



火鍋承載著豐富的歷史和文化內涵，是中國飲食文化的重要組成部分。起源於中國古代的青銅器時代，當時的“溫鼎”和“染爐”等烹飪器具已經具備了現代火鍋的雛形。從西周時期的“火鼎”到明清時期的普及，火鍋逐漸從王室貴族的專享變為家喻戶曉的餐桌佳餚。

中國地域遼闊，各地火鍋的起源和發展受到當地氣候、物產、文化等因素的影響，形成了各具特色的火鍋種類，也承載了無數人的味蕾記憶。人們在品嚐美食的同時，可以圍坐一起增進彼此之間的感情和交流，營造出溫馨和諧的氛圍。

在錦繡，我們提供南北融合的姿造火鍋，經過匠心獨運的姿造手法，讓每一道菜品都如同藝術品般呈現在貴賓眼前，將其蘊含的人文故事徐徐展開。每一口滾燙的湯汁都蘊含著地域的精華，每一種口味都是對文化的深情致敬。

我們精選上等食材，以匠心獨運的烹飪技藝，為您呈現一場味蕾的盛宴。

讓我們一同品味這份跨越千年的美味傳承，圍桌而坐，感受火鍋所蘊含的深厚文化內涵和獨特魅力，每一刻都是值得珍藏的美好時光。

Hot pot carries rich historical and cultural connotations, being an important part of Chinese food culture. From "Huo Ding" in Zhou Dynasty to the popularization in Ming and Qing Dynasties, hot pot has gradually changed from being exclusive to the royal family to a well-known table delicacy.

China has a vast territory, and the origin and development of hot pot in various places are affected by local climate, products, culture and other factors, forming unique hot pot varieties, carrying the tasty memories of countless people. While enjoying the food, people can sit together to enhance their feelings and communication with each other, creating a warm and harmonious atmosphere.

In the Enchanté, we offer a combination of Northern and Southern postured hot pot. Through ingenious cooking techniques, each dish is presented like a work of art, and the humanistic stories contained in it are slowly unfolded. Every mouthful of piping hot soup contains the essence of the region, and every taste is an affectionate tribute to culture. We select the highest quality ingredients and use ingenious cooking techniques to present you a feast for your taste buds.

Taste this delicacy that has been passed down for thousands of years, sit around the table and feel the profound cultural connotation and unique charm of hot pot. Every moment is a beautiful time worth cherishing.

소고기 오향장육

五香醬牛肉

Marinated Sliced Beef with Five Spices



견과를 더한 달팽이 무침

七彩花生拌花螺

Tossed Snails with Peanuts



캐비어와 겨자잎을 넣어 만 스프링롤

魚子醬翡翠石榴包

Crystal Rice Rolls Stuffed
with Caviar and Mustard Green



애피타이저

前菜

Appetizer

 레드와인 소스와 구운 푸아그라

紅酒凍鵝肝

Chilled Foie Gras in Red Wine Sauce

220

마오타이주로 향을 낸 새우

茅臺熟醉蝦

Marinated Prawn with Moutai


160

식초와 마늘을 곁들인 해파리 냉채

老醋海蜆頭

Tossed Jellyfish with Vinegar and Garlic

130

 젤라틴을 곁들인 차가운 돼지족발

阿膠無骨豬手

Chilled Boneless Pork Knuckle with Gelatin

120

 소고기 오향장육

五香醬牛肉

Marinated Sliced Beef with Five Spices

120

 견과를 더한 달팽이 무침

七彩花生拌花螺

Tossed Snails with Peanuts


120

캐비어와 겨자잎을 넣어 만 스프링롤

魚子醬翡翠石榴包

Crystal Rice Rolls Stuffed with Caviar and Mustard Green


100

 호박 무스

南瓜慕斯

Pumpkin Mousse

90

 호박 무스

撈汁西葫蘆絲

Marinated Shredded Zucchini

60



추천메뉴
推介
Recommended



매운맛
辛辣
Spicy



베지테리언
素菜
Vegetarian



지속가능한 요리
可持續
Sustainable

모든 가격은 MOP로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 부과됩니다 /
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

호주산 랍스터
澳洲龍蝦
Australian Lobster



그랜드 임페리얼 코트 테이스팅 메뉴

錦繡華章 姿造盛宴

Enchanté Degustation Set

양념 호박채,
젤라틴을 곁들인 차가운 돼지족발, 식초와 마늘을 곁들인 해파리 냉채

撈汁西葫蘆絲、阿膠無骨豬手、老醋海蜇頭

Marinated Shredded Zucchini, Chilled Boneless Pork Knuckle with Gelatin, Tossed Jellyfish with Vinegar and Garlic

아래에서 핫팟에 들어갈 재료를 고르세요

自選以下火鍋湯底

Your choice of hot pot stock from below

윈난지역 특산 트리토마토를 넣은 새콤한 수프, 송이버섯과 닭 수프
코코넛과 자연방목 닭을 넣은 수프, 사천식 매운 수프

雲南樹蕃茄酸湯、松茸雞汁清湯、葵香椰子雞湯、四川味麻辣紅湯

Yunnan Tree Tomato Sour Broth, Matsutake Mushroom and Chicken Broth
Coconut and Free-range Chicken Broth, Sichuan Hot and Spicy Broth

호주산 랍스터, 무늬바리, 스코틀랜드산 맛조개

澳洲龍蝦、游水東星斑、蘇格蘭蠔子皇

Australian Lobster, Spotted Grouper, Scotland Razor Clam

호주산 생전복과 일본 간토 해삼, 게알이 곁들여진 수제 새우 푸레

原隻澳洲鮮鮑魚、關東海參、手打蟹籽蝦滑

Australian Fresh Abalone, Kanto Sea Cucumber, Hand-made Shrimp Puree with Crab Roe

엄선한 앵거스 소갈비살 슬라이스, 뉴질랜드산 양 목살 슬라이스, 수제 어묵완자

安格斯紅標牛小排、新西蘭羊肩胛肉、手打爆汁魚丸

Sliced Selected Angus Beef Short Ribs, Sliced New Zealand Lamb Shoulder, Hand-made Fish Balls

윈난산 버섯 플래터

雲南鮮菌拼盤

Yunnan Mushroom Platter

엄선한 채소 플래터

精選蔬菜拼盤

Selected Vegetable Platter

콩류와 뿌리채소 플래터

豆類根莖拼盤

Beans and Roots Platter

수제 유기농 채소면, 수제 이베리코 돼지고기 만두, 양배추로 감싼 새우 완탕

有機蔬菜麵、手工黑豚水餃、百財鮮蝦雲吞

Homemade Organic Vegetables Noodles, Hand-made Iberico Pork Dumplings
Shrimp Wontons Stuffed with Cabbage

제철 과일 플래터

時令水果拼盤

Seasonal Fruit Platter

6인분

六位用 8,880 for 6 Persons



추천메뉴
推介
Recommended



매운맛
辛辣
Spicy



베지테리언
素菜
Vegetarian



지속가능한 요리
可持續
Sustainable

모든 가격은 MOP로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 부과됩니다 /
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

황실 정찬식 핫팟 테이스팅 세트

錦繡 · 悅享姿韻

Enchanté Selection Set

마오타이에 절인 새우, 오향양념 소고기 슬라이스, 양념 호박채

茅臺熟醉蝦、五香醬牛肉、撈汁西葫蘆絲

Marinated Prawn with Moutai, Marinated Sliced Beef with Five Spices, Marinated Shredded Zucchini

핫팟 육수를 고르세요

自選以下火鍋湯底

Your choice of hot pot stock from below

윈난지역 특산 트리토마토를 넣은 새콤한 육수, 송이버섯과 닭 육수,
코코넛과 자연방목 닭을 넣은 육수, 사천식 매운 육수

雲南樹蕃茄酸湯、松茸雞汁清湯、葵香椰子雞湯、川味麻辣紅湯

Yunnan Tree Tomato Sour Broth, Matsutake Mushroom and Chicken Broth

Coconut and Free-range Chicken Broth, Sichuan Hot and Spicy Broth

하이브리드 타이거 그루퍼, 국산 바닷가재

花尾龍躉、本地小青龍

Hybrid Tiger Grouper, Local Lobster

호주산 생전복, 타이거새우, 미국 굴

原隻澳洲鮮鮑魚、生猛黑虎蝦、美國桶蠔

Australian Fresh Abalone, Tiger Prawn, American Oyster

엄선한 앵거스 소갈비 슬라이스, 차오저우식 수제 소고기 완자

安格斯紅標牛小排、潮州手打牛肉丸

Sliced Selected Angus Beef Short Ribs, Hand-made Beef Balls in Chaozhou Style

뉴질랜드 양 목살 슬라이스, 이베리코 눈꽃 삼겹살 슬라이스

新西蘭羊肩胛肉、伊比利亞雪花黑豚腩肉片

Sliced New Zealand Lamb Shoulder, Sliced Iberico Snowflake Pork Belly

윈난식 버섯 플래터

雲南鮮菌拼盤

Yunnan Mushroom Platter

엄선한 채소 플래터

精選蔬菜拼盤

Selected Vegetable Platter

콩류 및 뿌리채소 플래터

豆類根莖拼盤

Beans and Roots Platter

유기농 채소 수제면, 수제 이베리코 돼지고기 만두, 양배추 새우 완탕

有機蔬菜麵、手工黑豚水餃、百財鮮蝦雲吞

Homemade Organic Vegetables Noodles, Hand-made Iberico Pork Dumplings

Shrimp Wontons Stuffed with Cabbage

제철 과일 플래터

時令水果拼盤

Seasonal Fruit Platter

4인분

四位用 4,880 for 4 Persons



추천메뉴
推介
Recommended



매운맛
辛辣
Spicy



베지테리언
素菜
Vegetarian



지속가능한 요리
可持續
Sustainable

모든 가격은 MOP로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 부과됩니다 /
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

황실 연회 핫팟 정찬 세트

錦繡 · 珍蚌雅宴

Enchanté Appreciation Set

캐나다산 코끼리조개

加拿大象拔蚌

Canadian Geoduck

오향양념 소고기 슬라이스, 양념 호박채

五香醬牛肉、撈汁西葫蘆絲

Marinated Sliced Beef with Five Spices, Marinated Shredded Zucchini

핫팟 육수를 고르세요

自選以下火鍋湯底

Your choice of hot pot stock from below

송이버섯과 닭 육수, 코코넛과 자연방목 닭 육수

松茸雞汁清湯、葵香椰子雞湯

Matsutake Mushroom and Chicken Broth, Coconut and Free-range Chicken Broth

호주산 가리비, 타이거새우, 스코틀랜드 맛조개

澳洲帶子皇、生猛黑虎蝦、蘇格蘭蠔子皇

Australian Scallops, Tiger Prawn, Scotland Razor Clam

엄선한 앵거스 소갈빗살 슬라이스, 호주산 눈꽃 양 목살 슬라이스

伊比利亞黑豚梅花肉片、澳洲雪花羊西冷

Sliced Iberico Pork Shoulder, Sliced Australian Snowflake Lamb Loin

윈난 버섯 및 콩 플래터

雲南鮮菌豆類拼盤

Yunnan Mushroom and Beans Platter

수제 유기농 채소 국수, 수제 이베리코 돼지 만두

有機蔬菜麵、手工黑豚水餃

Homemade Organic Vegetables Noodles, Hand-made Iberico Pork Dumplings

멍통 레몬과 코코넛 샤베트

芒通檸檬配椰子雪葩

Menton Lemon with Coconut Sorbet

2인분

二位用

1,980

for 2 Persons



추천메뉴
推介
Recommended



매운맛
辛辣
Spicy



베지테리언
素菜
Vegetarian



지속가능한 요리
可持續
Sustainable

모든 가격은 MOP로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 부과됩니다 /
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








시그니처 수프

火鍋湯底

Signature Broth

 말린 민어부레와 닭고기 보양수프
養生花膠雞湯

Healthy Fish Maw and Chicken Broth

260 1인분 / 每位 / Per Person



추천메뉴
推介
Recommended



매운맛
辛辣
Spicy



베지테리언
素菜
Vegetarian



지속가능한 요리
可持續
Sustainable

모든 가격은 MOP로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 부과됩니다 /
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



🌀 코코넛과 자연방목 닭고기 수프
葵香椰子雞湯
Coconut and Free-range Chicken Broth

160 1인분 / 每位 / Per Person



🌀 엄선된 최고의 랍스터 수프
精選龍蝦濃湯
Selected Lobster Superior Broth

160 1인분 / 每位 / Per Person



송이버섯과 닭고기 수프
松茸雞汁清湯
Matsutake Mushroom and Chicken Broth

160 1인분 / 每位 / Per Person



🌀 새콤한 운남산 타마릴로 수프
雲南樹蕃茄酸湯
Yunnan Tree Tomato Sour Broth

100 1인분 / 每位 / Per Person





 **고추와 돼지뼈 육수**
胡椒豬骨濃湯
Pepper and Pork Bone Broth

80 1인분 / 每位 / Per Person



고추와 돼지뼈 육수
雲南蔬菜雞湯
Yunnan Vegetable and Chicken Broth

80 1인분 / 每位 / Per Person



 **한위안산 녹후추와 닭고기 수프**
漢源青花椒湯
Hanyuan Green Peppercorn and Chicken Broth

80 1인분 / 每位 / Per Person



 **사천 마라탕**
川味麻辣紅湯
Sichuan Hot and Spicy Broth

80 1인분 / 每位 / Per Person



추천메뉴
推介
Recommended



매운맛
辛辣
Spicy



베지테리언
素菜
Vegetarian



지속가능한 요리
可持續
Sustainable

모든 가격은 MOP로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 부과됩니다 /
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



무늬바리
游水東星斑
Spotted Grouper



뉴질랜드산 검은발 전복
新西蘭黑金鮑
New Zealand Blackfoot Abalone



캐나다산 코끼리조개
加拿大象拔蚌
Canadian Geoduck



활 해산물

生猛海鮮

Live Seafood

 알래스카산 킹크랩
阿拉斯加帝王蟹
Alaskan King Crab

3280

 하이브리드 타이거 그루퍼
花尾龍躑
Hybrid Tiger Grouper

980

 호주산 랍스터
澳洲龍蝦
Australian Lobster

2880

태국식 갯가재
富貴蝦
Mantis Shrimp

680

 무늬바리
游水東星斑
Spotted Grouper

1880

 타이거 새우
生猛黑虎蝦
Tiger Prawn

580

 캐나다산 코끼리조개
加拿大象拔蚌
Canadian Geoduck

1880

 로컬 랍스터
本地小青龍
Local Lobster

388

 뉴질랜드산 검은발 전복
新西蘭黑金鮑
New Zealand Blackfoot Abalone

1680

 보리새우
野生花竹蝦
Kuruma Prawn

싱가 각/隻/Each
時價
Market price

 신선한 호주산 전복
原隻澳洲鮮鮑魚
Australian Fresh Abalone

1380



추천메뉴
推介
Recommended



매운맛
辛辣
Spicy



베지테리언
素菜
Vegetarian



지속가능한 요리
可持續
Sustainable

모든 가격은 MOP로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 부과됩니다 /
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



미국 굴
美國桶蠔
American Oyster

냉채 모듬
海鮮拼盤
Chilled Seafood Platter



수제 어묵 완자
手打爆汁魚丸
Hand-made Fish Balls



해산물

海鮮

Seafood

 **캐비어와 도미 플래터**
魚子醬鯛魚拼盤
Caviar and Snapper Platter

1080

 **미국 굴**
美國桶蠔
American Oyster

200

 **일본 간토 해삼**
關東海參
Kanto Sea Cucumber

880

 **호주산 가리비**
澳洲帶子皇
Australian Scallops

180

냉채 모듬
海鮮拼盤
Chilled Seafood Platter

680

게알을 곁들인 수제 새우퓨레
手打蟹籽蝦滑
Hand-made Shrimp Puree with Crab Roe

128

 **말린 민어부레**
上品花膠筒
Fish Maw

480

 **수제 어묵 완자**
手打爆汁魚丸
Hand-made Fish Balls

120

 **홋카이도 모란새우**
北海道牡丹蝦
Hokkaido Peony Shrimp

450

차오저우식 수제 갑오징어볼
潮州手打墨魚丸
Hand-made Cuttlefish Balls in Chaozhou Style

110

 **캐나다 성게**
加拿大海膽
Canadian Sea Urchin

410

순더식 두부어묵
順德魚腐
Shunde Fish Tofu

80

 **노르웨이 연어**
挪威三文魚
Norwegian Salmon

290

 **스코틀랜드산 맛조개**
蘇格蘭蠔子皇
Scotland Razor Clam

80 각/隻/Each

 **북극 조개류**
北極貝
Surf Clam

220



추천메뉴
推介
Recommended



매운맛
辛辣
Spicy



베지테리언
素菜
Vegetarian



지속가능한 요리
可持續
Sustainable

모든 가격은 MOP로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 부과됩니다 /
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





최상급 한우 등심

韓牛至尊西冷

Hanwoo Supreme Beef Sirloin



뉴질랜드 양 목살 슬라이스

新西蘭羊肩胛肉

Sliced New Zealand Lamb Shoulder

야마자키 A5 와규 눈꽃 소고기살 슬라이스

山崎雪花和牛肉條

Yamazaki A5 Wagyu Snowflake Strips



육류 肉類 Meat

엄선된 고기 세트

엄선된 앵거스 소갈비, 얇게 썬 호주산 눈꽃 램로인, 얇게 썬 이베리코 숄더

緻優肉韻

安格斯紅標牛小排、澳洲雪花羊西冷、伊比利亞黑豚梅花肉片

Selected Meat Combo

Sliced Selected Angus Beef Short Ribs, Sliced Australian Snowflake Lamb Loin, Sliced Iberico Pork Shoulder

588

소고기

牛 Beef

얇게 썬 A5와규 서로인

A5 和牛西冷

Sliced A5 Wagyu Sirloin

580

야마자키 A5 와규 눈꽃 소고기 힘줄

山崎雪花和牛板腱

Yamazaki A5 Wagyu Snowflake Shank

480

야마자키 A5 와규 눈꽃 소고기살 슬라이스

山崎雪花和牛肉條

Yamazaki A5 Wagyu Snowflake Strips

480

호주 와규 척롤

澳洲和牛上腦

Australian Wagyu Beef Chuck

480

한우 꽃등심

韓牛肉眼

Hanwoo Rib-Eye

450

최상급 한우 등심

韓牛至尊西冷

Hanwoo Supreme Beef Sirloin

420

엄선된 앵거스 소갈비

安格斯紅標牛小排

Sliced Selected Angus Beef Short Ribs

380

차오저우식 수제 소고기완자

潮州手打牛肉丸

Hand-made Beef Balls in Chaozhou Style

150

양고기

羊 Lamb

얇게 썬 호주산 눈꽃 램로인

澳洲雪花羊西冷

Sliced Australian Snowflake Lamb Loin

190

뉴질랜드 양 목살 슬라이스

新西蘭羊肩胛肉

Sliced New Zealand Lamb Shoulder

180

돼지고기

豬 Pork

얇게 썬 이베리코 숄더

伊比利亞黑豚梅花肉片

Sliced Iberico Pork Shoulder

180

얇게 썬 이베리코 눈꽃 삼겹살

伊比利亞雪花黑豚腩肉片

Sliced Iberico Snowflake Pork Belly

180



추천메뉴
推介
Recommended



매운맛
辛辣
Spicy



베지테리언
素菜
Vegetarian



지속가능한 요리
可持續
Sustainable

모든 가격은 MOP로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 부과됩니다 /
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





윈난 야콘
雲南雪蓮果
Yunnan Yacon



우베(퍼플얌)
紫淮山
Purple Yam

레드 엔다이브
紫玉蘭
Red Endive



채소 蔬菜 Vegetables

엄선된 채소 세트

생완두순, 유기농 베이비 양배추, 일본 호박, 해초 뿌리
翠茵田園

鮮豌豆尖、有機娃娃菜、日本南瓜、海帶頭

Selected Vegetable Combo

Fresh Pea Sprouts, Organic Baby Cabbage, Japanese Pumpkin, Seaweed Root

168

생완두순
鮮豌豆尖
Fresh Pea Sprouts

90

운남산 스위트콘
雲南甜粟米
Yunnan Sweet Corn

50

 레드 엔다이브
紫玉蘭
Red Endive

70

일본 호박
日本南瓜
Japanese Pumpkin

50

 두부피 롤 튀김
響鈴卷
Fried Tofu Skin Rolls

60

 윈난 야콘
雲南雪蓮果
Yunnan Yacon

50

해초뿌리
海帶頭
Seaweed Root

50

쑥갓
皇帝菜
Emperor Vegetable

40

유기농 상추
有機生菜
Organic Lettuce

50

타이저우 두부
台州豆腐
Taizhou Tofu

40

유기농 방울양배추
有機娃娃菜
Organic Baby Cabbage

50

 우베(퍼플얌)
紫淮山
Purple Yam

40



추천메뉴
推介
Recommended



매운맛
辛辣
Spicy



베지테리언
素菜
Vegetarian



지속가능한 요리
可持續
Sustainable

모든 가격은 MOP로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 부과됩니다 /
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

모렐 버섯

雲南羊肚菌

Morel Mushroom



윈난 포르치니 버섯

雲南牛肝菌

Yunnan Porcini Mushroom





버섯 菌菇 Mushroom

🌿 엄선된 버섯 콤보

윈난 포르치니, 검정 흰개미 버섯, 송이버섯

雲嶺錦繡

雲南牛肝菌、黑雞樅菌、鮮松茸菌

Selected Mushroom Combo

Yunnan Porcini Mushroom, Black Termite Mushroom, Matsutake Mushroom

228

🌿 윈난 포르치니 버섯

雲南羊肚菌

Morel Mushroom

190

검정 흰개미 버섯

黑雞樅菌

Black Termite Mushroom

120

피꼬리 버섯

黃雞油菌

Chanterelles

180

🌿 동북 목이버섯

東北木耳

Northeastern Black Fungus

80

신선한 흰망태버섯

鮮竹筍

Fresh Bamboo Fungus

180

표고버섯

鮮香菇

Shiitake Mushroom

80

🌿 윈난 포르치니 버섯

雲南牛肝菌

Yunnan Porcini Mushroom

180

팽이버섯

金針菇

Enoki Mushroom

60

송이버섯

鮮松茸菌

Matsutake Mushroom

130



추천메뉴
推介
Recommended



매운맛
辛辣
Spicy



베지테리언
素菜
Vegetarian



지속가능한 요리
可持續
Sustainable

모든 가격은 MOP로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 부과됩니다 /
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



양배추에 감싼 새우 완탕
百財鮮蝦雲吞

Shrimp Wontons Stuffed with Cabbage



면과 만두

粉麵 餃子

Noodles and Dumplings

이나니와 우동

日本稻庭烏冬
Inaniwa Udon

90

유타오

炸油條
Deep-Fried Dough Sticks

50

수제 이베리코 돼지고기 만두

手工黑豚水餃
Hand-made Iberico Pork Dumplings

60

수제 녹두 버미첼리

手工綠豆粉條
Hand-made Mung Bean Vermicelli

50

수제 유기농 채소 국수

有機蔬菜麵
Homemade Organic Vegetables Noodles

60

청두식 전통 당면

老成都紅薯粉
Traditional Chengdu Glass Noodles

50

참깨와 함께 구운 팬케이크

香芝麻燒餅
Baked Pancake with Sesame

60

양배추에 감싼 새우 완탕

百財鮮蝦雲吞
Shrimp Wontons Stuffed with Cabbage

50



추천메뉴
推介
Recommended



매운맛
辛辣
Spicy



베지테리언
素菜
Vegetarian



지속가능한 요리
可持續
Sustainable

모든 가격은 MOP로 표시되며, 10%의 서비스 요금이 부과됩니다 /
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



白
錦
鸞
Enchanté