

เมนูชุดอาหารฝรั่งเศสคลาสสิก
THE FRENCH CLASSIC SET MENU
法式經典套餐

เมนูสตาร์ทเตอร์
STARTERS 頭盤

เลือกอาหารเรียกน้ำย่อย 2 รายการ
Selection of 2 Starters
自選兩道頭盤

ทาร์ตาร์เนื้อ, ผักโรเมน, ขนมปังบาเก็ต
Beef Tartare, Romaine, Baguette
生牛肉他他、羅馬生菜、法棍
138

กาโต เดอ ฟัว บลอง, ซอสพอร์ตไวน์,
ผักองดีฟ์กับน้ำสลัดเลมอน
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

แอสพาราγκัสขาว, ไข่มีโมซ่า,
บล็อง-ม็องฌีเย
White Asparagus, Mimosa Eggs,
Blanc Manger
白蘆筍、金黃蛋、香草奶凍
128

บักอูญา เกาดาในสไตล์โพรวองซ์
Bagna Cauda like in Provençal Style
普羅旺斯鳳尾魚沾醬、時令蔬菜
128

เมนูสตาร์ทเตอร์ร้อน
HOT STARTERS 熱頭盤

เลือกอาหารเรียกน้ำย่อยอุ่นร้อน 2
Selection of 2 Hot Starters
自選兩道熱頭盤

ซูปเวลูเต้แอสพาราγκัสเขียว,
โฟมเบคอน, เลมอน
Green Asparagus Velouté,
Bacon Foam, Lemon
青蘆筍濃湯、煙肉泡沫、檸檬
98

ชีสซูเฟลล์, ครีมแจมบอน, ชีสกึ่งเต็กรังกรอบ
Cheese Soufflé, Jambon Cream,
Crunchy Comté
芝士梳乎厘、火腿忌廉、康堤芝士脆片
98

หอยทากอบในหม้อแบบคลาสสิก,
เนยกระเทียมกับพาสลีย์, ครุตองซ์
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

ทริเทอส์หมู, ฟัวกราส์,
ขนมปังซอว์โดว์กรอบ
Pork Trotters, Foie Gras,
Crispy Sourdough
豬蹄、鵝肝、香脆酸種麵包
128

เมนูหลัก
MAINS 主菜

เลือกอาหารจานหลัก 1 รายการ
Selection for 1 Main
自選一道主菜

หอยเชลล์เซนต์ฌาคส์ซอเต,
เนยสาหร่าย, ผักเบบี้สปินนิช
Sautéed St. Jacques, Seaweed Butter,
Baby Spinach
香煎帶子、海藻牛油、菠菜苗
288

นาวารินแกะ, ราส เอล ฮานูท,
แครร์รอต, มันฝรั่ง
Lamb Navarin, Ras el Hanout,
Carrot, Potato
燉羊肩、北非香料、甘筍、薯仔
288

สเกตวิงก์, เนยเครื่องเทศ,
ข้าวพิลอฟ, กระเทียมกึ่ง
Skate Wing, Spiced Butter,
Pilaf Rice, Garlic Confit
魔鬼魚翼、香料牛油、香料飯、油封大蒜
338

นาวารินแกะ, ราส เอล ฮานูท, แครร์รอต, มันฝรั่ง
เปปเปราด บาสแกชไกเลียง (1.2 กก.)
Yellow Chicken (1.2kg)
Piperade Basquaise
黃油雞 (1.2公斤)
巴斯克菜
(เพิ่ม 238 สำหรับเมนูเป็นชุด)
(Additional 238 for set menu)
(套餐另加238可享)
388

ริบอาย, ซอสพริกไทย, เฟรนช์ฟราย
Rib Eye, Pepper Sauce, French Fries
肉眼牛扒、青胡椒醬、薯條
438

ของหวาน
DESSERTS 甜品

เลือกขนมหวาน 1 รายการ
Selection for 1 Dessert
自選一道甜品

มัวเยอช็อกโกแลตร้อน,
ไอศกรีมซอลเต้ดคาราเมล, โกโก้ nibs
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

เป็ง-แปร์ดู, ไอศกรีมพิตาชิโอ, แรสบेอร์รี่
Pain-Perdu, Pistachio Ice Cream,
Raspberry
法式多士、開心果雪糕、
覆盆子
88

ปารีส-แบร์สต์, เฮเซลนัตคั่ว,
ไอศกรีมมาสคาโปเน
Paris Brest, Toasted Hazelnuts,
Mascarpone Ice Cream
巴黎布雷斯特、烤榛子、
馬斯卡芝士雪糕
88

นอร์ม็องดี กาม็องแบร์,
ขนมปังบาเก็ต, น้ำผึ้ง
Normandie Camembert,
Baguette, Honey
諾曼第卡門貝爾芝士、
法棍、蜜糖
128

เมนูชุด 6 คอร์ส
6 Courses Set Menu
六道菜套餐
428 ต่อคน
每位 428 per person



การยั่งยืน
Sustainable
可持續



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

寶雅座
AUX BEAUX ARTS

เชฟแนะนำ
Recommended
推介



ทางเลือกเพื่อสุขภาพ
Healthy Choices
健康之選

หากต้องการตัวเลือกมังสวิรัติโปรดสอบถาม
For vegetarian options, please ask for recommendations.
素食推介，請詢問建議。
ราคาทั้งหมดเป็นเงิน MOP และค่าบริการ 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。

เมนูชุดตามฤดูกาล
THE SEASONAL SET MENU
法式春季套餐

เมนูสตาร์ทเตอร์
STARTERS 頭盤

เลือกอาหารเรียกน้ำย่อย 2 รายการ
Selection of 2 Starters
自選兩道頭盤

實雅座
AUX BEAUX ARTS



สลัดล็อบสเตอร์, อะโวคาโด,
ชีสบูร์ราตา, ผักบัตเตอร์เฮด
Lobster Salad, Avocado, Burrata,
Butter Lettuce
龍蝦沙律、牛油果、
布拉塔芝士、牛油生菜
288

ไข่คาร์เวียร์ Perseus เบอร์ 2, ทาร์ทาร์กุ้ง,
เยลลี่กุ้งซอเมมมะเชิอเทศกับล็อบสเตอร์
(เพิ่ม 198 สำหรับเมนูเป็นชุด)
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

กาล็องตี้น เดอ กานาร์ด, เรมูลาด เดอ เซเลรี
Galantines de Canard, Remoulade de Céleri
鴨肉凍、芹菜頭沙律
188

สลัดนกกระทาคาราเมล,
น้ำสลัดองุ่น, เฮเซลนัต
Caramelized Quail Salad,
Grapes Dressing, Hazelnuts
焦香鵪鶉沙律、
葡萄油醋汁、榛子
198

เมนูสตาร์ทเตอร์ร้อน
HOT STARTERS 熱頭盤

เลือกอาหารเรียกน้ำย่อยอุ่นร้อน 2
Selection of 2 Hot Starters
自選兩道熱頭盤

กราแตง อองดีฟ, ปารีสแฮม, แบล็กทรัฟเฟิล
Gratinated Endive, Paris Ham, Black Truffle
焗菊苣、巴黎火腿、黑松露
198

มัสเชลล์ อิน คาร์ตา ฟาตา อา ลา มารินีแยร์,
มันเทศทอด
Mussels in Carta Fata à la Marinière,
Sweet Potato Fries
玻璃紙焗青口、甜薯薯條
258

實雅座
AUX BEAUX ARTS

ขาบกกับกระเทียม, พาสลีย์,
มะนาว, ปี่มอง เด เอสเปอแล็ต
Frog Legs with Garlic, Parsley,
Lime, Piment d'Espelette
蒜香田雞腿、歐芹、青檸、法國辣椒
188



กซอเมไก่สไตป์ โอ เฟ,
หัวผักกาด, โพซท์ ฟัวกราส์
Chicken Consommé Like Pot au Feu,
Turnips, Poached Foie Gras
雞肉清湯、白蘿蔔、水煮鵝肝
128

เมนูหลัก
MAINS 主菜

เลือกอาหารจานหลัก 1 รายการ
Selection for 1 Main
自選一道主菜

ซี่โครงเนื้อย่าง (1.2 กก.) ซอสพริกไทย,
มันบด, ผักวอเตอร์เครส
(เพิ่ม 688 สำหรับเมนูเป็นชุด)
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

มาเกาโซล อา ลา เมอูนีแยร์,
เคเปอร์ครุตองซ์, น้ำเลมอน
Macao Sole à la Meunière,
Caper Croutons, Lemon Juice
金邊龍脷魚、脆酸豆、檸檬汁
398

實雅座
AUX BEAUX ARTS

โพซท์นกพิราบ, ฟัวกราส์,
ผักกะหล่ำกับซอสทรัฟเฟิล
Poached Pigeon, Foie Gras,
Cabbage with Truffle Sauce
乳鴿、鵝肝、卷心菜配松露醬
288



ล็อบสเตอร์กับเบซิล ชาร์โคล,
ผักเฟนเนล, เนยหอยเม่นทะเล
(เพิ่ม 288 สำหรับเมนูเป็นชุด)
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

บลองเก็ตต์เนื้อลูกวัว, ผักนานาชนิด,
ครีมซอส, ข้าวพิลาล
Veal Blanquette, Veggies,
Cream Sauce, Pilaf Rice
白汁小牛肉、蔬菜、忌廉汁、香料飯
308

ของหวาน
DESSERTS 甜品

เลือกขนมหวาน 1 รายการ
Selection for 1 Dessert
自選一道甜品

ตาม บลานซ์แบบคลาสสิก
Classic Dame Blanche
雲呢拿雪糕配朱古力
88



กลาฟต์กับเชอร์รี่,
ซอร์เบตคาลาเมนซี, มะนาวนิ้วมือ
Clafoutis with Cherries,
Calamansi Sorbet, Finger Lime
櫻桃克拉芙提、酸柑雪葩、手指青檸
88

พิสตาชิโอพ็อต,
ซอสเรสเบอร์รี่, คาราเมลกรุบกรอ
Pistachio Pot, Raspberry Sauce,
Crunchy Caramel
開心果杯、覆盆子醬、脆焦糖
98

รถเข็นชีสจาก Les Frères Marchand,
เครื่องเคียง, ขนมปังบาร์เก็ต
Cheese Trolley from Les Frères Marchand,
Condiments, Baguette
法國芝士車、配料、法棍
188

เมนูชุด 6 คอร์ส
6 Courses Set Menu
六道菜套餐
528 ต่อคน
每位 528 per person



การยั่งยืน
Sustainable
可持續



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

實雅座
AUX BEAUX ARTS

เชฟแนะนำ
Recommended
推介



ทางเลือกเพื่อสุขภาพ
Healthy Choices
健康之選

หากต้องการตัวเลือกมังสวิรัติโปรดสอบถาม
For vegetarian options, please ask for recommendations.
素食推介，請詢問建議。
ราคาทั้งหมดเป็นเงิน MOP และค่าบริการ10%
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。