

品味菜单 Tasting Menu

หอยเปาซื่อน้ำแดง ดอกจอกกรสลาบ กับไขปลาคาเวียร์
鲍鱼烧汁冻膏配辛香脆饼及鱼子酱
Abalone, Hongshao Gelée, Larb Spiced Blossom and Caviar

๕๐๕๐

เนื้อวากิวM9ย่างกับน้ำจิ้มมะเขือเทศย่างแบบโบราณ
烤 M9 和牛配古法番茄酱汁
Grilled M9 Wagyu with Heritage Roasted Tomato Relish

或 Or

กุ้งลือบสเตอร์ย่างกับผัดไทย
烤新鲜龙虾配泰式金边粉
Grilled Live Lobster with Pad Thai
(另加 Supplement MOP 228)

๕๐๕๐

ยำข้าวโพดหวานยูนนาน(L) ย่างกับกุ้งลายเสือ
柑橘虎虾沙拉配炙烤云南甜玉米(L)
Charred Yunnan Sweet Corn(L) and Citrus Tiger Prawns Salad

แกงจืดดอกขจรหมูสับใส่เห็ดโคน(L)
夜香花酿肉碎鸡枞菌(L)汤
Stuffed Creeper Blossom Soup with Minced Pork and Termite Mushrooms(L)

แกงแดงหมูฟักทองญี่ปุ่น
红咖喱烩松板肉配日本南瓜
Pork Collar in Red Curry with Japanese Pumpkin

ก้านคะน้า(L)ซอสน้ำปลาอย่างจีน
低温慢煮羽衣甘蓝茎(L)
Sous Vide Emerald Kale Stems(L)

๕๐๕๐

เกาลัด(L)ข้าวเหนียวปิ้ง หม้อแกง เม็ดขนุน กับไอติมชาไทย
栗子(L)三重奏配泰式奶茶冰淇淋
Chestnut(L) Trilogy and Thai Tea Ice Cream

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

精美配酒/两杯 每位 MOP280 per person with wine pairing / 2 glasses
精美配酒/三杯 每位 MOP380 per person with wine pairing / 3 glasses
精美配酒/四杯 每位 MOP480 per person with wine pairing / 4 glasses

(L) 本地采购 Locally-sourced
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

前菜 Appetizer

เมี่ยงหอยเชลล์กับไขปลาคาเวียร์
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

ขนมเป็องแกงเขียวหวานไก่ลำไย
泰式青咖喱薄片配鸡肉及龙眼
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

ซี่โครงหมูดำซอสมะขามกับผักดอง
12 小时慢煮伊比利亚猪肋骨配罗望子酱、腌木瓜及红葱头
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

ยำข้าวโพดหวานยูนนาน(L) ย่างกับกุ้งลายเสือ
柑橘虎虾沙拉配炙烤云南甜玉米(L)
Charred Yunnan Sweet Corn(L) and Citrus Tiger Prawns Salad
澳门元 MOP 298

ข้าวยา
泰国香草烤椰子配脆米沙拉
Khao Yum
澳门元 MOP 208

汤 Soup

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

ต้มส้มปลาเก๋าแดง(L)
东星斑(L)姜香罗望子汤
Live Leopard Coral Garoupa(L) with Ginger
and Tamarind Soup
澳门元 MOP 168

แกงจืดลูกเฆาะหมูสับปูทรงเครื่อง
红毛丹高汤猪肉及蟹肉
Exquisite Rambutan Broth, Pork & Crab Duet
澳门元 MOP 108

(L) 本地采购 Locally-sourced
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酸柑
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
咸香虎虾芒果咖喱
Tiger Prawn and Mango in Red Coconut Curry
澳门元 MOP 398

แกงเขียวหวานไก่(L)รากบัวมะพร้าวอ่อน
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

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

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

(L) 本地采购 Locally-sourced

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

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

ผัดขอมกับเห็ด(L)
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

ผัดหัวดอกลิ้นห่าน(L) 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 ฝอยทอง 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雪葩
Classic Mango Sticky Rice with Coconut Sorbet
澳门元 MOP 148

(L) 本地采购 Locally-sourced

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