

## 品味菜单

### Tasting Menu

เมี่ยงหอยเชลล์กับไขปลาเควี่ร์  
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*

หรือ

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

กุ้งล็อบสเตอร์ย่างกับผัดไทย  
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, Assyrtiko, Santorini, Greece*

หรือ

ยำหมึกสาย หัวดอกลิลลี่หวาน ลิ้นจี่  
烤八爪鱼配兰州九年甜百合(L)荔枝沙拉  
Grilled Octopus, Lanzhou's 9 Years Sweet Lily Bulb(L) and  
Lychee 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

ผัดชะอมกับเห็ด  
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*

หรือ

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

เมี่ยงหอยเชลล์กับไขปลาเควี่ร์  
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 หัวดอกลิลลี่หวาน ลิ้นจี่  
烤八爪鱼配兰州九年甜百合(L)荔枝沙拉  
Grilled Octopus, Lanzhou's 9 Years Sweet Lily Bulb(L) and  
Lychee 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

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

ผัดขอมกับเห็ด  
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 ไอติมกะทิอบควันเทียน  
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