



柿子豆腐  
Persimmon Tofu

*N.V. Pierre Péters 'Cuvée de Réserve' Champagne, Le Mesnil-sur-Oger*



藁燒鰹魚 · 秋季時令蔬菜  
Traditional Straw-grilled Bonito · Autumn Vegetables



菊花蕪菁 · 免治雞肉碗物  
Chrysanthemum Turnip · Minced Chicken in Broth  
*Wa8 38% Junmai Daiginjo*



黑鮑魚 · 法式白酒燉配野菌  
Black Abalone Fricassee · Wild Mushrooms  
*2021 Domaine Roux Père & Fils Puligny-Montrachet 'Les Enseignères'*

薩摩 A5 和牛二重奏  
Satsuma A5 Wagyu Beef Duet



魚子醬臀肉壽司  
Caviar Picanha Sushi  
*IWA 5 Junmai Daiginjo*



和牛里脊威靈頓  
Beef Tenderloin Wellington  
*2016 Pauillac de Latour 3rd wine of Château Latour*



松茸炊飯  
Matsutake Mushroom "Takikomi" Rice



栗子蒙布朗  
Chestnut Mont Blanc

1,888 / 每位 Per Person

580 / 配美酒每位另加 Additional Wine Pairing Per Person

如有任何食物過敏或餐飲限制，請提前告知我們的服務員。

餐牌內酒精飲料的酒精濃度達百分之一點二以上。

所有標價均以澳門元為單位，並需加收10%的服務費。

Please inform our service staff of any food allergies or dietary requirements.

The listed alcoholic beverages contain an alcohol concentration of more than 1.2%.

All prices are in MOP, subject to 10% service charge.