

品味菜单

Tasting Menu

เมียงหอยเชลล์กับไขปลาคาเวียร์
带子醋栗泰国香草配槟榔叶伴鱼子酱
Miang Scallop, Gooseberries,
Thai Herbs and Caviar on a Betel Leaf

ขนมเบื้องแกงเขียวหวานไก่ลำไย
泰式青咖喱鸡配龙眼伴薄片
Chicken, Longan in Green Curry Tuile
Moët & Chandon, Impérial Brut, Épernay, France

๕๐๕๐

ซีโครงหมูดำซอสมะขาม น้ำพริกหมากมอด ข้าวปุกงา
12小时慢煮伊比利亚猪肋骨配罗望子酱及紫苏糯米饼
12-hour Slow-cooked Iberico Pork Ribs with Tamarind Glaze,
Maakmaad, Khao Puk Nga

或 Or

กุ้งลอบสเตอร์ย่างกับผัดไทย
烤新鲜龙虾配泰式金边粉
Grilled Live Lobster with Pad Thai Noodles
(另加 Supplement MOP 228)
2022 Domaine Sigalas, Assyrτικο, Santorini, Greece

๕๐๕๐

ยำหมึกสาย หัวดอกกลีหลีหวาน มะเฟือง
烤八爪鱼配兰州九年甜百合杨桃沙拉
Grilled Octopus with Lanzhou 9-year Lily Bulb
and Star Fruit Salad

แกงจืดลูกเงาะหมูสับปูทรงเครื่อง
红毛丹高汤配猪肉及蟹肉
Exquisite Rambutan Broth, Pork & Crab Duet

แกงคั่วกุ้งลายเสือกับมะม่วง
咸香虎虾芒果咖喱
Savory Tiger Prawn & Mango Kaeng Khua

ผัดขอมกับเห็ด
家传配方泰国差翁菜炒杂菌(L)
Home Recipe Assorted Mushrooms(L)
with Thai Acacia Leaves
2022 Jean Foillard, Gamay, Morgon Côte du Py, France

๕๐๕๐

ไอติมส้มฉุนกับผลไม้
水果雪葩配时令鲜果
Som Chun Sorbet with Market Harvest Fruits

ข้าวเหนียวทุเรียน บัวลอย และไข่เค็ม
榴莲糯米饭配椰奶芋圆及咸蛋黄
Durian Sticky Rice, Bua Loy & Salted Egg Harmony
2016 Mastroberardino, Irpinia Fiano Passito, Campania, Italy

ขนมพุดดิ้ง
餐后美点
Mignardises

每位澳门元 888, 同桌所有宾客需享用同一套餐
MOP 888 per person, every guest at the same table is required to
enjoy the same menu

葡萄酒搭配套餐每位额外加澳门元 480
Additional MOP 480 per person for wine pairing

(L) Locally-sourced 本地采购
所有价格均以澳门元计算并需加收 10% 服务费
All prices are in MOP and subject to a 10% service charge

开胃菜

Appetizer

เมียงหอยเชลล์กับไขปลาคาเวียร์
带子醋栗泰国香草配槟榔叶伴鱼子酱
Miang Scallop, Gooseberries,
Thai Herbs and Caviar on a Betel Leaf
澳门元 MOP 98 每只 each

ขนมเบื้องแกงเขียวหวานไก่ลำไย
泰式青咖喱鸡配龙眼伴薄片
Chicken, Longan in Green Curry Tuile
澳门元 MOP 168

ปลาหมึกทอดพริกไทยดำกับน้ำจิ้มซีฟู้ด
黑胡椒酥炸鱿鱼伴自制青辣椒酱
Deep-fried Black Pepper Squid with
Homemade Green Chili Sauce
澳门元 MOP 188

ซีโครงหมูดำซอสมะขามกับผักดอง
12小时慢煮伊比利亚猪肋骨配罗望子酱及腌木瓜
12-hour Slow-cooked Iberico Pork Ribs with Tamarind Glaze,
Pickled Papaya and Thai Shallot
澳门元 MOP 268

沙拉

Salad

ยำเนื้อวากิวกับมะเขือเทศย่าง
烤和牛肉沙拉配烤番茄及越南薄荷叶
Grilled Wagyu Beef,
Roasted Tomato and Vietnamese Mint Salad
澳门元 MOP 358

ยำหมึกสาย หัวดอกกลีหลีหวาน มะเฟือง
烤八爪鱼配兰州九年甜百合(L)杨桃沙拉
Grilled Octopus with Lanzhou 9-year Lily Bulb
and Star Fruit Salad
澳门元 MOP 268

ข้าวยำ
姜花泰国香草烤椰子脆米饭沙拉
Khao Yum
澳门元 MOP 208

汤

Soup

ต้มยำน้ำข้นใส่กุ้งลายเสือ
尚坊招牌虎虾冬阴汤
Saffron's Signature Tom Yum Soup with Tiger Prawn
澳门元 MOP 168

ต้มส้มปลาหิมะ
G51 冰川银鳕鱼罗望子汤
Glacier 51 Toothfish with Ginger and Tamarind Soup
澳门元 MOP 158

แกงจืดลูกเงาะหมูสับปูทรงเครื่อง
红毛丹高汤猪肉及蟹肉
Exquisite Rambutan Broth, Pork & Crab Duet
澳门元 MOP 268

(L) Locally-sourced 本地采购
所有价格均以澳门元计算并需加收 10% 服务费
All prices are in MOP and subject to a 10% service charge

尚坊招牌咖喱
Saffron's Signature Curry

แกงกะทิใต้ปูใบชะคราม
泰南风味咖喱蟹配姜黄及青金桔
Southern Thai Curry Crab with Chakram and Calamansi Lime
澳门元 MOP 508

มัสมั่นแก้มวัว
玛莎曼咖喱和牛面颊肉配云南小土豆(L)及杏仁
Massaman Curry, Wagyu Beef Cheek,
Yunnan Potato(L) and Almond
澳门元 MOP 508

แกงคั่วกุ้งลายเสือกับมะม่วง
威香虎虾芒果咖喱
Tiger Prawn and Mango in Red Coconut Curry
澳门元 MOP 398

แกงเขียวหวานไก่รากบัวมะพร้าวอ่อน
总厨 Jan 特制青咖喱走地桂皇鸡(L)配莲藕及嫩椰肉
Chef Jan's Very Own Green Curry, Free-range Chicken(L),
Lotus Root and Young Coconut Meat
澳门元 MOP 328

面和饭
Noodles and Rice

กุ้งลือสเตอร์ย่างกับผัดไทย
烤龙虾配泰式金边粉
Grilled Lobster with Pad Thai
澳门元 MOP 688

ข้าวผัดต้มยำทะเล
海鲜冬阴炒饭
Tom Yam Fried Rice, Tiger Prawns and Scallops
澳门元 MOP 308

(L) Locally-sourced 本地采购

所有价格均以澳门元计算并需加收 10% 服务费
All prices are in MOP and subject to a 10% service charge

炒和焖
Wok-fried and Stewed

ผัดกะเพราเนื้อวากิว
泰式红罗勒指天椒炒和牛肉
Wagyu Beef Pad Krapao
澳门元 MOP 528

งอบปูย่าง
蕉叶烤咖喱蟹
Ngop Grilled Crab Curry in Banana Leaf
澳门元 MOP 258

ผัดชะอมกับเห็ด
家传配方泰国差翁菜炒杂菌(L)
Home Recipe Assorted Mushrooms(L)
with Thai Acacia Leaves
澳门元 MOP 208

ผัดหัวดอกกลีบลีหวน ดอกขจร กับ กุ้งลายเสือ
兰州九年甜百合(L)炒夜香花配虎虾
Wok-fried Lanzhou's 9 Years Sweet Lily Bulb(L)
with Cowslip Creeper, Tiger Prawns
澳门元 MOP 358

ปลาหิมะ ใบชะพลูทอด น้ำจิ้มตะไคร้และผลไม้ตามฤดูกาล
G51 冰川银鳕鱼配槟榔叶伴自制时令酱汁
Deep-fried Glacier 51 Toothfish and Betel Leaves
with Seasonal Homemade Sauce
澳门元 MOP 388

甜品
Dessert

ทุเรียนชีสเค้กกับไอติมทุเรียน
特色榴莲芝士蛋糕配榴莲冰淇淋
Signature Durian Cheesecake with Durian Ice Cream
澳门元 MOP 178

ไอติมกะทิทรงเครื่อง
椰子雪葩配芒果及斑兰汤圆
Coconut Sorbet with Mango and Pandan Rice Balls
澳门元 MOP 178

สังขยาฟักทอง ผอยทอง ไอติมกะทือบควั่นเทียน
南瓜蛋奶冻配烟熏椰子雪葩
Smoked Coconut Sorbet with Stuffed Pumpkin Custard
澳门元 MOP 168

ข้าวเหนียวมะม่วงกับไอติมกะทิ
经典香芒糯米饭配椰子冰淇淋
Classic Mango Sticky Rice with Coconut Ice Cream
澳门元 MOP 128

(L) Locally-sourced 本地采购

所有价格均以澳门元计算并需加收 10% 服务费
All prices are in MOP and subject to a 10% service charge