・サワードウ・パン
Pork Trotters, Foie Gras,
Crispy Sourdough

豬蹄、鵝肝、香脆酸種麵包

128

メイン

MAINS 主菜

メインディッシュを1皿お選びください

Selection for 1 Main

自選一道主菜

帆立貝のソテー
海藻バター、ベビーほうれん草
Sautéed St. Jacques, Seaweed Butter,
Baby Spinach

香煎帶子、海藻牛油、菠菜苗

288

ラムと野菜のシチュー
ラスエルハヌート・スパイス、
人参、ポテト
Lamb Navarin, Ras el Hanout,
Carrot, Potato

燉羊肩、北非香料、甘筍、薯仔

288

エイヒレ、スパイスバター、
ピラフ、ニンニクのコンフィ
Skate Wing, Spiced Butter,
Pilaf Rice, Garlic Confit

魔鬼魚翼、香料牛油、香料飯、油封大蒜

338

リブアイ・ステーキ
ペッパーソース、フライドポテト
Rib Eye, Pepper Sauce, French Fries

肉眼牛扒、青胡椒醬、薯條

438

イエローチキンの (1.2kg)
バスク産ピペラード
(トマトベース・チキンスープ)
Yellow Chicken (1.2kg)
Piperade Basquaise

黃油雞 (1.2公斤)

巴斯克菜

(セットメニューの追加料金は\$238 です)

(Additional 238 for set menu)

(套餐另加238可享)

388

デザート

DESSERTS 甜品

デザートを1種類お選びください

Selection for 1 Dessert

自選一道甜品

フォンダン・ショコラ
塩キャラメルアイスクリーム、
ココナッツニブ
Hot Chocolate Moelleux,
Salted Caramel Ice Cream, Coco Nibs

朱古力熔岩蛋糕、海鹽焦糖雪糕、

可可碎

98

パン・ペルデュ(フレンチ・トースト)、
ピスタチオアイスクリーム、ラズベリー
Pain-Perdu, Pistachio Ice Cream,
Raspberry

法式多士、開心果雪糕、

覆盆子

88

パリブレスト(リング状シュークリーム)
トーストヘーゼルナッツ、
マスカルポーネアイスクリーム
Paris Brest, Toasted Hazelnuts,
Mascarpone Ice Cream

巴黎布雷斯、烤榛子、

馬斯卡芝士雪糕

88

ノルマンディー産カマンベール、
バゲット、はちみつ
Normandie Camembert,
Baguette, Honey

諾曼第卡門貝爾芝士、

法棍、蜜糖

128

6品コースセットメニュー

6 Courses Set Menu

六道菜套餐

お一人様あたり428

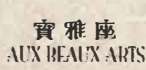
每位 428 per person



環境配慮
Sustainable
可持續



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



おすすめ
Recommended
推介



ウェルネス・メニュー
Healthy Choices
健康之選

ベジタリアン向けのメニューについては、スタッフにお尋ねください
For vegetarian options, please ask for recommendations.

素食推介，請詢問建議。

すべての価格はマカオのパタカで表示され、10%のサービス料が追加されます

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。

季節のセットメニュー
THE SEASONAL SET MENU
、法式春季套餐

前菜

STARTERS 頭盤

前菜を2皿お選びください

Selection of 2 Starters

自選兩道頭盤



ロブスターのサラダ、
アボカド、ブッラータ、サラダ菜
Lobster Salad, Avocado, Burrata,
Butter Lettuce

龍蝦沙律、牛油果、
布拉塔芝士、牛油生菜
288

ペルセウスNo.2キャビア、
エビのタルタル、カリフラワー
トマトとロブスターのコンソメジュレ、
(セットメニューの追加料金は198です)
Perseus No. 2 Caviar, Shrimp Tartare,
Tomato and Lobster Consommé Jelly, Cauliflowers
(Additional 198 for set menu)

珀爾修斯2號魚子醬、甜蝦他他、
蕃茄龍蝦清湯啫喱、椰菜花
(套餐另加198可享)

468

鴨のガランティーヌ(テリーヌ)
セロリ入りマヨネーズ風ソース
Galantines de Canard, Remoulade de Céleri

鴨肉凍、芹菜頭沙律
188

うずらのキャラメリゼサラダ、
ブドウのドレッシング、
ヘーゼルナッツ

Caramelized Quail Salad,
Grapes Dressing, Hazelnuts

焦香鵪鶉沙律、
葡萄油醋汁、榛子

198

温かい前菜

HOT STARTERS 熱頭盤

温かい前菜を2皿お選びください

Selection of 2 Hot Starters

自選兩道熱頭盤

エンダイブ菜のグラタン
パリ式のハム、黒トリュフ
Gratinated Endive, Paris Ham, Black Truffle

焗菊苣、巴黎火腿、黑松露

198

ニンニク、パセリ、ライム、
エスペレット唐辛子を使ったカエルの足
Frog Legs with Garlic, Parsley,
Lime, Piment d'Espelette

蒜香田雞腿、歐芹、青檸、法國辣椒

188

ムール貝のカルタファタ包み蒸し、
サツマイモのフライドポテト
Mussels in Carta Fata à la Marinière,
Sweet Potato Fries

玻璃紙焗青口、甜薯薯條

258



チキン・コンソメ・ポトフ
かぶ、フォアグラ入り
Chicken Consommé Like Pot au Feu,
Turnips, Poached Foie Gras

雞肉清湯、白蘿蔔、水煮鵝肝

128

メイン

MAINS 主菜

メインディッシュを1皿お選びください

Selection for 1 Main

自選一道主菜

ローストビーフ(1.2 kg)、
ペッパーソース、
マッシュポテト、クレソン
(セットメニューの追加料金は688です)
Roasted Beef Rack (1.2 kg),
Pepper Sauce, Mashed Potatoes, Watercress
(Additional 688 for set menu)

烤牛排骨(1.2公斤)、青胡椒汁、
馬鈴薯蓉、西洋菜
(套餐另加688可享)

1,088



ロブスターの炭焼きバジル風味、
フェネル、ウニバター
(セットメニューの追加料金は288です)

Lobster with Basil Charcoal,
Fennel, Sea Urchin Butter
(Additional 288 for set menu)

羅勒炭烤龍蝦、茴香、海膽牛油
(套餐另加288可享)

438

マカオ産ヒラメのムニエル
ケイパーのクルトン、レモン汁
Macao Sole à la Meunière,
Caper Croutons, Lemon Juice

金邊龍脷魚、脆酸豆、檸檬汁

398



鳩の柔らか煮
フォアグラ、
キャベツのトリュフソース添え
Poached Pigeon, Foie Gras,
Cabbage with Truffle Sauce

乳鴿、鵝肝、卷心菜配松露醬

288

仔牛肉のクリーム煮
野菜、クリームソース、ピラフ
Veal Blanquette, Veggies,
Cream Sauce, Pilaf Rice

白汁小牛肉、蔬菜、忌廉汁、香料飯

308

デザート

DESSERTS 甜品

デザートを1種類お選びください

Selection for 1 Dessert

自選一道甜品

ダムブランシュ
(アイスクリームのチョコレートがけ)
Classic Dame Blanche
雲呢拿雪糕配朱古力

88



チェリーのクラフティ(焼き菓子)
カラマンシーのシャーベット、
フィンガーライム(柑橘)
Clafoutis with Cherries,
Calamansi Sorbet, Finger Lime

櫻桃克拉芙提、酸柑雪葩、手指青檸

88

ピスタチオポット、
ラズベリーソース、カリカリのキャラメル
Pistachio Pot, Raspberry Sauce,
Crunchy Caramel

開心果杯、覆盆子醬、脆焦糖

98

レ・フレール・マルシャンのチーズトロリー、
調味料、バゲット
Cheese Trolley from Les Frères Marchand,
Condiments, Baguette

法國芝士車、配料、法棍

188

6品コースセットメニュー

6 Courses Set Menu

六道菜套餐

お一人様あたり528

每位 528 per person



環境配慮
Sustainable
可持續



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

實雅座
AUX BEAUX ARTS

おすすめ
Recommended
推介



ウェルネス・メニュー
Healthy Choices
健康之選

ベジタリアン向けのメニューについては、スタッフにお尋ねください
For vegetarian options, please ask for recommendations.

素食推介，請詢問建議。

すべての価格はマカオのパタカで表示され、10%のサービス料が追加されます
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。