



CHA BEI

## FESTIVE SET LUNCH

### 精選午餐

#### STARTER 前菜

ONSEN EGG WITH POTATO FOAM

溫泉蛋配土豆泡沫

Winter Vegetables, Iberico Ham

时令冬季蔬菜, 黑毛猪火腿

OR 或

CHESTNUT SOUP

栗子汤

Guanciale, Chestnut Dice, Toast with Herbs

风干猪面颊肉, 栗子粒, 香草吐司

#### MAIN 主菜

ROAST KING PRAWN CAVATELLI

香烤大虾意大利扭指面

Seafood Sauce, Seasonal Vegetables, Dried Tomato

海鲜汁, 时令蔬菜, 风干番茄

OR 或

GRILLED AUSTRALIA WAGYU OYSTER BLADE STEAK WITH BEEF CHEEK

烤澳大利亚和牛伴牛面肉

Roast Brussel Sprout, Ratte Potato

烤小椰菜, 土豆

#### DESSERT 甜品

MILLE-FEUILLE

法式千层酥

Coconut Gel, Custard Cream, Raspberry Sorbet, Hazelnut Crumble

吉士酱, 覆盆子雪葩, 榛子碎

◆ MOP 168 (2 COURSES 两道菜) ◆  
澳门元

◆ MOP 188 (3 COURSES 三道菜) ◆  
澳门元

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

所有价格均以澳门元计算, 并附加10%服务费。

