



白錦
Enchanté

カボチャのムース

南瓜慕斯
Pumpkin Mousse



茅台酒で香ったエビ

茅臺熟醉蝦
Marinated Prawn with Moutai



アピタイザー

前菜 Appetizer

赤ワインソースと焼きフォアグラ

紅酒凍鵝肝
Chilled Foie Gras in Red Wine Sauce

220

バイ貝とピーナツの和え物

七彩花生拌花螺
Tossed Snails with Peanuts

120

茅台酒で香ったエビ

茅臺熟醉蝦
Marinated Prawn with Moutai

160

キャビアとからし菜の翡翠春巻き

魚子醬翡翠石榴包
Crystal Rice Rolls Stuffed with Caviar and Mustard Green

100

酢とニンニクを添えたクラゲ冷菜

老醋海蜇頭
Tossed Jellyfish with Vinegar and Garlic

130

カボチャのムース

南瓜慕斯
Pumpkin Mousse

100

ゼラチンを添えた冷たい豚足

阿膠無骨豬手
Chilled Boneless Pork Knuckle with Gelatin

120

細切りズッキーニのマリネ

撈汁西葫蘆絲
Marinated Shredded Zucchini

60

五香粉でマリネした牛肉スライス

五香醬牛肉
Marinated Sliced Beef with Five Spices

120



おすすめ
推介
Recommended



辛い
辛辣
Spicy



ベジタリアン料理
素菜
Vegetarian



環境配慮
可持續
Sustainable

すべての価格はマカオのバタカで表示され、10%のサービス料が追加されます
所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge



雲南ハムを添えた極上ツバメの巣スープ

腿茸紅燒官燕

Braised Superior Bird's Nest with Yunnan Ham

スープ 湯 Soup

雲南ハムを添えた極上ツバメの巣スープ

腿茸紅燒官燕

Braised Superior Bird's Nest with Yunnan Ham

410

アメリカ産高麗人参を添えた濃厚な烏骨鶏スープ

花旗參燉竹絲雞湯

Double-boiled Silkie Chicken Soup with American Ginseng

190

花膠と白菜を添えた濃厚な干貝スープ

菜膽花膠燉瑤柱

Double-boiled Conpoy Soup with Fish Maw and Brassica

160



おすすめ
推介
Recommended



辛い
辛辣
Spicy



ベジタリアン料理
素菜
Vegetarian



環境配慮
可持續
Sustainable

すべての価格はマカオのバタカで表示され、10%のサービス料が追加されます
所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge



鳩の唐揚げ

脆皮皇子乳鳩
Crispy Fried Pigeon

バーベキュー

明爐燒烤

Barbecued Meat

ガチョウのロースト

錦繡燒鵝
Roasted Goose

190

 鳩の唐揚げ
脆皮皇子乳鴿
Crispy Fried Pigeon

180

蜂蜜を添えたチャーシュー

蜜汁豚肉叉燒
Barbequed Pork with Honey

140

カリカリ豚バラ肉焼き

金牌燒腩肉
Crispy Roasted Pork Belly

130



おすすめ
推介
Recommended



辛い
辛辣
Spicy



ベジタリアン料理
素食
Vegetarian



環境配慮
可持續
Sustainable

すべての価格はマカオのバタカで表示され、10%のサービス料が追加されます
所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

アラスカ産タラバガニ
阿拉斯加帝皇蟹
Alaskan King Crab



新鮮なシーフード

生猛海鮮

Live Seafood

次の調理方法からお選びください:
醤油蒸し / 唐辛子と塩添え炒め /
乾燥ニンニク添え炒め / 生姜とネギの添え炒め

自選烹調方法: 清蒸 / 椒鹽 / 避風塘 / 薑蔥炒
Your Choice of the Following Preparation Methods:
Steamed with Soy Sauce / Wok-fried with Chili and Salt /
Wok-fried with Dried Garlic /
Wok-fried with Ginger and Spring Onion



アラスカ産タラバガニ

阿拉斯加帝皇蟹
Alaskan King Crab

3280

次の調理方法からお選びください:
茹で / 生姜とネギの添え炒め

自選烹調方法: 白灼 / 薑蔥炒
Your Choice of the Following Preparation Methods:
Poached / Wok-fried with Ginger and Spring Onion



オーストラリア産ロブスター

澳洲龍蝦
Australian Lobster

2880



カナダ産ミルガイ

加拿大象拔蚌
Canadian Geoduck

1880

次の調理方法からお選びください:
茹で / デシム/スパイシーソルトとコショウの
添え天ぷら

自選烹調方法: 白灼 / 椒鹽
Your Choice of the Following Preparation Methods:
Poached / Wok-fried with Chili and Salt



ウシエビ

生猛黒虎蝦
Tiger Prawn

580



クルマエビ

野生花竹蝦
Kuruma Prawn

時價 カボ / 隻 / Each



おすすめ
推介
Recommended



辛い
辛辣
Spicy



ベジタリアン料理
素食
Vegetarian



環境配慮
可持續
Sustainable

すべての価格はマカオのバタカで表示され、10%のサービス料が追加されます
所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

シーフード

海鮮

Seafood

🌿 極上アワビソースを添えた乾燥アミドリアワビの煮付け(750g)

原汁大網鮑十頭

Braised Dried Whole Amidori Abalone in Supreme Abalone Sauce (750 grams)

3800

🌿 キャビアと鯛の盛り合わせ

魚子醬鯛魚拼盤

Caviar and Snapper Platter

1080



おすすめ
推介
Recommended



辛い
辛辣
Spicy



ベジタリアン料理
素食
Vegetarian



環境配慮
可持續
Sustainable

すべての価格はマカオのバタカで表示され、10%のサービス料が追加されます
所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

肉

肉類

Meat

骨付き牛バラとタイバジルの土鍋煮

金不換鮑角牛小排煲

Braised Beef Ribs with Diced Abalone and Sweet Basil

380

骨付き豚バラと魚肚(浮袋)の順徳風焼き

順徳乾煎花膠排骨

Pan-fried Fish Maw with Pork Ribs, Shunde Style

350

豚ナックルと新鮮アワビの生姜炒め

姜辣豬手鮮鮑

Wok-fried Pork Knuckle and Fresh Abalone with Ginger

300

ガチョウ手羽の香味醬油煮

滷水獅頭鵝翼

Marinated Aged Goose Wings

280



おすすめ
推介
Recommended



辛い
辛辣
Spicy



ベジタリアン料理
素菜
Vegetarian



環境配慮
可持續
Sustainable

すべての価格はマカオのバタカで表示され、10%のサービス料が追加されます
所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge



海老と黒トリュフの焼き春雨

鮮蝦仁黒松露焗豆麵

Baked Bean Noodles with Fresh Shrimp and Black Truffle

野菜 蔬菜 Vegetables

海老と黒トリュフの焼き春雨

鮮蝦仁黒松露焗豆麵

Baked Bean Noodles with Fresh Shrimp and Black Truffle

230

ベビーほうれん草とシロキクラゲを添えた極上ブイヨンスープ

濃湯浸有機菠菜苗

Simmered Baby Spinach with Yellow Fungus in Supreme Broth

140

塩漬け肉と干し海老のからし菜炒め

濃湯鹹肉蝦乾浸水東芥

Simmered Mustard Green with Salted Meat and Dried Shrimp in Superior Soup

130

ジャガイもの酸味辛味炒め

酸辣土豆絲

Wok-fried Hot and Sour Shredded Potato

120



おすすめ
推介
Recommended



辛い
辛辣
Spicy



ベジタリアン料理
素食
Vegetarian



環境配慮
可持續
Sustainable

すべての価格はマカオのバタカで表示され、10%のサービス料が追加されます
所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

帆立、鶏肉、干し海老入り アワビ餡の炊き込みご飯

鮑汁瑤柱鶏粒蝦乾燗飯

Stewed Rice with Scallops, Minced Chicken and Dried Shrimp in Abalone Sauce



ご飯と麺

飯 麵

Rice and Noodles

帆立、鶏肉、干し海老入り アワビ餡の炊き込みご飯

鮑汁瑤柱雞粒蝦乾燜飯

Stewed Rice with Scallops, Minced Chicken and Dried Shrimp in Abalone Sauce

150

黒豆ソースとポークリブを添えた釜飯

豉汁排骨煲仔飯

Clay Pot Rice with Pork Ribs and Black Bean Sauce

140

揚州風チャーハン

揚州炒飯

Yangzhou Fried Rice

130

牛肉スライスとXOソースを添えた平米麵炒め

XO 醬乾炒牛河

Wok-fried Flat Rice Noodles with Sliced Beef and XO Sauce

120



おすすめ
推介
Recommended



辛い
辛辣
Spicy



ベジタリアン料理
素菜
Vegetarian



環境配慮
可持續
Sustainable

すべての価格はマカオのバタカで表示され、10%のサービス料が追加されます
所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

